



# Kultur Kochen

connecting cultures

- interkulturelles Kochbuch -
- mezikulturní kuchařka -

ein Projekt des Deutsch-tschechischen Jugendforums  
projekt Česko-německého fóra mládeže

česko-německé • • deutsch-tschechisches  
fórum mládeže • • jugendforum

## Legende

EL = Esslöffel

TL = Teelöffel

g = Gramm

l = Liter

ml = Milliliter

## Legenda

PL = polévková lžíce

ČL = čajová lžička

g = gram

l = litr

ml = mililitr

Schwierigkeit



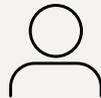
Náročnost

Kochzeit



Doba přípravy

Portionen



Počet porcí

Hallo und schön, dass du da bist!

Was du gerade in der Hand hältst, ist das Ergebnis der Arbeitsgruppe "KulturKuchyně" des deutsch-tschechischen Jugendforums in der 12. Amtszeit 2021/23. Im Zuge des Themas „Unsere Perspektive“ haben wir uns die Frage gestellt, was uns eigentlich am Nachbarland interessiert, und was kann einen besser in eine andere Kultur einführen, als die Küche des Landes? Denn, wie ja jeder weiß, die Liebe (zum anderen Land) geht durch den Magen.

In diesem Kochbuch findest du "Fusion-Gerichte", die aus jeweils einem deutschen und einem tschechischen Gericht kreiert wurden.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Julia, Marlene, Julia, Julie und Hedvika



Ahoj a vítěj!

Právě v rukou držíš výtvar pracovní skupinky "KulturKuchyně". Sešly jsme se ve 12. funkčním období Česko-německého fóra mládeže v letech 2021/23. V rámci tématu „Naše perspektiva“ jsme si i my položily otázku, co nás na sousední zemi vlastně zajímá. A jak se lépe seznámit s jinou kulturou, než skrze její kuchyni? Jak totiž každý

ví, láska (k druhé zemi) prochází žaludkem.

Tato kuchařka kombinuje vždy typicky české a německé jídlo a spojuje je do jednoho pokrmu. Tak vznikly unikátní „fusion recepty“.

Přejeme příjemnou zábavu při vaření!

