

Schlesische Küche

Kochbuch



Thomas
Ociepka

2CG

Wodzionka

Suppe

Zutaten:

- 2 Scheiben Brot
- El. Schmalz mit Speck
- geprest Knoblauch
- Salz



Zubereitung:

Zutaten mit Salz und Knoblauch und heiße Wasser.

Zur zeniaty

Suppe

Zutaten:

- Wasser
- 2 Glasser Säure
- geprest Knoblauch
- Pfeffer
- El. Majorane
- Salz
- 2 kleine Zwiebel
- 40 dgg Speck



Zubereitung:

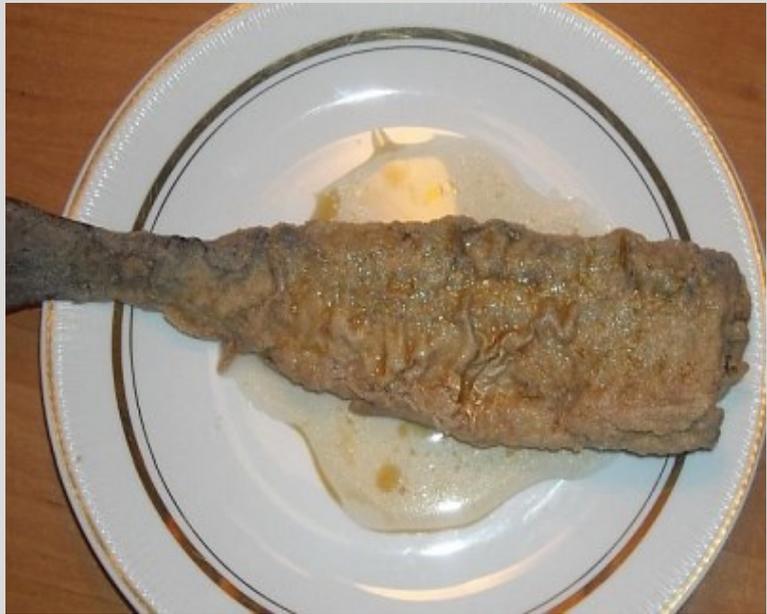
Fleisch kochen in 2 Liter Wasser, nach den kochen Fleisch teinen, zu Brühe. Säure zugeben, salzen, Knoblauch und Majorane zugeben.

Brateringi

Gericht

Zutaten:

- 50 dgg Heringsfilets
- 2 Zwiebeln
- 100 ml 10% Essig
- 400 ml Wasser
- 6 Körnern Piment
- 2 Lorbeerblätter
- 6 EL. Olivenöl
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

Heringsfilets waschen und trocknen, salzen und pfeffern, Mehl zugeben, auf den heißen Öl braten, im Topf Wasser und Essig mischen, Zwiebelscheiben und Lorbeerblätter zugeben und salzen, erwärmen und kochen 4 Minuten, gebratene Filets in ein Glass geben und mit Marinade gießen, id küchlen Platz für 24 Stunde lassen.

Karminadle

Gericht

Zutaten:

- 40 dgg Hackfleisch
- Ei
- klein Stück
- Zwiebel
- Pfeffer
- Salz
- Speiseöl



Zubereitung:

Fleisch in Schüssel selgeben dan Eier, gehachte Zwiebel, nasse Brötchen zugeben, salzen und Pfeffern, mischen kleine Kotelett machen, bra-ten.

Kartoffelpuffer

Gericht

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 3 Eier
- 5gg Mehl
- 250 ml Öl
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

Kartoffeln mixen oder reiben, 3 Eier, Salz, Pfeffer, zugeben, mischen Öl heiß machen und braten.

Bratkartofle

Gericht

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 2 große Zwiebeln
- Öl
- Salz



Zubereitung:

Kartoffeln mit Schupen kochen kühlen lassen, Zwiebel klein scheiben leicht braten, Kartoffeln im Scheiben schneiden, zu den Zwiebel gebend und braten, golden Kartoffeln aus der zweiten Seite braten.

Pirschinger

Dessert

Zutaten:

- Wafer packung
- 1 L Milch
- 2 Fassen Zucker



Zubereitung:

Milch mit Zucker kochen, kühle lassen Waffeln mit der Masse schmieren.

Kreple

Dessert

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- Handtasche instant Hefe
- 2 Eier
- 3 El. Weizenmehl
- El. Sahne
- El. Zucker
- Tl. Butter



Zubereitung:

Kartoffeln kochen, abkühlen, schälen und reiben. Hefe mit Sahne und Zucker mischen. Kartoffeln mit Eiern, Mehl, zerlassene Margarine und Salz kneten zu einer Masse formen und braten.

Kartofelki marcepanowe

Dessert

Zutaten:

- 50 dgg Kartoffeln
- Sandzucker
- Kakao
- Mandelndroma
- Salz



Zubereitung:

Kartoffeln kochen ins gesalzen Wasser. Drücken die zerkleinerte. Zucker zu einer dicken Masse. Mandelndroma zugeben. Kleine Kugeln machen. Kugeln in Kakao umriengen für 2-3 Stunden liegen lassen.