

NATIONALGERICHTE VON DEUTSCHLAND



Die deutsche Küche unter allen anderen Küchen der Welt kann als eine der interessantesten bezeichnet werden. Es ist köstlich und gründlich, und die Tradition und Vielfalt der Gerichte variiert in verschiedenen Teilen des Landes.



Heute zeige ich Ihnen die Rezepte deutscher Nationalgerichte, aus denen Sie ganz einfach einen Tisch servieren können:

Pumpernickel

Sauerkraut

Sauerbraten

Kalter Hund

PUMPERNICKEL

Pumpernickel ist ein Vollkornbrot aus Roggenschrot, das ursprünglich aus der westfälischen Küche stammt. Im Bergischen Land sagt man Schwarzbrot dazu. Im Ausland gilt Pumpernickel als typisch deutsches Brot, das sich lange hält.



SAUERKRAUT

Sauerkraut oder Sauerkohl ist durch Milchsäuregärung konservierter Weißkohl oder Spitzkohl und wird meist gekocht als Beilage gegessen. Es gilt international als eines der bekanntesten deutschen Nationalgerichte.



SAUERBRATEN

Ein Sauerbraten ist ein durch mehrtägiges Marinieren in einer Beize aus Essig und weiteren Zutaten vorbehandelter geschmorter Braten.



Der Sauerbraten ist in seinen verschiedenen regionalen Varianten ein bekanntes traditionelles Gericht der deutschen Küche.



KALTER HUND

Kalter Hund ist eine Süßspeise. Andere Bezeichnungen sind etwa Lukullus, Kalte Pracht, Kekstorte, Kalte Torte, Kalte Schnauze, Schwarzer Peter, Schwarzer Hund, Kalter Igel, Keksmauer, Wandsbeker Speck oder Kellerkuchen.





Ich bin mir sicher, dass jeder Tourist unabhängig davon, welchen Teil von Deutschland er besuchen möchte, eine vielfältige, aber gleichzeitig nationale und traditionelle deutsche Küche probieren muss. Und Sie werden für immer ein Fan und Kenner dieser erstaunlichen Gerichte bleiben!