Julia, Marlene, Julia, Julie a Hedvika

## Inhalt

### Vorspeisen

Knoblauchsuppe mit Schwarzbrot  
Camembert in Essig und Öl mit  
Ertrunkenen

### Für Vegetarier

Eier in Senf-Dillsoße mit Kartoffeln  
  
Panierter Käse mit süddeutschem  
Kartoffelsalat

### Kleiner Preis & super easy

Röstbrot mit Knoblauch und  
Bratwurst  
  
Maccaroni-Auflauf mit Šunkofleky  
Pfirsich-Hähnchen mit Bratkartoffeln

### Currywurst-Rohlík

### Eine kleine Herausforderung

Hähnchen mit Paprikasoße und  
Spätzle  
  
Svíčková-Pfeffer-Rouladen  
Sauerkraut-Kartoffelsuppe mit  
Kohlrouladen

### Süßes

Donauwelle mit Apfelfüllung  
Bratäpfel mit Streuselfüllung  
Stocktrdelník

## Obsah

### Předkrmy

**5** Česnečka s krutony z černého chleba  
**7** Nakládaný hermelín a utopenec  
v octu

### Pro vegetariány

**11** Vajíčka v hořčično-koprové omáče  
s bramborami  
**13** Smažený sýr s jihoněmeckým  
bramborovým salátem

### Levné & super easy

**17** Topinky s česnekem a bratwurstem  
  
**19** Zapečené makaróny á la šunkofleky

**21** Kuřecí plátek s broskví, sýrem  
a restovanými bramborami

**23** Currywurst-rohlík

### Velké kuchařské výzvy

**27** Kuře na paprice se špeclemi

**29** Svíčkovo-pepřová roláda

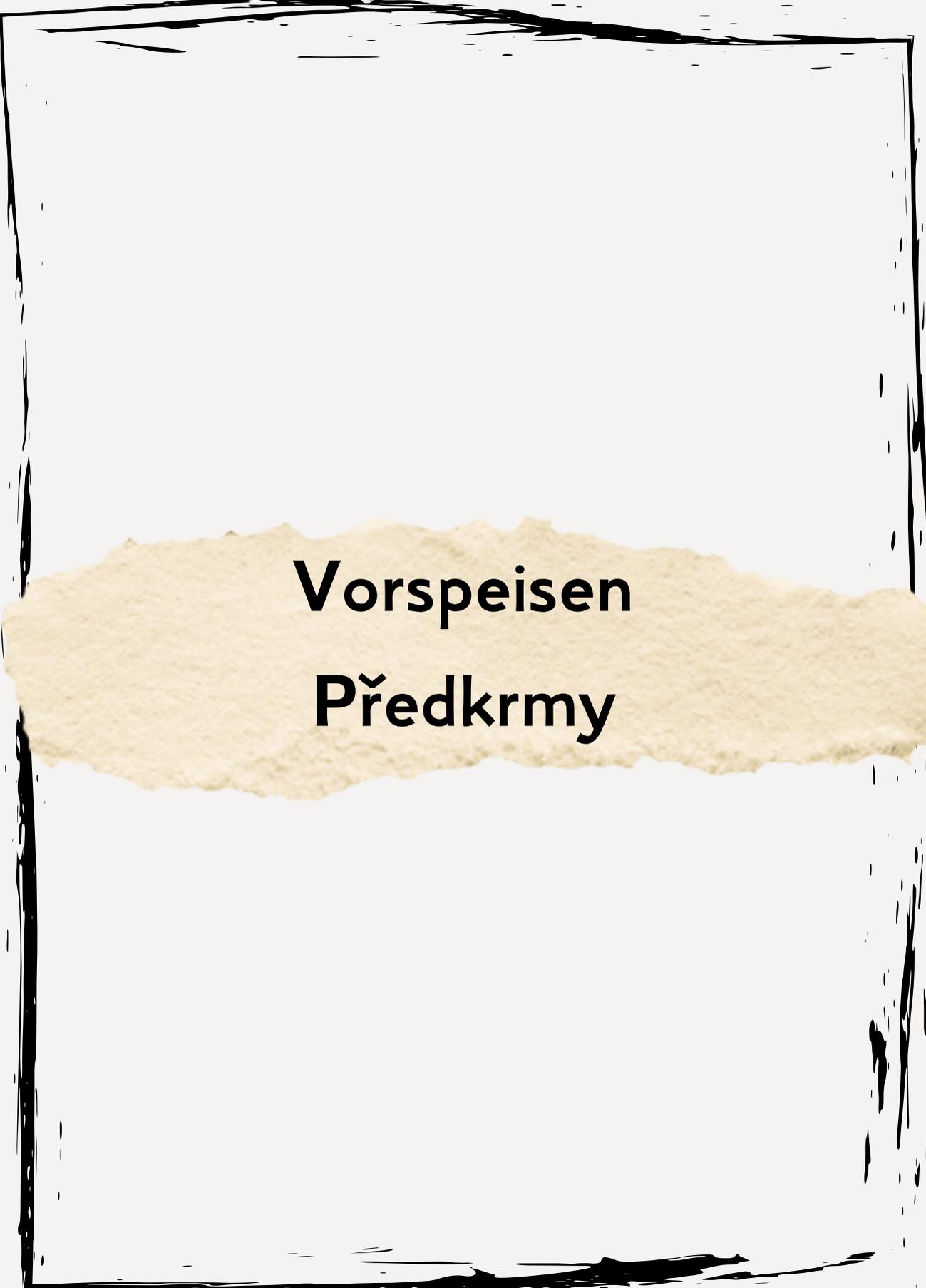
**31** Zelná polévka s kapustovými závitky

### Sladké

**35** Donauwelle s jablečnou náplní

**37** Pečená jablka s drobenkou

**39** Stocktrdelník



**Vorspeisen**

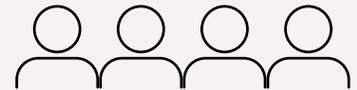
**Předkrmy**



# Knoblauchsuppe mit Schwarzbrot-Croutons Česnečka s krutony z černého chleba



40 min.



## Zutaten:

4 Kartoffeln  
1 l Gemüsebrühe  
(oder 1 Würfel der Bouillon)  
1-2 Knollen Knoblauch  
Majoran  
Salz und Pfeffer  
Schwarzbrot  
etwas Butter oder Öl  
etwas Käse eurer Wahl  
etwas Petersilie zum Garnieren



## Suroviny:

4 brambory  
1 l zeleninového vývaru  
(nebo 1 kostka bujóny)  
1-2 paličky česneku  
majoránka  
sůl a pepř  
Černý chléb  
máslo či olej  
sýr dle vašeho výběru  
petrželka na dozdobení



### Zubereitung:

1. Als erstes schälen wir die Kartoffeln und schneiden sie in kleine Stücke. Den Knoblauch schälen wir und schneiden ihn klein oder pressen ihn durch eine Knoblauch-pressen.
2. In einem Topf erhitzen wir das Öl. Wir dünsten den Knoblauch kurz an und geben die Kartoffeln hinzu. Dann gießen wir das Ganze mit der heißen Gemüsebrühe auf.
3. Nun kochen wir die Suppe, bis die Kartoffeln weich sind (ca. 15 Minuten).
4. Nun muss die Suppe nur noch mit Majoran, Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden.
5. Für die Croutons: schneiden wir Schwarzbrot in kleine Würfel und rösten diese mit etwas Butter oder Öl in einer Pfanne an.
6. Nun geben wir etwas Käse in den Suppenteller und gießen die Suppe auf. Zum Schluss geben wir die Schwarzbrot-Croutons und Petersille darauf.



