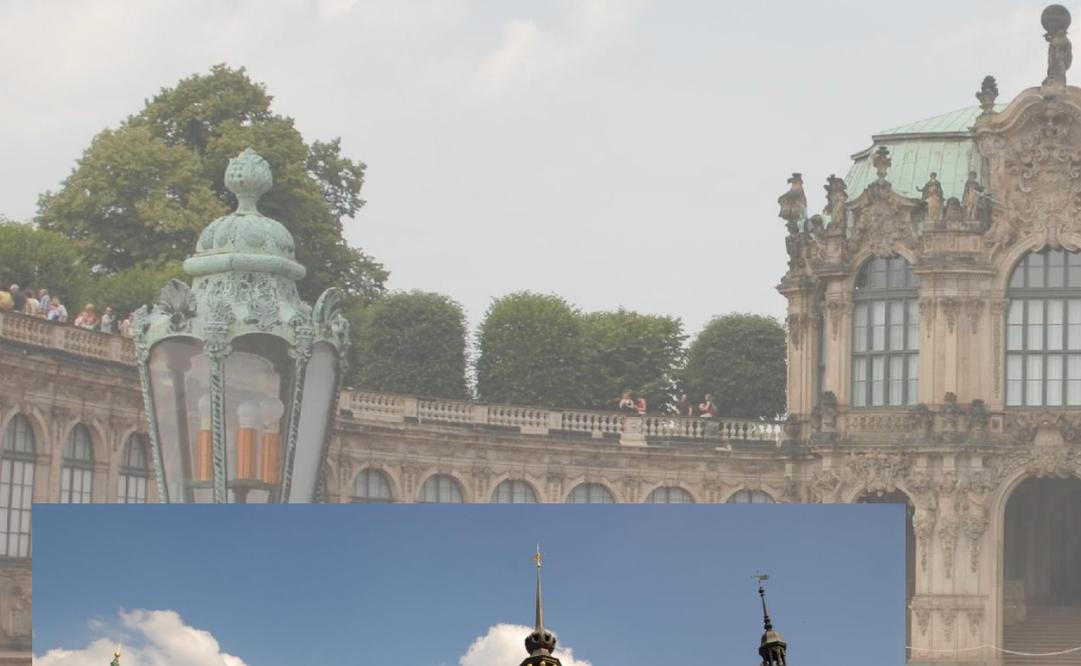


# Was essen die Leute in Sachsen



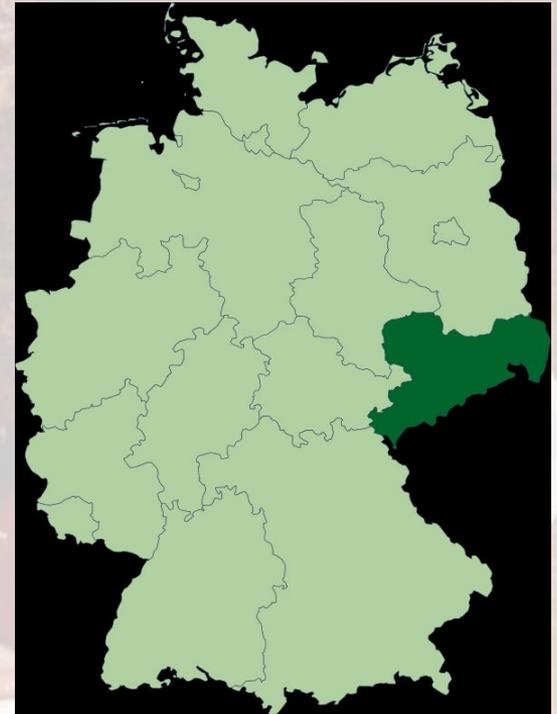
# Sachsen





Der Freistaat Sachsen ist ein Bundesland im Osten Deutschlands, an der Grenze zu Polen und Tschechien. Landeshauptstadt – Dresden.

Die Stadt ist durch ihre einmaligen Kunstsammlungen wie die Gemaldegalerie Alte Meister, das Grüne Gewölbe, das Kupferstichkabinett und ihre herrlichen Baudenkmäler wie der Zwinger, die Semperoper, das Schloss und die Hofkirche weltbekannt. Dresden ist ein bedeutendes Industrie-, Forschungs-, Kultur- und Bildungszentrum.





Von Norden nach Süden, von Osten nach Westen –  
die deutsche Küche ist geprägt durch regionale  
Vielseitigkeit. Sie hat für jeden Genießer etwas zu  
bieten.





Dieses Bundesland ist, im erste Linie, seine Konditoreiwaren berümt. Das sind verschiedene Sandtorten und Gebäck.

So ist in der ganzen Welt berümt  
örtliche Rollkuchen "Christstollen"





Zutaten für zwei Christstollen Dresdner  
Art: Rosinen, Mandeln, Zitronat,  
Orangeat, Butter sowie eine  
Gewürzmischung.

Außerdem wichtig beim Christstollen  
-Rezept: Die Zutaten sollten alle etwa  
Raumtemperatur haben – das gilt auch für  
die Butter.



Christstollen ist ein Muss zum  
Fest!



Törtchen mit Glasur aus Käse, Rosinen, Eiern  
und Mandeln " Eierschecke" und  
"Schneebällchen" aus Käse mit verschiedene  
Füllung.



Aber häusliche Küche  
bietet auch traditionelle  
sachsonische Gerichte,  
die sehr einfach und  
sätigend sind

Das sind  
verschiedenen  
Aufschnitt.





# Schnitzel

Ob paniert oder natur,  
Kalb oder Schwein,  
warm oder kalt:  
Schnitzel in allen  
Varianten ist die  
absolute Nummer 1 von  
Sachsen!



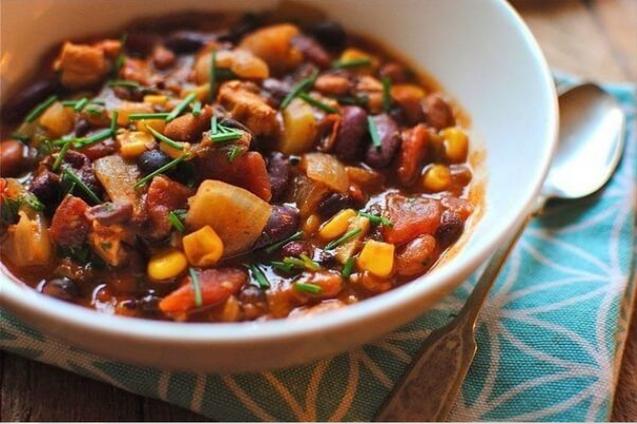
# Das Kasseler

"Kasseler" ist ein gepökelt und leicht geräuchertes Schweinefleisch.



Gewöhnlich serviert mit gekochten Kartoffeln oder Kartoffelklöße.





Oft als Beilage bereitet man  
Sauerkraut, gedampftes  
Blaukraut, Bohne.

Aber ist das Festgerichte.  
Am Abend kocht diese  
Speise selten.



Vielleicht sind die Gerichte, die man in Sachsen isst, sind für uns komisch und ungenießbar. Aber wie sagt man



**über den Geschmack lässt sich nicht streiten!**