



# ochutnejte

Jižní Moravu a Weinviertel



# probieren Sie

Südmähren und das Weinviertel



EVROPSKÁ UNIE  
Evropský fond pro  
regionální rozvoj



EUROPEAN TERRITORIAL CO-OPERATION  
AUSTRIA-CZECH REPUBLIC 2007-2013  
Gemeinsam mehr erreichen. Společně dosáhneme více.



vína z Moravy  
vína z Čech

Projekt s podporou Vinařského fondu

## **K**ostbares Südmähren

### **ochutnejte jižní Moravu**

Vždy, když máme příležitost navštívit jinou zemi, máme zájem poznat její kulturu a k tomu samozřejmě patří také poznat její kuchyni. Protože v kuchyni se zrcadlí životní styl kraje, jeho historie, geografické podmínky, způsob hospodaření. Proto chceme také návštěvníkům jižní Moravy umožnit pohled do tohoto zrcadla. Představit jižní Moravu v celé její pestrosti, chutích, vůních i malebnosti. Chceme tímto umožnit všem ochutnat Moravu.

Centrála cestovního ruchu  
- Jižní Morava, z.s.p.o.  
[www.sklepni-ulicky.cz](http://www.sklepni-ulicky.cz),  
[www.ochutnejtemoravu.eu](http://www.ochutnejtemoravu.eu)

**Prolistujte naši kuchařku,  
ochutnejte jižní Moravu  
a také vyzkoušejte  
recept z Weinviertelu.  
Kuchařka vyšla**

**v rámci projektu  
„Otevřené sklepní  
uličky vyprávějí  
příběhy“.**

*Immer, wenn wir in ein  
anderes Land fahren,  
wollen wir die Kultur und  
selbstverständlich auch die  
Küche kennen lernen. Und  
zwar, weil die Küche der  
Spiegel des Lebensstils der  
jeweiligen Region, ihrer  
Geschichte, geografischen  
Bedingungen sowie der Art  
des Wirtschaftens ist. Aus  
diesem Grund wollen wir  
auch den Besuchern von  
Südmähren einen Blick in  
diesen Spiegel ermöglichen.  
Südmähren wird sich in  
seiner ganzen Vielfaltigkeit,  
in seinen Geschmäckern,  
Düften und Farbenreichtum  
präsentieren.*

Tourismuszentrale Südmähren  
[www.keller-gassen.cz](http://www.keller-gassen.cz),  
[www.kostbares-suedmaehren.cz](http://www.kostbares-suedmaehren.cz)

**Blättern Sie unser  
Kochbuch durch,  
verkosten Sie Süd-  
mähren und probieren  
Sie auch ein Rezept  
aus dem Weinviertel.  
Das Kochbuch wurde  
im Rahmen des**

**Projektes „Offene  
Kellergassen erzählen  
Geschichte(n)“  
herausgegeben.**



## LELÍTKOVÝ PREJT

(5 porcí)

půlka vepřové hlavy  
sůl  
majoránka  
pepř  
400 ml vepřové krve  
nové koření mleté  
500 g středních krup (č. 8 nebo 9)  
100 g cibule  
70 g sádla  
100 g vývaru z vepřové hlavy  
100 g škvarků

Přebrané a pořádně vyprané kroupy dáme do hrnce, zalijeme vodou a dáme vařit doměkka. Po uvaření necháme chládnout, ne však úplně, musí zůstat vlázné. Mezitím si uvaříme doměkka vepřovou hlavu. Vaříme ji asi 1,5 hodiny, až odpadává maso od kosti. Jakmile je maso uvařené, naseká se na velmi jemno nožem. Můžete použít kolíbku.

Cibulku usmažíme dorůžova a přidáme k ní škvarky, které jemně prohřejeme. Do krup přidáme osmaženou cibulku se škvarky, nasekané uvařené maso, koření dle chuti, sůl a nakonec vmícháme vepřovou krev. V případě, že se vám zdá prejt příliš hustý, můžete ho zředit vývarem z hlavy. Doporučujeme nešetřit mletým pepřem a zejména majoránkou. Vše dobře promícháme a pečeme v troubě zvolna na 150 °C a občas promícháme.

Podáváme s kysaným zelím, moravským zelím, vařenými brambory nebo jen s chlebem a okurkou.

## BLUTWURST -GRÜTZWURST

(5 Portionen)

1/2 Schweinekopf  
Salz  
Majoran  
Pfeffer  
400 ml Schweineblut  
Piment gemahlen  
500 g Grütze (mittlere Größe, Nr. 8 oder 9)  
100 g Zwiebel  
70 g Schmalz  
100 g Brühe aus Schweinekopf  
100 g Grieben

Grütze gut waschen und in einen Topf mit Wasser geben und weich kochen. Nach dem Kochen abkühlen lassen, bis sie lauwarm sind (nicht ganz kalt). Inzwischen den Schweinekopf weich kochen – etwa 1,5 Stunden, bis das Fleisch vom Knochen abfällt. Wenn das Fleisch gekocht ist, mit einem Messer (oder Wiegemesser) in feine Stückchen hacken.

Zwiebeln anbraten bis sie rosa werden, Grieben dazugeben und etwas aufwärmen. Die angebratenen Zwiebeln mit Grieben und das gehackte Fleisch in die Grütze geben, nach Geschmack würzen und salzen, am Ende Schweineblut einrühren. Sollte die Blutwurst zu dick sein, kann sie mit der Brühe vom Kopf verdünnt werden. Unsere Empfehlung ist viel gemahlener Pfeffer und vor allem Majoran hinzuzugeben. Alles gut rühren und im Backofen langsam bei 150°C braten, gelegentlich umrühren.

Mit Sauerkraut, Sauerkraut auf mährische Art, gekochten Kartoffeln oder nur mit Brot und sauren Gurken servieren.





## KMÍNOVÁ POLÉVKA S KAPÁNÍM (5 porcí)

50 g škvareného sádla  
2 g kmínu  
90 g hladké mouky  
1,7 l vývaru  
1 vejce  
50 g polohrubé mouky  
10 g polévkového koření  
petrželová nať

Do horkého sádla nasypeme kmín, mírně osmahneme, přidáme hladkou mouku a připravíme světlou (nazlátlou zásmažku). Zásmažku za neustálého prošlehávání metlou zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 45 minut.

Připravíme si kapání. Do hrnku rozbijeme vajíčko a přidáme polohrubou mouku. Vidličkou ušleháme těstíčko, aby vzniklo kapání. Do vroucí polévky tenkým pramínkem naliváme kapání a jemně promícháváme (v polévce musí zůstat sražené kousky kapání).

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením a přidáme jemně nasekanou petrželovou nať.

## KÜMMELSUPPE MIT EINTROPF (5 Portionen)

50 g zerlassener Schmalz  
2 g Kümmel  
90 g Weizenmehl (feingemahlen)  
1,7 L Brühe  
1 Ei  
50 g Weizenmehl (doppelgriffig)  
10 g Suppengewürz  
Petersilienkraut

In heißen Schmalz Kümmel und feines Mehl geben und eine helle (goldfarbige) Mehlschwitze zubereiten. Die Mehlschwitze ständig mit Schneebesen rühren und dabei lauwarmer Brühe zugießen, zum Kochen bringen und langsam mindestens 45 Minuten kochen, gelegentlich umrühren.

