

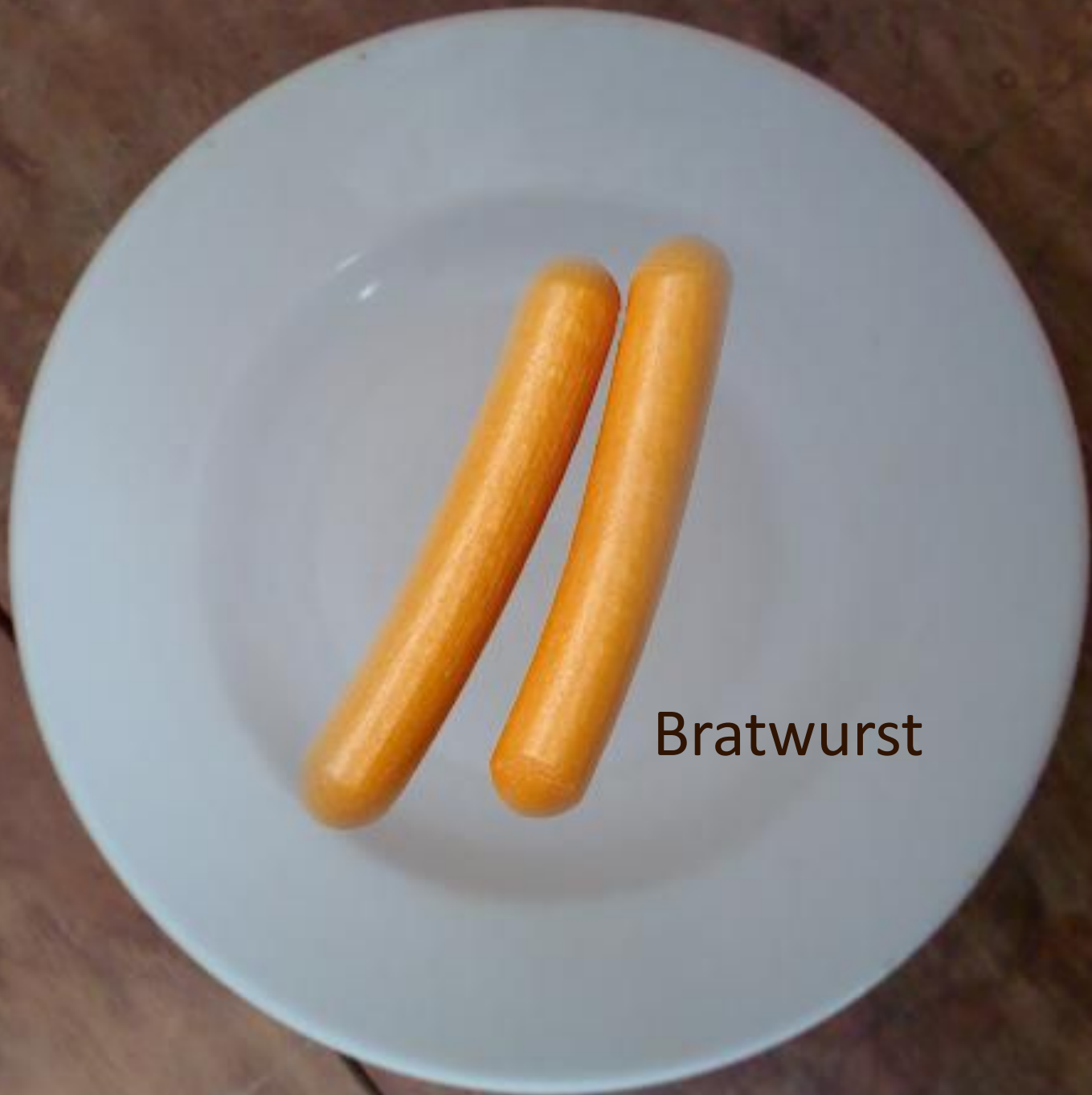
A top-down view of a white ceramic plate with a subtle concentric ring pattern, resting on a dark brown wooden table with a visible grain. The text is centered on the plate.

