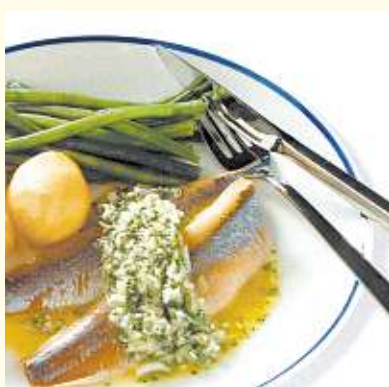


TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

Vařte s námi

**Matjes s bramborami a špekovou omáčkou se zelenými fazolkami**

4 porce

vaří se v Brémách a Východním Frísku

1,5 kg brambor • 1 kg zelených fazolek • 4 cibule • 25 dkg prorostlého špeku • 12 filetů matjesa • svazek zelené petrželky

Brambory uvaříme ve slupce. Fazolky očistíme a uvaříme. Oloupeme cibuli a nakrájíme ji na kolečka. Slaninu nakrájíme na kostičky a upražíme na pánvi. Matjesové filety osušíme a položíme na ledové kostky a na ně dáme nakrájenou cibuli. Zelené fazolky posypeme nakrájenou petrželkou a podáváme zvlášť. Oloupané brambory dáme do misky a polijeme je slaninou se škvarky.

být skutečnou vydatnou delikatesou s různými společně vařenými masy, uzeninami a zeleninami.

V jihozápadním Německu (Bádensku, Falcku a Sársku) je kuchyně hodně podobná alpské. Při vaření se hojně používá víno, a tak zde dostanete i kohouta na víně nebo různé paštiky a sulc i polévku ze šneků. V Hesensku jsou doma nejen frankfurtské párky, ale



FOTO: DZ

i frankfurtská zelená omáčka, vynikající vepřová žebírka z kyselým zelím nebo jablečný štrůdl. O sousedním Bavorsku už zmínka byla. V severozápadním Německu (Dolním Sasku, Brémách, Hamburku, Westfálsku a Schleswig-Holsteinsku) umí dobře mořské ryby, především herinky, které dělají i se špekovou omáčkou (viz Vařte s námi). Dolní Porýní je ovlivněno kuchyní belgickou a nizozemskou.



FOTO: ARCHIV

Šprýmaři jsou v Kolíně. Známy je jejich „kaviár“, což je něco jako naše jelito s opečenou cibulí. Pokud si tam poručíte „půlku kohouta na víně“, dostanete žemli se sýrem.

Severovýchodní Německo (Maklenbursko, Brandebursko a Berlín) má kuchyni podobnou polské, dostanete zde jídla s červenou řepou i lečo a soljanku, typický je currywurst. Jedí se mořské ryby z Baltu i sladkovodní z četných jezer. Ve středním Německu (Sasku-Anhaltsku, Durynsku a Sasku) je kuchyně podobná východní a střední Evropě včetně české. Dostanete masa i s knedlíky a různé buchty a sladkosti podobné našim či rakouským. Však sem také putovalo po druhé světové válce, stejně jako do Bavorska, od nás hodně sudetských Němců a další přišli z Polska. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Odborná konzultace: Jürgen Winkler

Vařte s námi

**Rýnská hovězí pečeně nakyselo**

4 porce

1 kg hovězího roštěnce • 2 cibule • 1 mrkev • 0,25 l vinného octa • 2 lžíce másla • 125 g rozinek • 1 lžíčka bramborové moučky • lžíčka pepře • 2 zrnka jalovce • 2 hřebíčky • 1 bobkový list • sůl

Maso před přípravou na 2 až 3 dny uložíme do marinády. Tu připravíme tak, že cibuli a mrkev jemně nakrájíme a uvaříme s octem v půllitru vody. Přidáme rozdrcený pepř, jalovec, hřebíček a bobkový list. Do vychladlé marinády ponoříme maso, přikryjeme a dáme do chladu, občas otáčíme.

Po odležení maso osušíme, potřeme solí a pepřem a opečeme na horkém másle ze všech stran dohněda. Marinádu přelijeme přes sítko do hrnce a obsah sítka přidáme k pečení a ještě vše trochu opečeme. Marinádu ohřejeme a 1/8 l přidáme k pečení a vše dusíme pod pokličkou asi 2 hodiny. Maso občas obrátíme a podle potřeby podlijeme. Hotové maso vyjmeme necháme ve vyhřáté troubě 15 minut odpočinout. Zatím připravíme omáčku. Štávu z pečení přelijeme přes sítko a potom ji vaříme s hrozkami tak dlouho, až se zredukuje na čtvrt litru. Přidáme do ní bramborovou moučku, ochutnáme, a pokud je moc kyselá, přidáme trochu cukru. Pečení krájíme u stolu a podáváme s bramborovými noky a čerstvým jablečným protlakem. Omáčku můžeme dochutit červeným vínem, rajským protlakem nebo jablečným zelím.



PRŮVODCE DĚJIŠTĚM MS VE FOTBALU 2006