Den Eintropf zubereiten: ein Ei in eine Tasse geben und doppelgriffiges Mehl hinzufügen. Mit einer Gabel zum Teig schlagen. Nun das Ganze in einem dünnem Strom in die heiße Suppe gießen und vorsichtig rühren (in der Suppe sollen zusammengerückte Stücke des Eintropfs bleiben).

Die fertige Suppe mit Suppengewürz abschmecken und fein geschnittenes Petersilienkraut zugeben.



## PLNĚNÉ KŮZLEČÍ HRUDÍ

(může být i králík, kuře...) (5 porcí)

1,5 kg kůzlečí hrudí s kostí  
150 g másla  
6-10 rohlíků  
½ l mléka  
3 vejce  
30 g soli  
pepř  
100 g petrželové natě  
30 g česneku  
muškátový oříšek  
kmín  
100 g špeku  
50 g sádla  
100 g cibule

**NÁDIVKA:** Nakrájíme rohlíky na kostičky a namočíme do mléka. Rozpustíme 70 g másla, přidáme nakrájenou petrželovou nať, nastrouháme jemně muškátového oříšku, přidáme špetku pepře, a 3 žloutky. Vyšleháme sníh ze 3 bílků a vmícháme do nádivky.

Kůzlečí hrudí nasolíme, a naplníme připravenou nádivkou. Dáme na vymaštěný pekáč, pokmínujeme, obložíme nakrájenou cibulí a špekem. Pečeme přikryté při 170 °C asi 1,5hodiny. Průběžně podléváme vodou nebo vývarem. Jakmile je maso měkké, odkryjeme ho necháme v troubě cca 5 minut zčervenat.

Podáváme s různě upravenými bramborami.

## GEFÜLLTE ZICKLEINBRUST

(auch Kaninchen, Hühnchen,  
u.a. möglich) (5 Portionen)

1,5 kg Zickleinbrust mit Knochen  
150 g Butter  
6-10 Brötchen (Semmeln)  
½ L Milch  
3 Eier  
30 g Salz  
Pfeffer  
100 g Petersilienkraut  
30 g Knoblauch  
Muskatnuss  
Kümmel  
100 g Bauchspeck  
50 g Schmalz  
100 g Zwiebel

**FÜLLUNG:** Brötchen in kleine Würfel schneiden und in Milch einweichen lassen. 70 g Butter zerlassen, dazu geschnittenes Petersilienkraut, geriebenen Muskatnuss, eine Prise Pfeffer und Eigelb von 3 Eiern geben. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und in die Füllung einrühren.

Zickleinbrust gut salzen und mit der vorbereiteten Füllung das Fleisch füllen. In eine ausgestrichene Backpfanne legen, mit Kümmel bestreuen und mit geschnittenen Zwiebeln und Speck belegen. Zugedeckt bei 170°C etwa 1,5 Stunden braten. Durchlaufend mit Wasser oder Brühe übergießen. Wenn das Fleisch zart ist, den Deckel entfernen und im Ofen ca. 5 Minuten rot werden lassen.

Mit verschiedenen Kartoffel-Variationen servieren.





## PAPRIKOVÝ LUSK PLNĚNÝ MASEM A RÝŽÍ (5 porcí)

250 g hovězího a vepřového ořezu  
80 g rýže  
50 g cibule  
300 g rajčat  
1 vejce  
5-6 ks paprik vhodných k nadívání  
15 g soli , mletý pepř  
5 kuliček černého pepře  
5 kuliček nového koření  
5 ks hřebíčku  
celá skořice , cca 5cm  
5 bobkových listů  
80 g sádla  
200 g zakysané smetany

Papriky používáme zelené, silné, na nadívání vhodné. Říká se jim slovenská paprika, kapie nepoužíváme. Odřízneme vrch papriky i se stopkou tak, aby nám zůstalo kolečko na zadělání tohoto otvoru. Vydlabeme jádřince a papriky umyjeme.

Mezitím si uvaříme rýži. Osmažíme cibulku, přidáme mleté hovězí a vepřové maso, sůl, pepř, vejce, trochu majoránky. K takto připravenému mletému masu přidáme uvařenou rýži. Směs naplníme papriky. Vyřezané vršky paprik i se stopkami, které jsme si ponechaly, připevníme do otvoru paprik dvěma párátky.

Do pekáče dáme tuk, cibuli, papriky, koření, obložíme rajčaty, osolíme, opeříme a pečeme po obou stranách do růžova asi hodinu.

Poté papriky z pekáče vyndáme a do vzniklé šťávy přidáme zakysanou smetanu.  
Podáváme s vařenými brambory nebo rýží.

Pokud děláme papriky s rajskou omáčkou, podáváme je s knedlíkem.

## GEFÜLLTE PAPRIKASCHOTEN (MIT FLEISCH UND REIS)

(5 Portionen)

250 g Fleischabschnitte (Rind- und Schweinefleisch)  
80 g Reis  
50 g Zwiebel  
300 g Tomaten  
1 Ei  
5-6 Stk Paprikaschoten zum Einfüllen geeignet  
15 g Salz , Pfeffer gemahlen  
5 Schwarze Pfefferkörner  
5 Pimentkörner  
5 Stk Nelke  
Ganzer Zimt, ca. 5cm  
5 Lorbeerblätter  
80 g Schmalz  
200 g Saure Sahne

Wir nehmen grüne dicke Paprikaschoten, die zum Füllen geeignet sind. (Auch slowakische Paprika genannt, nicht Tomatenpaprika). Den Oberteil der Paprika mit dem Stiel abschneiden, so dass er uns als Scheibchen zum Zumachen dieser Öffnung bleibt. Paprika entkernen und waschen.

Inzwischen Reis kochen. Wir braten Zwiebeln an, geben gehacktes Rind- und Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, Ei und ein wenig Majoran dazu. Das Hackfleisch mit dem gekochten Reis vermischen und damit die Paprika füllen. Die abgeschnittene Oberseite mit Stiel, die wir behalten haben, auf der Öffnung der Paprika mit zwei Zahnstocher befestigen.

In die Backpfanne Fett, Zwiebel, Paprikaschoten und Gewürz geben, mit Tomaten belegen, salzen, pfeffern und braten, - etwa 1 Stunde von beiden Seiten, bis das Fleisch rosa wird.

Dann nehmen wir die Paprika raus und den Saft in der Backpfanne vermischen wir mit saurer Sahne. Das Gericht wird am besten mit gekochten Kartoffeln oder Reis serviert.

Sollte das Gericht mit Tomatensoße serviert werden, sind tschechische Semmelknödel empfehlenswert.