Die traditionelle deutsche Küche

A white ceramic plate is centered on a dark brown wooden table. The plate is empty and serves as a background for the text. The text is in a white, sans-serif font and is centered on the plate. The lighting is soft, creating a slight shadow of the plate on the table.

Die traditionelle deutsche Küche ist vielfältiger, je nach Land, in dem es zubereitet wird. Dies ist durch Naturereignisse und im Laufe der Geschichte, sondern in allen Regionen der größte Erfolg in Deutschland hat Fleischwaren.

— Eine Vielzahl von
Würstchen, Wurst (Bratwurst),
darunter die weltberühmten
bayerischen Würste
(Weißwurst), ist nicht nur für
die Verwendung als Snack oder
ein Sandwich, sondern auch als
Bestandteile in der Zubereitung
der Speisen.



Bratwurst

Das bekannteste Gericht der ganzen Welt - Sauerkraut - geschmortes Sauerkraut mit Würstchen. Dann folgt eine lange Liste von einer Vielzahl von Suppen, die unmöglich ohne Kochen Wurst oder Würstchen ist, zum Beispiel: Kartoffelsuppe mit Würstchen, Erbsensuppe mit Wurst, und dem beliebten Berliner Eintopf - eine dicke Suppe Reichtum, die leicht laufen kann anstatt eines vollen Abendessen.