### Příprava:

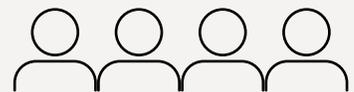
1. Nejdřív oloupeme brambory a nakrájíme na malé kousky. Poté oloupeme česnek, který nakrájíme, nastrouháme nebo prolisujeme.
2. Poté ve větším hrnci roze- hřejeme máslo či olej, na kterém česnek osmahneme. Potom přidáme brambory a vše zalijeme horkým vý- varem.
3. Vše vaříme, dokud bram- bory nezměknou (cca 15 minut). Občas promícháme.
4. Polévku dochutíme majo- ránkou, solí a pepřem.
5. Schwarzbrot nakrájíme na malé kostičky, které lehce osmahneme na másle na pánvi.
6. Do talíře dáme trochu na- strouhaného sýra a zalije- me horkou polévkou. Posy- peme krutony a petrželkou a můžeme servírovat.



# Camembert in Essig und Öl mit Ertrunkenen Nakládaný hermelín a utopenec v octu



20 min. + 3 dny/Tage



## Zutaten:

- 1 Camembert-Käse  
(oder anderer Schimmelkäse)
- 3 Speck-Würstchen
- 2 Zwiebeln
- 200 ml Sonnenblumenöl
- 4 EL Essig
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 2 leere Einmachgläser



## Suroviny:

- 1 hermelín  
(nebo jiný plísňový sýr)
- 3 špekáčky
- 2 cibule
- 200 ml slunečnicového oleje
- 4 PL octa
- 1 PL cukru
- 1 ČL soli
- 1 špetka pepře
- 2 zavařovací sklenice



### Zubereitung:

1. Wir vermischen Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker und verteilen die Mischung in zwei Gläser.
2. Wir hacken die Zwiebel fein und geben sie in die Einmachgläser.
3. Den Käse schneiden wir in ca. 2 cm dicke Scheiben und geben ihn in ein Einmachglas.
4. Die in Viertel geschnittenen Würste geben wir in das andere Einmachglas.
5. Wir lagern beide Gläser im Kühlschrank. Nach 3 oder mehr Tagen servieren wir den Käse und auch die Speckwürste.

Ideale Beilage ist eine Brezel oder Brot.



### Příprava:

1. Smícháme olej, ocet, sůl, pepř, cukr. Vzniklou směs rozdělíme do dvou sklenic.
2. Cibuli nasekáme najemno a rovnoměrně rozdělíme do každé sklenice.
3. Sýr nakrájíme cca na 2 cm tenké plátky a vložíme do jedné zavařovací sklenice.
4. Špekáčky rozčtvrtíme a vložíme do druhé zavařovací sklenice.
5. Obě sklenice uchovááme v lednici. Necháme nejméně 3 dny uležet a poté podáváme.

K hermelínu a utopencům se jako příloha hodí preclík či chleba.

Und deine Perspektive?  
A tvoje perspektiva?

Was wolltest du schon immer einmal von der anderen  
Kultur wissen?

Co tě na druhé kultuře vždy zajímalo?

Was macht für dich Freundschaft aus?

Co pro tebe znamená přátelství?

„Necht' je tvé jídlo tvým lékem a tvůj lék necht' je tvým  
jídlem.“

- Hippokrates -

„Lass deine Nahrung deine Medizin sein und deine  
Medizin deine Nahrung.“

- Hippokrates -



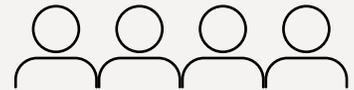
**Für Vegetarier**  
**Pro vegetariány**



# Eier in Senf-Dillsoße mit Kartoffeln Vajíčka v hořčično-koprové omáče s bramborami



 40 min.



## Zutaten:

4 Eier  
8 Mittelgroße Kartoffeln  
1 Zwiebel  
größere Scheibe Butter  
4 TL Mehl  
250 ml Gemüsebrühe  
200 ml Sahne  
4 TL Senf  
4 TL gehackter Dill  
2 TL Zucker  
Salz und Pfeffer



## Suroviny:

4 vejce  
8 středních brambor  
1 cibule  
větší plátek másla  
4 ČL hladké mouky  
250 ml zeleninového vývaru  
200 ml smetany  
4 ČL plnotučné hořčice  
4 ČL nasekaného kopru  
2 ČL cukru  
sůl a pepř