## MAFELSPITZ (5 Portionen)

## MAFELSPITZ (5 porcí)

- 750 g hovězí kosti
- 3 mrkve
- 3 řepa (žlutá)
- 1 celer (malý)
- 1 cibule
- 2 bobkové listy
- 10 kuliček pepře
- sůl
- pažitka (na posypání)
- pečené brambory

Do velkého hrnce dáme vařit vodu, vložíme maso, zmírníme plamen a necháme 5 min. Slijeme vodu a maso opláchneme studenou vodou. Vložíme znovu do hrnce, zalijeme studenou vodou, přivedeme k varu a necháme 50 min vařit.

K masu vložíme na větší kousky nakrájené mrkve, polovinu celeru, polovinu pórků, petržel, cibuli, rozpuštěné šalotky, bobkový list, tymián, libeček a osolíme. Na mírném ohni vaříme asi 1 hod. (Chcete-li ušetřit čas můžete vařit i v tlakovém hrnci.)

Na kostičky nakrájíme mrkev, zbytek celeru, petržel a pórek. Vyndám emaso, vývar scedíme a spolu s nakrájenou zeleninou vaříme 15 min. Mezitím si maso nakrájíme na tenké plátky. Plátky zalijeme na talíři vývarem se zeleninou, posypeme petrželkou a podáváme s křenem.

- 750 g Rindsknochen
- 3 Karotten
- 3 Rüben (gelb)
- 1 Sellerie (klein)
- 1 Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 10 Pfefferkörner
- 2 Wacholderbeeren
- Salz
- Schnittlauch (zum Bestreuen)
- Rösterdäpfel
- Schnittlauchsauce (siehe Rezept)
- Apfelkren (siehe Rezept)

Für den Tafelspitz mit klassischen Beilagen in einem großen Topf etwa 5 Liter kaltes Wasser aufstellen. Knochen waschen, zugeben und aufkochen lassen.

Tafelspitz von Sehnen und Häuten befreien, Fetteindeckung aber belassen. Fleisch mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern sowie Wacholderbeeren zugeben und 2-2 1/2 Stunden bei schwacher Hitze, knapp unter dem Siedepunkt, köcheln lassen. Währenddessen den Schaum wiederholt abschöpfen.

Die ungeschälte Zwiebel halbieren und in einer (alten) Pfanne ohne Fett an den Schnittflächen dunkelbraun rösten. Gemüse in grobe Würfel schneiden und nun gemeinsam mit der Zwiebel zugeben. Noch etwa eine knappe Stunde weiterkochen, bis das Fleisch wirklich weich ist. (Stupft man das Fleisch mit einer Gabel an, so sollte sich die Gabel leicht in das Fleisch drücken lassen.) Fleisch herausheben, Suppe abseihen und das Fleisch in der Suppe noch etwas rasten lassen. Danach Tafelspitz in Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten, etwas Suppe angießen und mit Salz sowie Schnittlauch bestreuen. Mit extra servierten knusprigen Rösterdäpfeln, Schnittlauchsauce und Apfelkren servieren.





## SLEPIČÍ VÝVAR

- 1 slepice
- 3 l vody
- 30 g soli
- 10 kuliček celého pepře
- 5 kuliček nového koření
- 3 mrkve
- 2 petržele
- ¼ bulvy celeru
- 1 cibule

Přebrané a pořádně vyprané kroupy dáme do hrnce, Omyté maso vložíme do studené vody a přivedeme k varu. Vývar začne pění. S hustým sítkem sbíráme pěnu až vývar vyčistíme. Poté přidáme cibuli, česnek, zeleninu, a všechno koření. Osolíme. Stáhneme plamen a jemným varem vaříme 2-3 hodiny bez zakrytí pokličkou.

V případě, že chceme použít jako polévku, vývar precedíme a uvaříme si novou zeleninu. Tento vývar můžeme doplnit nudlemi, játrovým knedlíčkem nebo jinou zavářkou.

Množství hotového procezeného vývaru je cca 2-2,5 l.

## KÜHNERBRÜHE

- 1 Huhn
- 3 L Wasser
- 30 g Salz
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 5 Pimentkörner
- 3 Möhren
- 2 Stk Wurzelpetersilie
- ¼ Knollensellerie
- 1 Zwiebel

Das gewaschene Fleisch in kaltes Wasser legen und zum Kochen bringen. Wenn die Brühe schäumt, sammeln wir mit einem dichten Sieb den Schaum, bis die Brühe klar wird. Dann Zwiebel, Knoblauch, Gemüse und alle Gewürze zugeben. Salzen. Auf niedriger Hitze 2-3 Stunden ohne Deckel köcheln lassen.

Wenn als Suppe gedacht, die Brühe sieben und neues Gemüse kochen. Die Brühe kann mit Nudeln, Leberhackbällchen oder anderer Suppeneinlage serviert werden.

Die Menge der fertigen gesiebten Brühe beträgt ca. 2-2,5 l.



## HOVĚZÍ PEČENĚ NA ZELENINĚ A VÍNĚ (5 porcí)

750 g hovězího zadního bez kosti  
100 g slaniny bez kůže  
150 g tuku  
100 g cibule  
150 g zeleniny ( mrkev, celer, petržel)  
20 g cukru  
50 g rajčatového protlaku  
citron  
100 g hladké mouky  
200 ml červeného vína  
brusinkový kompott  
sůl, mletý pepř

Hovězí maso může být v jednom kuse, ve třech dílech nebo nakrájené na kostky. Maso nasolíme a opeříme. Tuk-sádlo nebo olej použijeme na osmahnutí na kostky nakrájené slaniny, cibule a zeleniny. Přidáme cukr, nakrájený citron, koření a rajčatový protlak. Na základ dáme maso, opečeme ze všech stran a zalijeme vínem. Podusíme asi 20 minut. Zalijeme vodou nebo vývarem, přiklopíme pekáč a „táhneme“ maso při 130-150 °C v troubě asi 2 hodiny.

Poté maso vyjmeme, šťávu zahustíme moukou. Mouku si rozmícháme s trochou vody a zahustíme jí masovou šťávu. Provaříme na plotně 15-30 minut.

Dochutíme brusinkovým kompotem. Šťáva je tmavá, nasládla a chutná „divoce“. Zdobí se citronem.

## RINDERBRATEN MIT WEIN UND GEMÜSE (5 Portionen)

750 g hinteres Ausgelöstes ohne Knochen  
100 g Bauchspeck ohne Haut  
150 g Fett  
100 g Zwiebel  
150 g Gemüse (Möhre, Sellerie, Wurzelpetersilie)  
20 g Zucker  
50 g Tomatenmark  
Zitrone  
100 g Weizenmehl (Typ 405)  
200 ml Rotwein  
Preiselbeerkompott  
Salz, Pfeffer gemahlen

Das Rindfleisch kann man als ein ganzes Stück belassen, in drei Teile schneiden oder in Würfel schneiden. Salzen und pfeffern. Bauchspeck in Würfel schneiden, mit Zwiebel und Gemüse im Fett-Schmalz oder Öl anbraten. Zucker, geschnittene Zitrone, Gewürz und Tomatenmark zugeben. Darin das Fleisch einlegen, von allen Seiten anbraten und mit Wein übergießen. Etwa 20 Minuten schmoren. Mit Wasser oder Brühe übergießen, die Backpfanne zudecken und das Fleisch bei 130-150°C im Backofen etwa 2 Stunden „ziehen“ lassen.

