



# Hamburger Küche

# HAMBURG

- ▣ **Freie und Hansestadt Hamburg** ist als Stadtstaat ein

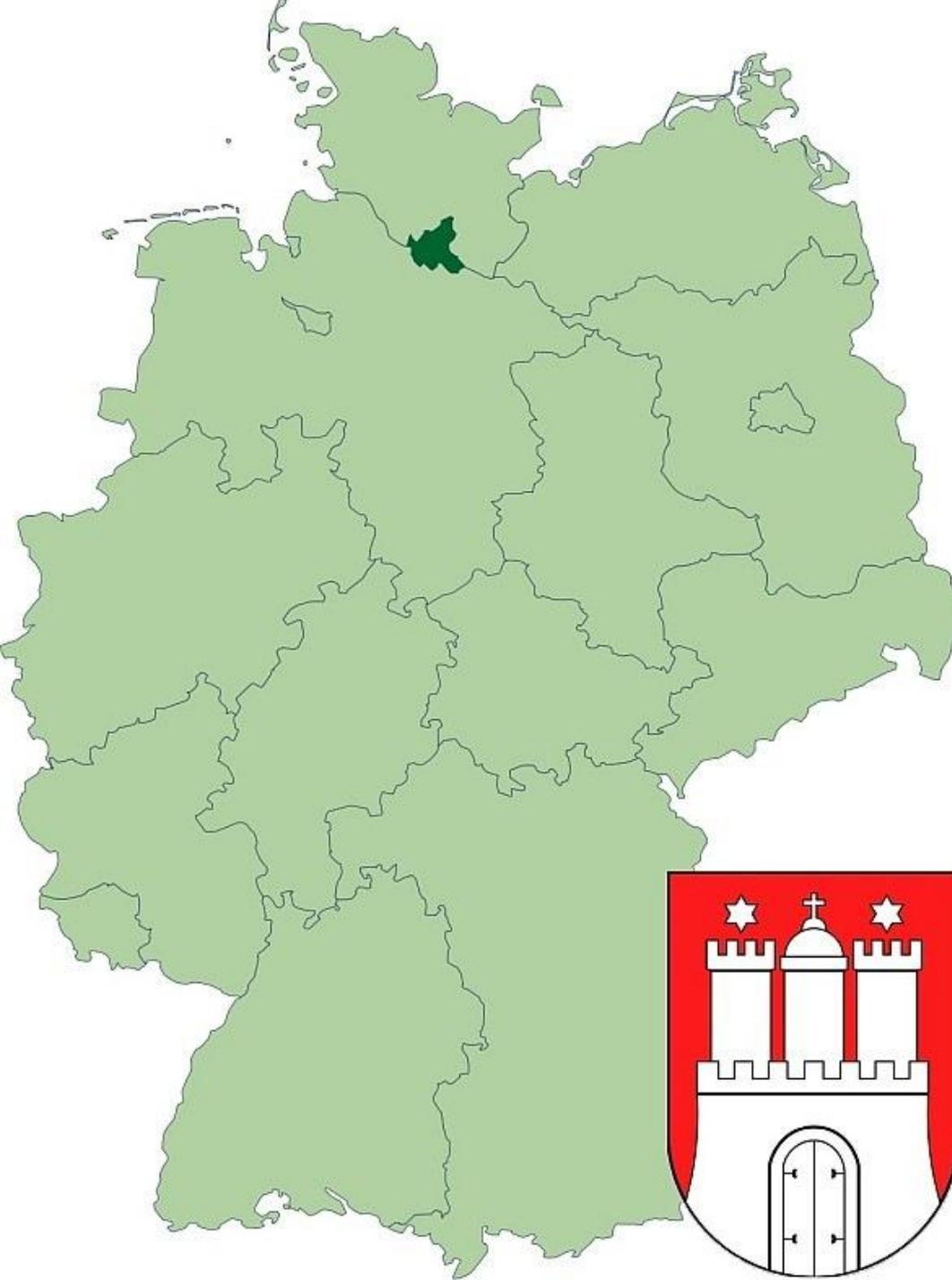
Land der Bundesrepublik

Die Fläche **755** km<sup>2</sup>

Die Einwohnerzahl **1,7** Mio

Die Hauptstadt

Hamburg



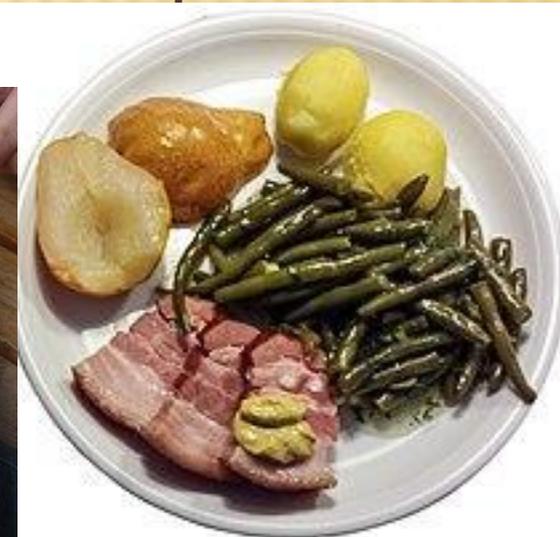
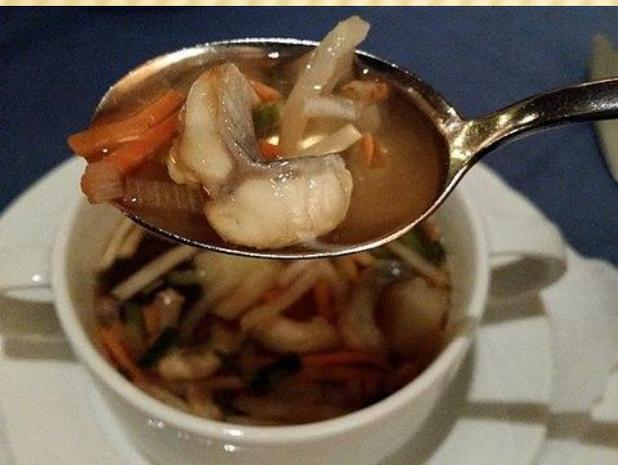
# FISCHGERICHTE

- Matjes
- Bismarckhering
- Grüne Heringe
- Brathering
- Räucheraal
- Finkenwerder Scholle
- Pannfisch mit Bratkartoffeln
- Karpfen ist ein traditionelles Weihnachts- oder Silvestergericht.



# EINTOPFE

- Ein Eintopf aus Steckrüben, Schweinebauch und Kartoffeln
- Birnen, Bohnen und Speck und Labskaus sind weitere Beispiele für die Hamburger Eintopfküche.
- Hamburger Aalsuppe ist ein Gemüseeintopf mit Suppengrün



# HAUPTGERICHTE

- In Madeira eingelegter Ochsensteert oder Ochsenchwanz
- Schwarzsauer
- Himmel, Erde und Hölle
- Geflügelgerichte von Huhn, Ente und Gans
- Grünkohl
- Kohlrouladen mit Wirsing.



# DESSERT

- Rote Grütze
- Fliederbeersuppe
- Brodt-Pudding mit Zitronensauce



# GEBACKENES

- Kopenhagener
- Braune Kuchen
- Heißwecken
- Rundstück warm
- Franzbrötchen



# REZEPT

## Franzbrötchen

□ Dafür brauchen Sie für den Teig:

300 g Mehl

1 Ei

