

Was essen die Leute in Sachsen





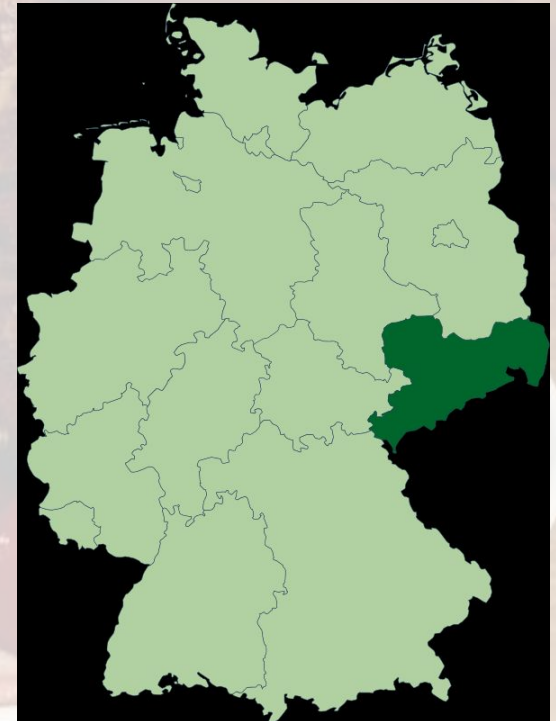
Von Norden nach Süden, von Osten nach Westen –
die deutsche Küche ist geprägt durch regionale
Vielseitigkeit. Sie hat für jeden Genießer etwas zu
bieten.





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.





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!



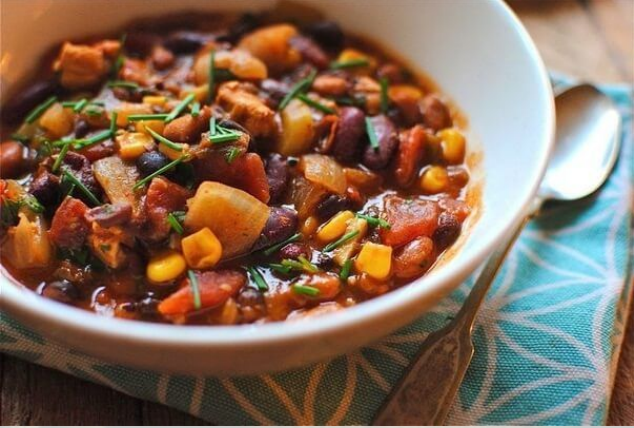
Das Kasseler



"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!