Dann das Fleisch herausnehmen und den Saft mit Mehl verdichten. Das Mehl mit ein wenig Wasser vermischen und mit Fleischsaft verdichten. Auf dem Herd 15-30 Minuten kochen.

Mit Preiselbeerkompott abschmecken. Der Saft ist dunkel, süßlich und schmeckt „wild“. Mit Zitrone schmücken. Sollte das Gericht mit Tomatensoße serviert werden, sind tschechische Semmelknödel empfehlenswert.



## PEČENÝ BAŽANT (5 porcí)

1 bažant ( očištěný a vykuchaný )  
150 g slaniny  
150 g másla  
10 kuliček černého pepře  
5 kuliček nového koření  
4 bobkové listy  
1 cibule  
1 mrkev  
1 petržel  
sůl  
pepř černý mletý  
200 ml bílého suchého vína

Očištěného bažanta prošpikujeme na prsou kousky slaniny. Osolíme a opeříme. Polejeme ho rozpuštěným máslem, ve kterém ho pěkně okoupeme.

Do pekáčku dáme na kolečka nakrájenou zeleninu. Přidáme na kostičky nakrájený zbytek slaniny. Na takto připravený základ položíme bažanta.

Přidáme koření, pekáč přiklopíme a nejlépe přes noc necháme bažanta v chladu marinovat. Poté bažanta z pekáče vyndáme a na pánvi ho ze všech stran opečeme. Dáme ho zpět do pekáče, podlijeme vínem a dle jeho velikosti a tuhosti masa pečeme přikrytého cca 45 minut na 150-180 °C.

V průběhu tohoto času pečínku kontrolujeme, v případě podléváme. Jakmile je maso měkké, vyndáme bažanta z pekáčku a výpek přecedíme. Bažanta vrátíme na pekáč, podlijeme výpekem a za občasného obracení ho necháme dalších 15-20 minut péct dozlatova.

Bažanta podáváme s noky, rýží nebo jemným bramborovým pyré.





## GERATENER FASAN

(5 Portionen)

- 1 Fasan (gerupft und ausgeweidet)
- 150 g Bauchspeck
- 150 g Butter
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 5 Pimentkörner
- 4 Lorbeerblätter
- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 1 Wurzelpetersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer gemahlen
- 200 ml trockenen Weißwein

Den gerupften und ausgeweideten Fasan auf der Brust mit Bauchspeckstückchen spicken. Salzen und pfeffern. Den Fasan mit zerlassener Butter übergießen und ihn drin „baden“. In die Backpfanne Scheibchen Gemüse geben. Den Rest des gewürfelten Bauchspecks dazugeben. Darin den Fasan legen.

Die Gewürze zugeben, die Backpfanne zudecken und am besten nachts im Kühlen ziehen lassen. Dann den Fasan aus der Backpfanne herausnehmen und in einer Pfanne von allen Seiten anbraten. Danach zurück in die Backpfanne legen, mit Wein übergießen und je nach dem wie groß und zäh das Fleisch ist, etwa 45 Minuten bei 150-180°C zugedeckt braten.

Innerhalb dieser Zeit sollen wir den Braten kontrollieren, gegebenenfalls übergießen. Wenn das Fleisch zart wird, den Fasan herausnehmen und die Fleischstücke vom Saft mit einem Sieb trennen. Den Fasan zurück in die Backpfanne legen, mit dem Saft übergießen und noch weitere 15-20 Minuten braten bis goldfarbig wird, gelegentlich wenden.

Den Fasan mit Nockerln, Reis oder feinem Kartoffelpüree servieren.





## VEPŘOVÉ LEDVINKY NA CIBULCE (5 porcí)

1 kg vepřových ledvinek  
300 g cibule  
150 g sádla  
kmín  
pepř  
800 ml vody  
80 g hladké mouky  
30 g soli  
100 g špeku

Ledvinky očistíme, odbláňíme, rozkrojíme na polovinu a pečlivě vyčistíme močové kanálky. Pak nakrájíme na tenké plátky.

Přivedeme k varu asi 2 l vody a vložíme do vroucí vody nakrájené ledvinky. Provaříme je 2 minuty a pak je scedíme a necháme prochladnout.

Cibuli nakrájíme nadrobno, na sádle a špeku ji do červena orestujeme, pak přidáme ledvinky, pepř a kmín, chvíli podusíme, zalijeme vodou, aby byly ponořené a dusíme asi 2 hodiny za občasného podlévání doměkka.

Pak ledvinky vydusíme do chvíle, kdy se na povrchu vzniklé šťávy oddělí tuk. Zaprášíme moukou, proruštujeme a v případě potřeby zalijeme vodou, až vznikne řídkší omáčka. Dochutíme majoránkou, solí a pepřem.

Podávají se s knedlíkem nebo rýží, sterilovanou okurkou nebo okurkovým salátem.

## SCHWEINENIEREN MIT ZWIEBEL (5 Portionen)

1 kg Schweinenieren  
300 g Zwiebel  
150 g Schmalz  
Kümmel  
Pfeffer  
800 ml Wasser  
80 g Weizenmehl (Typ 405)  
30 g Salz  
100 g Bauchspeck

Die Nieren putzen, Membranen entfernen, in Hälften durchschneiden und Harnkanälchen gründlich sauber machen. Dann in dünne Scheibchen schneiden.

Etwa 2 l Wasser zum Kochen bringen und die geschnittenen Nieren in kochendes Wasser legen. 2 Minuten kochen, dann sieben und kühlen lassen.

Zwiebeln fein schneiden, in Schmalz und Speck anbraten, bis sie rot werden, dann Nieren, Pfeffer, Kümmel hinzufügen und eine Weile schmoren, Wasser zugeben, so dass sie von Wasser bedeckt sind und etwa 2 Stunden schmoren, bis sie zart sind, gelegentlich mit Wasser übergießen.

Nieren schmoren, bis sich auf dem Spiegel des entstandenen Saftes Fett abtrennt. Mit Mehl bestreuen, gut anbraten und wenn nötig noch mit Wasser übergießen, so dass eine dünnere Soße entsteht. Mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit tschechischen Semmelknödeln oder Reis servieren, dazu saure Gurke oder Gurkensalat.

## ŠMETANOVÝ ŠPENÁT

(5 porcí)

1 kg listového špenátu  
100 g másla  
50 g hladké mouky  
1 malá cibule  
3-5 stroužků česneku (dle chuti)  
sůl  
mletý pepř  
150 ml sladké smetany

Přebbraný, v několika vodách vypraný špenát vložíme do vařiči a jemně osolené vody. Povaříme jej 2-3 minuty bez poklice, aby si zachoval pěknou zelenou barvu. Procedíme ho a necháme okapat. Pak ho nejmenší posekáme nožem nebo prolisujeme sítím.