35 g weiche Butter

35 g Zucker

1 Prise Salz

1/4 Würfel frische He

125 ml warme Milch

□ Für die Füllung:

35 g weiche Butter

35 g Zucker

1 TL Zimt



□ Geben Sie Mehl, Ei, Butter, Zucker und Salz in eine große Schüssel. Geben Sie die Hefe in ein kleines Schälchen, fügen Sie die Milch hinzu und rühren.

---

Geben Sie den Inhalt des kleinen Schälchens in die große Schüssel.

Dann kneten Sie alles zusammen in den Teig. Decken Sie den Teig mit einem Küchentuch ab und lassen Sie ihn eine Stunde gehen. Danach rollen Sie den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck aus. Bestreichen Sie ihn mit weicher Butter. Beachten Sie, dass diese nur weich, nicht aber flüssig sein soll. Streuen Sie die Zucker-Zimt-Mischung darauf und rollen Sie den Teig zusammen.

Um die Franzbrötchen in Form zu bringen, schneiden Sie im wechselnden  $45^\circ$ -Winkel sechs Stücke (Portionen) von der Rolle. Ein fertiges Stück sollte wie ein Trapez aussehen.

Legen Sie die Portionen auf ein Backblech und drücken einen runden Stab, z.B. den eines Kochlöffels, in ihre Mitte. Dadurch wölbt sich der Teig an den Schnittkanten leicht nach oben und das Gebäck bekommt seine typische Form. Im vorgeheizten

DANKE FÜR DIE AUFMERKSAMKEIT

