

Essen und Trinken bei unseren polnischen Freunden

Die polnische Küche verwöhnt mit ihrer Reichhaltigkeit. Ein ausgiebiges Gericht beginnt meistens mit einer Nudelsuppe, einer Rotebeetesuppe oder einer Sauerteigsuppe, dann folgt eine üppige Fleischplatte mit Rouladen, Entenbrust oder Schweinebraten in einer kräftigen Soße, dazu werden Rohkostsalate und verschiedene Gemüsesorten angeboten, Kartoffeln oder schlesische Klöße... und danach Kaffee und Quarkkuchen oder Hefekuchen mit Obst.



Die **Schlesischen Klöße** werden nach einem traditionellen Rezept aus Kartoffeln, Kartoffelmehl, Ei, Salz und Wasser zubereitet.

Eine kleine Konversationshilfe:

Może jeszcze dokładkę?

Vielleicht noch ein bisschen?

Danke ich kann nicht mehr.

Dziękuję, już nie mogę.

Doch, doch es schmeckt! Aber ich habe schon so viel gegessen.

Ale skąd! Tylko to już za dużo.

Na, noch ein ganz kleines bisschen. – **No to jeszcze**

Schlesische Roulade: Rindfleischscheiben flach klopfen, dann das Fleisch mit Senf bestreichen und jeweils ein Stück Speck, Gewürzgurke, Zwiebel, kleine Möhrenstreifen und ein gekochtes Ei darauf legen (passt alles rein!). Dann die Rouladen zusammenrollen und mit einem Faden zusammenbinden.

Die Roulade mit etwas Mehl bestreuen und in erhitzter Margarine (kein Öl!) zunächst bei höchster Stufe anbraten. Fleisch mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen, Hitzestufe verkleinern und weiter schmoren. Dann ein wenig Wasser dazu gießen und weiter dünsten. Zum Schluss ein Lorbeerblatt und Nelkenpfeffer dazugeben und die Soße mit etwas Mehl und Sahne anreichern.



Schlesischer Käsekuchen

für 1 Backblech 30 x 40 cm

Zubereitungszeit: ca. 55 Min. **Ruhezeit:** ca. 2 Std. **Schwierigkeitsgrad:** einfach

Für den Teig:

500 g Mehl, 200 ml Milch, ½ Würfel Hefe, 100 g Zucker, 130 g Butter, 1 TL Vanillezucker, 2 Eier, 1 Prise Salz

Für den Belag:

1500 g Quark, evtl. Sahnequark, 6 Eigelb, Saft und Schale einer Zitrone, 450 g Zucker, 50 g Puddingpulver Vanille, 150 g Rosinen (gewaschen, in Rum eingeweicht), 6 Eiweiß, 1 Prise Salz

Zubereitung

Zunächst für den Hefeteigboden das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Hefe und Zucker in der lauwarmen Milch auflösen, diesen Vorteig in die Mehlmulde geben und abgedeckt an einem warmen Ort etwas gehen lassen. Dann mit den übrigen Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, anschließend noch mal durchkneten. Den Teig in Backblechgröße ausrollen, auf das vorbereitete Backblech geben und noch mal 45 Minuten gehen lassen.

Inzwischen für den Quarkbelag den Quark mit Zucker, Zitronensaft und -schale, Puddingpulver und Eigelb glatt rühren. Die abgetropften Rosinen vorsichtig unterrühren. Zuletzt das Eiweiß mit Salz steif schlagen und unterheben.



Die Quarkfüllung auf den vorbereiteten Hefeteigboden streichen und bei 170°C ca. 50 Min. backen.