Rozpustíme máslo, přidáme mouku a uděláme bílou zasmažku, přidáme najemno nakrájenou cibulku a utřený česnek. K zasmažce vložíme špenát a chvíli společně provaříme. Dochutíme solí a mletým pepřem. Dolijeme smetanou a ještě jednou jemně provaříme.

Takto připravíme rustikální špenát. V případě, že ho chceme mít velmi jemný, můžeme ho promixovat tyčovým mixérem.

## SPINAT MIT SAHNE

(5 Portionen)

1 kg Blattspinat  
100 g Butter  
50 g Weizenmehl (feingemahlen)  
1 kleine Zwiebel  
3-5 Knoblauchzehen (nach Geschmack)  
Salz  
Pfeffer gemahlen  
150 ml süßer Sahne

Frischen, mehrmals gewaschenen Spinat in kochendes und leicht gesalzenes Wasser legen. 2-3 Minuten ohne Deckel kochen lassen, so dass er seine schöne grüne Farbe behält. Sieben und abtropfen lassen. Dann fein schneiden oder durch ein Sieb pressen.

Butter zerlassen, Mehl zugeben und eine bleiche Mehlschwitze zubereiten. Fein geschnittene Zwiebeln und gepressten Knoblauch zugeben. Zu der Mehlschwitze Spinat zugeben und eine Weile zusammen kochen lassen. Mit Salz und gemahlenem Pfeffer abschmecken. Sahne eingießen und noch einmal durchkochen.

So wird „rustikaler Spinat“ zubereitet. Wenn wir feinen Spinat haben möchten, können wir ihn noch pürieren.





## VEPŘOVÁ PEČENĚ (5 porcí)

1 kg vepřové pečeně (vepřová krkovička)  
 30-50 g soli  
 kmín  
 pepř  
 sádlo  
 2 cibule  
 2 stroužky česneku (dle chuti může být i více)  
 20 g hladké mouky  
 voda na podlévání

Maso prosolíme, počesnekujeme a mírně popepříme a necháme v lednici do druhého dne proležet. Vezmeme pekáč, rozejdeme na něm sádlo, orestujeme nahrubo nakrájenou cibuli a položíme na něj maso.

Okmínujeme a podlijeme vodou.

Pečeme při 180 °C až 2 hodiny do růžova až hněda. Po ½ hodině obracíme a podléváme. Štáva je zlatá až hnědá.

## SCHWEINEBRATEN (5 Portionen)

1 kg Schweinebraten (Schweinenacken)  
 30-50 g Salz  
 Kümmel  
 Pfeffer  
 Schmalz  
 2 Zwiebeln  
 2 Knoblauchzehen (nach Geschmack auch mehr)  
 20 g Weizenmehl (Typ 405)  
 Wasser zum Übergießen

Das Fleisch mit Salz, Knoblauch und Pfeffer bedecken und im Kühlschrank bis zum nächsten Tag liegen lassen. In einer Backpfanne Schmalz zerlassen, grob geschnittene Zwiebeln anbraten und Fleisch einlegen.

Kümmel hinzufügen und mit Wasser übergießen.

Bei 180°C etwa 2 Stunden braten, bis das Fleisch rosa bräunlich wird. Jede ½ Stunde wenden und übergießen. Der Saft wird golden bis braun.

## KOPROVÁ OMÁČKA (5 porcí)

70 g hladké mouky  
250 ml vývaru  
400 ml mléka  
20 g soli  
100 ml 12% smetany  
100 g cukru  
100 ml octa  
100 g čerstvého kopru (nakládaný bez nálevu)  
50 g másla

Na másle orestujeme mouku dorůžova, odstavíme, přidáme vývar, prošleháme, uvedeme do varu a ředíme mlékem a nakonec smetanou.

Zmírníme plamen a mírně za stálého míchání omáčku provaňujeme. Dochutíme cukrem, převařeným octem, solí a zjemníme máslem.

Kopr najemno nasekáme, nemáme-li čerstvý, použijeme nakládaný bez nálevu.

## DILLSOBE (5 Portionen)

70 g Weizenmehl (feingemahlen)  
250 ml Brühe  
400 ml Milch  
20 g Salz  
100 ml Sahne (12% Fett)  
100 g Zucker  
100 ml Essig  
100 g frischer Dill (eingeléggt ohne Aufguss)  
50 g Butter

Das Mehl in Butter anbraten bis sich rosa färbt, Brühe zugeben, gut pürieren, zum Kochen bringen und mit Milch verdünnen. Am Ende Sahne dazugeben.

Auf niedriger Hitze die Soße durchkochen und dabei ständig rühren. Mit Zucker, abgekochtem Essig, Salz und Butter abschmecken.

Dill fein schneiden, wenn kein frischer zur Verfügung steht, dann eingelegten ohne Aufguss nehmen.



## BAKLÁDANÁ VEPŘOVÁ ŽEBRA (5 porcí)

2 kg hodně masitých žeber  
40 g soli  
10 stroužků česneku  
voda dle potřeby

Žebra prosolíme a potřeme rozetřeným česnekem. Nejlépe do vyšší kameninové nádoby žebra na sebe naskládáme a uložíme do chladu na dva dny. Žebra pustí svoji šťávu a přijmou chuť česneku.

Za dva dny je zalijeme převařenou vychladlou vodou tak, že jsou celá ponořená ve vodě.

Nejméně 14 dní je necháme uležet při stálé teplotě 4-6 °C. Vhodná je samozřejmě lednice.

Pokud budete mít trpělivost a žebra budete pravidelně hlídat, můžete je i obracet zespodu nahoru a mít je naložená až 4 týdny. Tím docílíte naprosto fantastické chuti.

Naložená žebra vaříme jako polévku se zeleninou a bramborem. Do polévky můžete přidat i kroupy.

Žebra podáváme s povídkovou omáčkou a s knedlíkem.

## INGELEGTE SCHWEINERIPPEN (5 Portionen)

2 kg sehr fleischiger Rippenknochen  
40 g Salz  
10 Knoblauchzehen  
Wasser nach Bedarf

Die Rippen gut salzen und mit gepresstem Knoblauch würzen. Die Rippen aufeinander schichten (am besten in einen höheren Steinguttopf) und 2 Tage kühl lagern. Die Rippen werden Saft verlieren und den Geschmack vom Knoblauch annehmen.

Nach 2 Tagen mit Wasser, welches aufgeköcht und anschließend wieder abgekühlt wurde, übergießen, so dass die Rippen komplett mit Wasser bedeckt sind. Mindestens 14 Tage bei einer stabilen Temperatur von 4-6°C einlegen. Gut geeignet ist der Kühlschrank.

Wenn wir genug Geduld haben und die Rippen regelmäßig kontrollieren, sollte man die Position der Rippen tauschen, so dass die unteren nach oben kommen und umgekehrt. Insgesamt bis 4 Wochen eingelegt lassen. Dadurch erzielen wir einen fantastischen Geschmack.