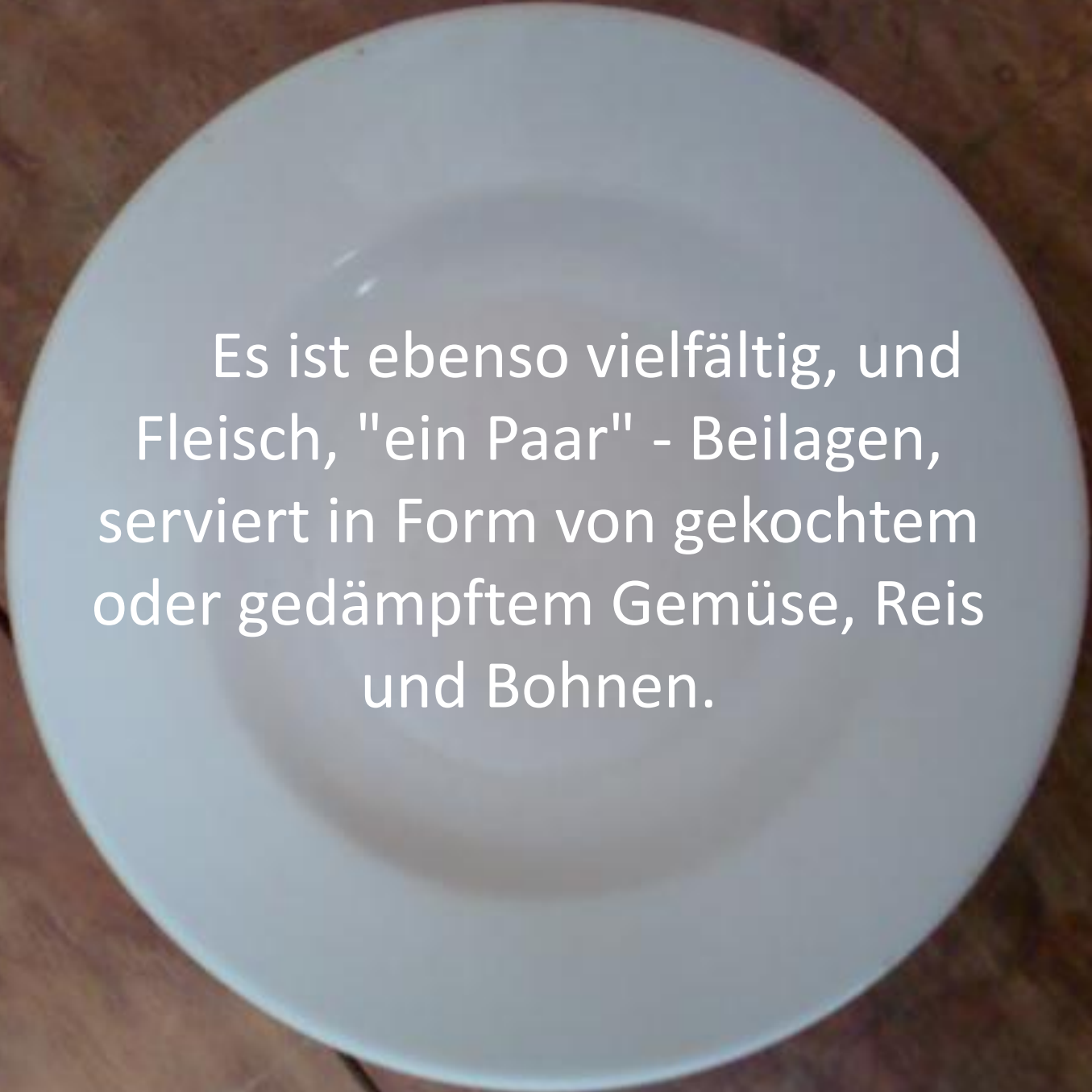


Sauerkraut

Natürlich waren das Fleisch von den Deutschen die Zubereitung eines ausgezeichneten Hauptgerichte. Mit Blick auf die Speisekarte, verloren gehen, was sie von einer langen Liste von Chops (Kotelett), Schnitzel, Frikadellen (Klops), gekochtes Schwein Gubernaculum (Eisbein), Speck auf den Rippen (Rippchen), Blutwurst mit Rosinen (!), Filet im Hamburger wählen , razbratov, shmorbratenov, shnelk-lopsov, Steaks in Hamburg, etc.



Fleisch

A top-down view of a white ceramic plate with a subtle concentric ring pattern, resting on a dark brown wooden table with a visible grain. The plate is empty, and the text is centered on its surface.

Es ist ebenso vielfältig, und
Fleisch, "ein Paar" - Beilagen,
serviert in Form von gekochtem
oder gedämpftem Gemüse, Reis
und Bohnen.

Was die räumliche Verzerrungen, ist es interessant, dass für die Bewohner der östlichen Deutschland, ein obligatorisches Element im Menü - das Nationalgericht der polnischen Küche "Bigosh" - geschmortes Sauerkraut und frischem Kohl, die unterschiedliche Arten von Fleisch hinzufügen, geräuchertem Fleisch und Pilzen. Für die Deutschen, deren Heimat - die nördliche Küste, Hauptgericht, natürlich, die Fische, die sie gekocht, in einer Sauce geschmort, gebraten oder geräuchert.

