

„Wir kochen Europa“, Folge 4

Zu Gast: Gerry Woop, Staatssekretär für Europa

Thema: Europas Zukunft in den Regionen

Rezept: Polnische Weihnachtsbarschtsch und portugiesisches Rabanadas de Natal

## Polnische Weihnachts Barschtsch

Rote Bete 1kg frisch

Karotten 2 Stück

Petersilie ½ Bund

Sellerie ½ Wurzel

Knoblauch 3 Zehen

Zwiebeln 2 Stück

Zitrone 1 Stück

Majoran 1 EL

Getrocknete Pilze ca 100 Gramm

Salz (je nach Geschmack)

Wasser ca 2 Liter

Nudelteig 2 Platten

Zwiebeln 2 Stück

Getrocknete Pilze ca 30 Gramm

## Für die Brühe

1. Zwiebel, Karotte, Sellerie in kleine Würfel schneiden. Im Topf farblos dünsten. Mit Wasser aufgießen und ca 30 Minuten köcheln lassen.
2. Die Pilze, die am Vortag in Wasser eingelegt wurden zur Brühe geben.
3. ¼ der Roten Bete in Scheiben zur Brühe geben.
4. ¾ der Rote Bete jeweils mit etwas Salz, Pfeffer und Öl in Alufolie einpacken und im Ofen bei 160 Grad ca 40 Minuten garen. Anschließend schälen und in dünne Scheiben schneiden.

## Für die Pasta

1. Zwiebeln in Würfeln in der Pfanne anbraten, grob gehackte Trockenpilze daruntergeben und Braten bis alles gar ist.
2. Den Nudelteig auslegen, mit Füllung belegen und die Ränder mit Eigelb bestreichen. In die gewünschte Form bringen. Im sprudelnd kochendem Salzwasser kochen bis die Pasta aufsteigt.
3. Die vorgewärmten Suppenschalen mit den Scheiben aus gegarter Bete auslegen, Pasta darauf geben mit etwas frischer Petersilie.
4. Mit der Barschtsch Brühe angießen.

Mit freundlicher Unterstützung durch



Auswärtiges Amt

# Made for Europe 2021

„Wir kochen Europa“, Folge 4

Zu Gast: Gerry Woop, Staatssekretär für Europa

Thema: Europas Zukunft in den Regionen

Rezept: Polnische Weihnachtsbarschtsch und portugiesisches Rabanadas de Natal

## Für das Portugiesische Rabanadas de Natal

1 Baguette

3 Eier

100 Gramm Zucker

1 Zitrone (Abrieb)

Milch 400 Milliliter

Zimt gemahlen 2 El

Bratöl ca. 200 Milliliter

## Und so geht's:

1. Milch, mit Zitronenabrieb verquirlen.  
Die Eier separat verquirlen.
2. Das Baguette in daumendicke Scheiben schneiden.
3. Das Brot in die Milch-Zitronen Mischung geben und kurz liegen lassen.
4. Im Anschluss das Brot in das verquirlte Ei geben und in einer beschichteten Pfanne gold-braun ausbraten.
5. In Zimt-Zucker Mischung wälzen und warm servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Mit freundlicher Unterstützung durch



Auswärtiges Amt