Die fertigen eingelegten Rippen kochen wir wie eine Suppe mit Gemüse und Kartoffeln. In die Suppe können wir auch Grütze geben.

Die Rippen serviert man am besten mit Pflaumensoße und mit tschechischen Semmelknödeln.





## P OVIDLOVÁ OMÁČKA (TRNČENÁ OMÁČKA)

(5 porcí)

250 g povidel  
50 g másla  
20-30 g hladké mouky  
40 g mletého cukru  
100-200 ml vývaru (nejlépe hovězí)  
citronová kůra  
kousek skořice (cca 5 cm)  
sůl  
1 lžice rumu

Z másla a mouky uděláme světlou jíšku. Přidáme k ní studený vývar a rozvaříme na jemný bešamel.

Do bešamelu postupně vmícháme povidla, cukr, přidáme skořici. Třemi tahy po struhadle zastrouhneme žlutou citronovou kůrou a provaříme.

Přidáme rum. V případě, že je omáčka příliš hustá, přidáme ještě trochu vývaru a provaříme. Nakonec dle chuti můžeme jemně dosolit.

Omáčku používáme jako přílohu k vařeným nakládaným žebřům, výborná je také k jakémukoliv vařenému uzenému masu.

## P FLAUMENSOBE

(5 Portionen)

250 g Pflaumenmus  
50 g Butter  
20-30 g Weizenmehl (feingemahlen)  
40 g gemahlener Zucker  
100-200 ml Brühe (am besten Rinderbrühe)  
Zitronenschale  
Stück Zimt (ca. 5 cm)  
Salz  
1 EL Rum

Aus Butter und Mehl helle Mehlschwitze zubereiten. Dazu kalte Brühe geben und durchkochen, bis ein feiner „Bechamel“ entsteht.

Darein Pflaumenmus, Zucker und Zimt einrühren. Dann Zitronenschale mitkochen lassen (die Zitrone etwa dreimal über das Reibeisen reiben).

Rum zugeben. Sollte die Soße zu dick sein, noch ein wenig Brühe zugießen und durchkochen. Am Ende kann man nach Geschmack salzen.

Die Soße kann man zu eingelegten Rippen servieren, sie ist sehr gut auch zu jeder gekochten oder geräucher-ten Fleischsorte.



# PEČENÁ DIVOKÁ KACHNA (5 porcí)

1 divoká kachna ( očištěná a vykuchaná)  
150 g slaniny  
150 g másla  
10 kuliček černého pepře  
5 kuliček jalovce  
4 bobkové listy  
větvička tymiánu  
1 cibule  
1 mrkev  
1 petržel  
sůl, pepř  
200 ml červeného vína  
citronová kůra

**VODA NA SPAŘENÍ KACHNY:**  
cca 2 l vody (dle velikosti kachny)  
5 bobkových listů  
10 kuliček pepře  
10 kuliček nového koření

Vodu na spaření kachny svaříme s uvedeným kořením. Kachnu do ní vložíme a jemně provaříme cca 5 minut. Tento úkon je důležitý, jelikož divoká kachna má někdy na povrchu své kůže velmi silné rybí aroma. ( mohlo by nám celou naši pečinku znehodnotit).

Kachnu vytáhneme a necháme ji vychladnout. Vychladlou kachnu prošípkujeme ná prsou, osolíme a opepříme.

Na pekáč dáme na kolečka nakrájenou zeleninu a přidáme na kostičky nakrájený zbytek slaniny. Kachnu položíme na zeleninu a do pekáče nasypeme všechno koření. Zastrouháme citronovou kůrou a zalijeme kachnu rozpustěným máslem.

Vložíme pečinku do horké trouby (180 °C ) a rozpečeme ji. Podlejemé vínem, pekáč přikryjeme a za stálého dozoru a podlévání pečeme kachnu doměkka.

Kachnu podáváme s moravským zelím nebo také se zelím červeným a knedlíkem.

# GEBRATENE WILDGANS (5 Portionen)

1 Wildgans (gerupft und ausgeweidet)  
150 g Bauchspeck  
150 g Butter  
10 schwarze Pfefferkörner  
5 Wacholderbeeren  
4 Lorbeerblätter  
Thymianzweig  
1 Zwiebel  
1 Möhre  
1 Wurzelpetersilie  
Salz, Pfeffer  
200 ml Rotwein  
Zitronenschale

**HEIßES WASSER ZUM ÜBERGIEßEN DER GANS VOR DEM RUPFEN:**  
ca. 2 L Wasser (je nach der Größe der Gans)  
5 Lorbeerblätter  
10 Pfefferkörner  
10 Pimentkörner

Das Wasser zum Übergießen der Gans vor dem Rupfen kochen wir mit den angegebenen Gewürzen. Die Gans in den Topf legen und etwa 5 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Dieser Schritt ist wichtig, denn die Wildgans hat manchmal auf der Haut einen starken Fischgeruch (der könnte den Geschmack des Bratens verderben).

Die Gans herausnehmen und kühlen lassen. Die abgekühlte Gans auf der Brust mit Bauchspeck spicken, salzen und pfeffern. In die Backpfanne in Scheibchen geschnittenes Gemüse legen und den Rest des Bauchspecks in Würfel geschnitten dazugeben. Die Gans auf das Gemüse legen und in die Backpfanne alle Gewürze geben. Die Gans mit zerlassener Butter, in der sich die geriebene Zitronenschale befindet, übergießen.

Den Ofen bei 180°C vorheizen und den Braten in den Ofen geben und braten. Mit Wein übergießen, die Backpfanne zudecken und unter ständiger Aufsicht nach Bedarf wieder übergießen und das Fleisch durchbraten.

Die Gans mit Sauerkraut auf mährische Art oder auch mit Rotkraut und tschechischen Semmelknödeln servieren.



## MORAVSKÉ ZELÍ

(5 porcí)

1 kg kysaného zelí  
kmín  
150 g cibule  
100 g sádla  
100 g špeku  
200 g syrový brambor strouháný najemno  
120 g cukru krystal (krupice)  
voda dle potřeby

Špek nakrájený na kostičky nebo nudličky orestujeme. Volíme poctivou, domácí slaninu, žádný italský špek. Přidáme sádlo a usmažíme cibulku nadrobno nakrájenou do růžova. Přidáme cukr, a až se rozpustí a vše krásně šustí, vsypeme do kastrolu kysané, dobře vymačkané a překrájené zelí a podlijeme asi 1/2 l vody. Přidáme kmín, pokud už není v zelí, přikryjeme a dusíme asi 20 minut.

Pak přidáme nastrouhané syrové brambory mícháme a provařujeme cca 5-10 minut, v případě, že se nám zdá zelí příliš husté přilijeme trochu vody.

Zelí je mírně zahuštěné, stále mícháme, aby se nám nepřipálilo.

Můžeme ještě přidat 2 stroužky rozetřeného česneku na závěr. Zelí se vaří asi 1/2 hodiny. Můžeme přicukrovat nebo přisolit, ale počítejme se šťávou z pečeně.