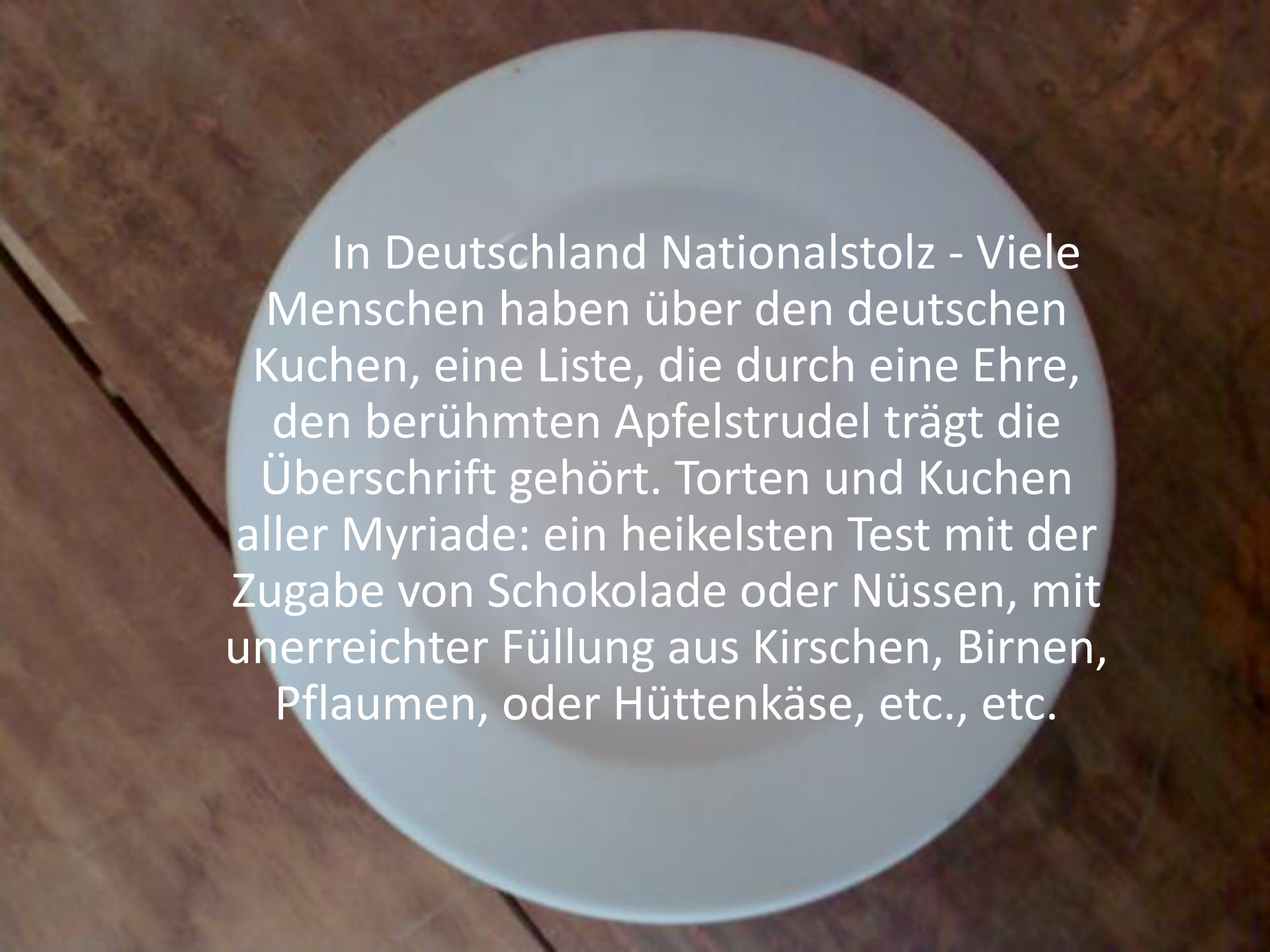
Deutsch Hausfrauen begeistern ihre Haushalte ebenfalls variiert Gebäck. Aber diejenigen, die nicht von kulinarischen Fähigkeiten, oder die Anwesenheit der Zeit kann sich rühmen, vergessen Sie nicht, bei den vielen Bäckereien und Konditoreien zu suchen. Gleichgültig gegenüber den süßen und Mehl Produkte, haben die Deutschen die Qual der Wahl: nur Brot hat mehr als 20 Sorten, und beenden Sie die Mahlzeit kann ein Dessert von süßen Pudding, Gelee, Mousse, Obstsalat, gewürzt mit einer der vielen gleichen Saucen, Sirup und Eis sein.



Pudding



Kuchen

A white circular plate is centered on a dark brown wooden surface with a visible grain. The plate is empty and serves as a background for the text.

In Deutschland Nationalstolz - Viele Menschen haben über den deutschen Kuchen, eine Liste, die durch eine Ehre, den berühmten Apfelstrudel trägt die Überschrift gehört. Torten und Kuchen aller Myriade: ein heikelsten Test mit der Zugabe von Schokolade oder Nüssen, mit unerreichter Füllung aus Kirschen, Birnen, Pflaumen, oder Hüttenkäse, etc., etc.

A top-down view of a white ceramic plate centered on a dark brown wooden table. The plate is empty and has a subtle rim. The text 'Guten Appetit!' is written in white, sans-serif font across the middle of the plate.

Guten Appetit!