



BRANDENBURGISCHE NATIONALGERICHTE

ВЫПОЛНИЛА СТУДЕНТКА
ГРУППЫ АН-1-3
СЕДЫХ МАРИНА



Гольштейн-Гамбург

Мекленбург-Передняя Померания

Бремен

Нижняя Саксония

Северный Рейн-Вестфалия

Саксония-Анхальт

Бранденбург

Берлин

Саксония

Тюрингия

Гессен

Рейнланд-Пфальц

Саар

Бавария

Баден-Вюртемберг



PICT.1 DIE KARTOFFELN



PICT.2 DIE SPARGEL

Die brandenburgische Küche gilt als einfach, aber diese Einfachheit ist der Reiz. Die Hauptzutat in den meisten Gerichten sind Kartoffeln. Hier wird auch Spargel gegessen, der in der Nähe von Belitz angebaut wird.



Рис 3. SPREEWÄLDER GURKEN



...

KNIPERKOL IST IN DER
REGION PIGNITZ BELIEBT.
DIES IST SAUERKRAUT
MIT
KRÄUTERN, KIRSCHBLÄTT
ERN UND TRAUBEN.

PIС.4 КНИПЕРКОХЛ



Рис.5 *STECKRÜBENEINTOPF*

In einer Pfanne fein gehacktes Bruststück zusammen mit Zwiebeln und Karotten zu einer schönen Zwiebelfarbe braten.

Fügen Sie Rutabagas hinzu und füllen Sie mit Hühnerbrühe (oder Wasser) zusammen mit Gemüse und kochen Sie bis zart.

Am Ende legen wir Lorbeerblätter und Thymian. Das fertige Gericht mit Petersilie bestreuen. Guten Appetit!



Рис.6 FÜRST-PÜCKLER-EIS



PIIC.7BIRNENKUCHEN

FÜR DIE GRUNDLAGEN:

- 5 Eier
- 70 g Zucker
- 100 g Mehl
- 30 g Stärke
- 30 g Kakaopulver
- 1/2 Teelöffel Backpulver

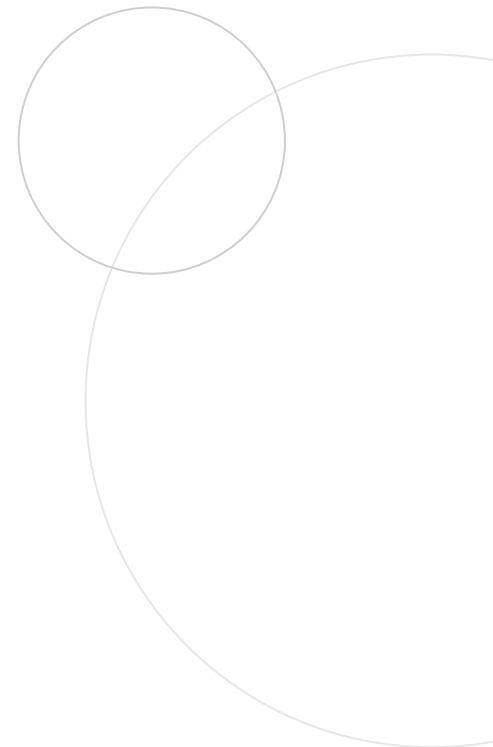
40 g Butter

FÜR DIE CREME:

- 250 ml kalte Milch
- 1 Beutel Schokoladenmousse
- 1 Beutel Trockencreme
- 250 g Sahne
- 1 Beutel Verdickungsmittel
- 1 große Dose Birnen in Dosen

ZUR DEKORATION:

- frische Birne
- 3 Esslöffel Puderzucker
- 1 Esslöffel Kakaopulver





● ● ● ●

**VIELEN DANK FÜR IHRE
AUFMERKSAMKEIT!**