## AUERKRAUT AUF MÄHRISCHE ART

(5 Portionen)

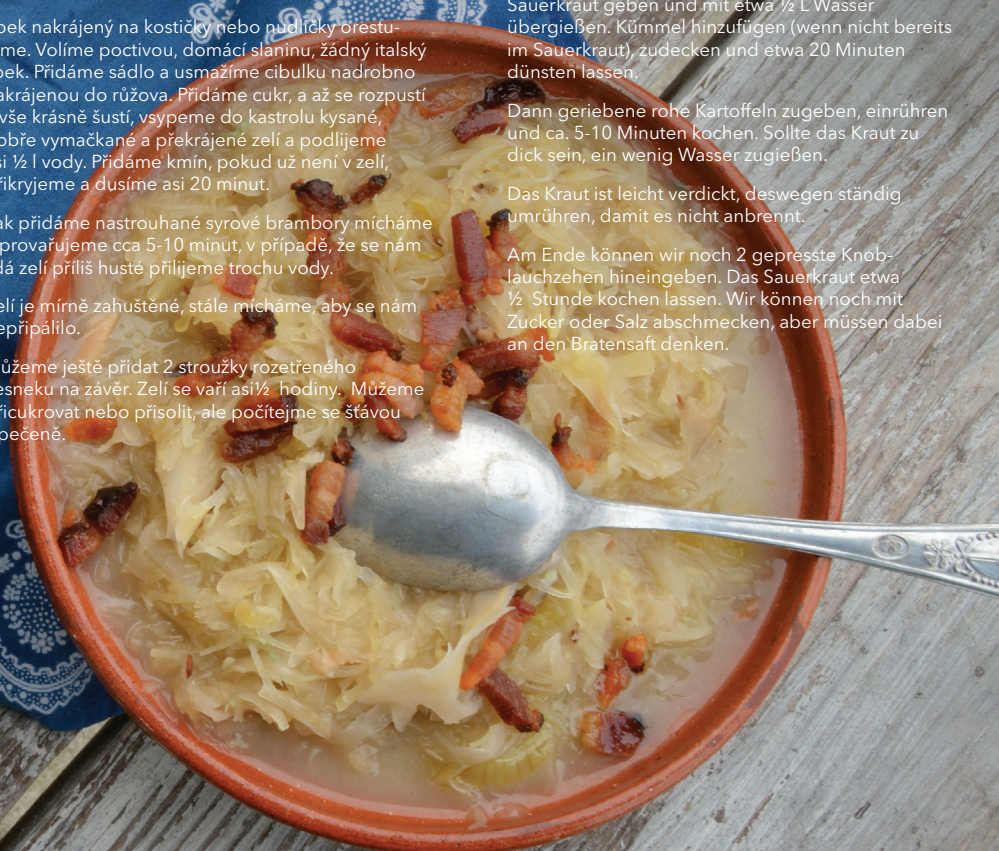
1 kg Sauerkraut  
Kümmel  
150 g Zwiebel  
100 g Schmalz  
100 g Bauchspeck (hausgemacht)  
200 g rohe Kartoffeln fein gerieben  
120 g Kristallzucker  
Wasser nach Bedarf

Bauchspeck in Würfel oder Streifen schneiden und anbraten. Schmalz dazugeben und fein geschnittene Zwiebeln anbraten, bis sie rosa sind. Zucker zugeben und auflösen lassen. Wenn alles schön „knistert“, in den Topf gut ausgedrücktes und geschnittenes Sauerkraut geben und mit etwa 1/2 l Wasser übergießen. Kümmel hinzufügen (wenn nicht bereits im Sauerkraut), zudecken und etwa 20 Minuten dünsten lassen.

Dann geriebene rohe Kartoffeln zugeben, einrühren und ca. 5-10 Minuten kochen. Sollte das Kraut zu dick sein, ein wenig Wasser zugeben.

Das Kraut ist leicht verdickt, deswegen ständig umrühren, damit es nicht anbrennt.

Am Ende können wir noch 2 gepresste Knoblauchzehen hineingeben. Das Sauerkraut etwa 1/2 Stunde kochen lassen. Wir können noch mit Zucker oder Salz abschmecken, aber müssen dabei an den Bratensaft denken.





## ŽEMLOVKA (5 porcí)

máslo na vymazání mísy  
 strouhanka na vysypání mísy  
 3 vejce  
 1 lžička vanilkového cukru  
 špetka soli  
 120 g moučkového cukru  
 750 ml plnotučného mléka  
 8 rohlíků (bagety, žemle)  
 4 větší jablka  
 100 g rozinek  
 100 g nahrubo nasekaných vlašských ořechů

Rohlíky nakrájíme na plátky, zvlhčíme je mlékem, do kterého jsme vmíchali žloutky, špetku soli, moučkový a vanilkový cukr.

Ohnivzdornou mísu dobře vymažeme máslem, vysypeme strouhankou a poklademe vrstvou namočených plátků rohlíků. Na ně dáme nastrouhaná jablka smíchaná s rozinkami a vlaškými ořechy. Střídáme tyto vrstvy, poslední je vrstva rohlíků. Povrch pokapeme máslem a pečeme do růžova.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, ten navrstvíme navrch žemlovky a znovu zapečeme.

## SEMMELSCHMARREN (5 Portionen)

Butter zum Ausstreichen der Form  
 Semmelbrösel zum Ausstreuen der Form  
 3 Eier  
 1 TL Vanillezucker  
 Prise Salz  
 120 g Puderzucker  
 750 ml Vollmilch  
 8 Brötchen (Baguettes, Semmeln)  
 4 größere Äpfel  
 100 g Rosinen  
 100 g grob gehackte Walnüsse

Brötchen in kleine Scheibchen schneiden, Milch mit Eigelb und einer Prise Salz, Puderzucker und Vanillezuckern verrühren, darin Brötchen einweichen.

Die Backform gut mit Butter ausstreichen, mit Bröseln ausstreuen und die eingeweichten Brötchen in die Form schichtweise legen. Auf die erste Schicht kommt die zweite Schicht, die aus geriebenen Äpfeln mit Rosinen und Walnüssen besteht. Die Schichten weiter abwechseln, wobei als letzte wieder die Brötchen-Schicht kommt.

Die Oberfläche mit ein wenig Butter übergießen und dann im Ofen backen, bis die Oberschicht rosa wird. Eiweiß steifschlagen, auf die Oberfläche häufen und nochmal überbacken.



## PEČENÁ TELECÍ LEDVINA NA BÍLÉM VÍNĚ (5 porcí)

1 telecí ledvina i s tukem  
300 g telecích kostí (nejlépe žebra)  
200 g cibule  
sůl, kmín  
100 g sádla  
200 ml suchého bílého vína

Ledvinu omyjeme, osolíme a pokmínujeme. Do pekáče vložíme telecí kosti, posolíme je a položíme na ně ledvinu. Přidáme sádlo a nakrájenou cibuli. Pekáč s ledvinou dáme do vyhřáté trouby na 180 °C. Pečeme cca 20 minut, podlijeme vínem a přikryjeme.

Ledvinu přikrytou pečeme cca 1 hodinu. Potom pekáč odkryjeme a ledvinu necháme v troubě zezlátnout.

Podáváme s bramborovým pyré, šťouchanými brambory nebo také rýží.

## GEBRATENE KALBSNIERE MIT WEIßWEIN (5 Portionen)

1 Kalbsniere mit Fett  
300 g Kalbsknochen (am besten Rippen)  
200 g Zwiebel  
Salz, Kümmel  
100 g Schmalz  
200 ml trockenen Weißwein

Die Niere waschen, salzen und mit Kümmel bestreuen. In die Backpfanne Kalbsknochen legen, salzen und die Niere darauf betten. Schmalz und geschnittene Zwiebel zugeben. Die Backpfanne mit der Niere im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa 20 Minuten braten, dann mit Wein übergießen und zudecken.

Die zugedeckte Niere etwa 1 Stunde braten. Dann die Backpfanne abdecken und die Niere goldfarbig werden lassen.

Mit Kartoffelpüree, Stampfkartoffeln oder auch mit Reis servieren.



## LÍVANCE (5 porcí)

25 g droždí  
 50 g cukru krupice  
 750 ml mléka  
 500 g hladké mouky  
 2 vejce  
 citronová kůra  
 sůl  
 100 g tuku  
 250 g jemného tvarohu  
 moučkový cukr do tvarohu  
 250 g jahodového rozvaru  
 máta

Z droždí, cukru a vlažného mléka necháme vzejít kvásek. Přidáme zbylé mléko, mouku, vejce citronovou kůru a sůl. Řidké těsto, které vzniklo necháme asi ½ hodiny kynout a pak tvoříme lívance. Bud' v lívánečnicku nebo jen tak na pánvičce- na sádle nebo oleji. Mohou být kulaté, oválné či jako tlustá palačinka. Snažíme se je nepřipálit, těsto je jemné.

Servírujeme je po jednom nebo naskládáme do hromádky s velkou lžící sladkého tvarohu polité rozvarem z jahod. Zdobíme lístkem máty.

Skládáme je na sebe, mažeme marmeládou, sypeme tvarohem, jeden díl sypeme nebo obalujeme ve skořicovém cukru.

## ERPFANNKUCHEN (5 Portionen)

25 g Hefe  
 50 g Kristallzucker  
 750 ml Milch  
 500 g Weizenmehl (feingemahlen)  
 2 Eier  
 Zitronenschale  
 Salz  
 100 g Fett  
 250 g Sahnequark  
 Puderzucker (für Quark)  
 250 g Erdbeerkonfitüre (gekochte Erdbeeren)  
 Pfefferminze

Aus Hefe, Zucker und lauwarmer Milch Sauerteig aufkommen lassen. Den Rest der Milch, Mehl, Eier, Zitronenschale und Salz hinzufügen. Den dünnen Teig etwa ½ Stunden aufgehen lassen, danach kleine „Pancakes“ machen und in der Pfanne (am besten in einer speziellen Pfanne) in Schmalz oder Öl braten. Die Form kann rund, oval oder wie bei einem dickeren Pfannkuchen sein. Vorsicht, der Teig ist fein und brennt schnell an.

Einzelnen oder in mehreren Schichten servieren, zusammen mit süßem Quark (großer Esslöffel auf jedes Stück) und mit Erdbeerkonfitüre übergossen. Mit einem Blatt Pfefferminze schmücken.

Aufeinander stapeln, mit Marmelade oder Quark bestreichen. Ein Teil kann mit einer Mischung aus Zucker und Zimt bestreut werden.

## VATEBNÍ KOLÁČKY

(cca 110 koláčků)

250g hladké mouky  
250g polohrubé mouky  
1 dcl mléko  
1lžíce cukru  
150g másla  
150g sádla  
1 droždí  
2 vejce  
kůra z 1 citronu  
povidla

ingredience na náplň dle chuti:  
tvářohová, ořechová, maková

Vše smícháme, těsto se nesmí lepit. Necháme 15 minut odpočinout. Zatím si připravíme náplně: tvářohovou (tvářoh, 1 vejce, cukr, citronová kůra), makovou nebo ořechovou.

Uděláme si posypku (máslu, hrubá mouka, pískový cukr, trošku rumu) a rozšleháme 2 vejce s trochou mléka.

Děláme malé kuličky o průměru 2cm, roztáhneme, plníme náplní, k náplni přidáme 2 rozinky, zabalíme a položíme na plech.

Prstem uděláme malý důlek. Potřeme vejcem, do důlku dáme trošku švestkových povidel a nahoru špetku posypky. Rozehřejeme troubu a pečeme do zlatova. Z jedné dávky je asi 110 buchtíček podle velikosti.

## YSCHSHECHISCHE KOLATSCHEN FÜR DIE HOCHZEIT

(ca. 110 kuchen)

250g Weizenmehl (feingemahlen)  
250g Weizenmehl (doppelgriffig)  
0,1 L Milch  
1 EL Zucker  
150 g Butter  
150 g Schmalz  
1 Hefe  
2 Eier  
Zitronenschale (1 Zitrone)  
Pflaumenmus  
Füllung nach Geschmack:  
Quark, Nüsse, Mohn

Alle Zutaten zusammensetzen und gut rühren, der Teig darf nicht kleben. Das Ganze lassen wir 15 Minuten „atmen“. Inzwischen bereiten wir die Füllungen zu: Quark (Quark, 1 Ei, Zucker, Zitronenschale), Mohn oder Nüsse.

Für die Streusel mischen wir Butter, doppelgriffiges Mehl, Kristallzucker, ein wenig Rum und rühren 2 Eier mit ein bisschen Milch ein.

Aus dem Teig machen wir kleine Bällchen mit einem Durchmesser von 2cm, dann breiten wir sie aus, legen die Füllung ein, zu der Füllung noch 2 Rosinen, oben kneten wir den Teig zusammen und legen auf ein Backblech.

Mit dem Finger machen wir ein Grübchen. Beschmieren mit Ei, in das Grübchen geben wir ein wenig Pflaumenmus und bestreuen mit der vorbereiteten Mischung. Danach den Ofen vorheizen und backen bis Kolatschen goldfarbig werden. Insgesamt kann man aus der Menge je nach Größe etwa 110 kleine Kuchen machen.





## Centrála cestovního ruchu – Jižní Morava

Radnická 2

602 00 Brno

Tel.: +420 542 210 088

E-mail.: [info@ccrjm.cz](mailto:info@ccrjm.cz)

[www.sklepni-ulicky.cz](http://www.sklepni-ulicky.cz), [www.ochutnejtemoravu.cz](http://www.ochutnejtemoravu.cz)

## Weinviertel Tourismus GmbH

Kolpingstraße 7

Poysdorf

E-mail: [info@weinviertel.at](mailto:info@weinviertel.at)

[www.weinviertel.at](http://www.weinviertel.at)