### Zubereitung:

1. Zuerst kochen wir die Eier in einem Topf. Sie sollten zu 2/3 in Wasser getaucht sein. Sobald das Wasser kocht, schalten wir den Herd aus und lassen die Eier etwa 8 Minuten lang im heißen Wasser liegen. Dann schütten wir das heiße Wasser ab und schrecken die Eier ab.
2. Währenddessen schälen wir die Kartoffeln und schneiden sie in grobe Würfel. Danach kochen wir die Kartoffeln 20 Minuten bis sie weich werden.
3. Die Zwiebeln schwitzen wir in der Butter an und fügen das Mehl hinzu. Danach gießen wir die kalte Gemüsebrühe dazu. Dann wird die Sahne hineingerührt.
4. Das Ganze wird auf niedriger Temperatur gekocht, sodass die Soße dickflüssig wird. Zum Schluss geben wir noch Senf, Zucker, Salz und Pfeffer in die Soße.
5. Falls wir keine Zwiebelstücke in der Soße haben wollen, können wir sie noch pürieren.
6. Danach geben wir den gehackten Dill zur Soße.
7. Zum Schluss legen wir die geschälten Eier in die Soße und das Essen wird mit den Kartoffeln serviert.



### Příprava:

1. Nejprve si v menším hrnci uvaříme vejce. Měla by být ze 2/3 ponořená ve vodě. Jen co začne voda s vejci vařit, vypneme sporák a necháme je cca 8 minut v horké vodě. Poté slijeme horkou vodu a zalijeme studenou.
2. Mezitím si připravíme brambory. Oloupeme, nakrájíme na kostičky a vaříme cca 20 minut do změknutí.
3. Na másle zpěníme cibulku a přidáme hladkou mouku. Necháme lehce osmahnout, a poté zalijeme studeným zeleninovým vývarem. Následně přilijeme smetanu.
4. Vše vaříme na mírném ohni, aby omáčka hezky zhoustla. Na závěr přidáme hořčici, cukr, sůl a pepř.
5. Vadí-li nám v omáčce kousky cibulky, můžeme nyní vše rozmixovat.
6. Vypneme sporák a do horké omáčky přidáme najemno nasekaný kopr.
7. Oloupaná vajíčka vložíme do omáčky a servírujeme s bramborami.



# Panierter Käse mit Süddeutschem Kartoffelsalat Smažený sýr s jihoněmeckým bramborovým salátem



 100 min.



## Zutaten:

2 Stück Hartkäse (Edamer oder Gouda) á 100 g  
2 Eier  
Mehl  
Paniermehl  
5 Kartoffeln  
1 Zwiebel  
3 Essiggurken  
200 ml Gemüsebrühe  
3 TL Senf  
2 TL Zucker  
3 EL Olivenöl  
2 EL Essig  
Salz, Pfeffer



## Suroviny:

2 bločky tvrdého sýra (eidam nebo gouda), každý 100 g  
2 vejce  
mouka  
strouhanka  
5 brambor  
1 cibule  
3 nakládané okurky  
200 ml zeleninového vývaru  
3 ČL hořčice  
2 ČL cukru  
3 PL olivového oleje  
2 PL octa  
sůl, pepř



### **Zubereitung:**

#### **Panierter Käse:**

1. Den Käse schneiden wir in etwa 2,5 cm dicke Scheiben.
2. Die Eier verquirlen wir in einem Teller mit einer Gabel und würzen mit Salz.
3. Wir nehmen die Käsescheiben und wälzen sie zuerst in Mehl, dann in den Eiern und anschließend im Paniermehl.
4. Wir erhitzen das Öl in einer Pfanne und legen den panierten Käse hinein. Auf beiden Seiten braten wir ihn nur kurz, damit der Käse nicht herausspritzt.

#### **Kartoffelsalat:**

1. Zuerst kochen wir die Kartoffeln, bis sie gar sind. Dann pellen wir die noch heißen Kartoffeln und schneiden sie in feine Scheiben. Nun übergießen wir sie mit der Brühe.
2. Dann vermischen wir Öl, Senf, Zucker und Essig mit etwas Salz und Pfeffer, bis eine dickflüssige Soße entstanden ist.
3. Dann schneiden wir die Gurken und Zwiebel in einer Schüssel.
4. Nach ca. 5 Minuten nehmen wir die Kartoffeln aus der Brühe und vermischen sie mit gewürfelten Zwiebeln, der Soße und den gewürfelten Gurken.
5. Den Salat mindestens eine Stunde ziehen lassen.



### **Příprava:**

#### **Smažený sýr:**

1. Sýr nakrájíme na plátky o tloušťce cca 2,5 cm.
2. Vidličkou v hlubokém talíři rozšleháme vejce a osolíme.
3. Plátky sýra obalíme nejdříve v mouce, následně ve vajíčku, a pak ve strouhance.
4. Na pánvi rozpálíme olej a vkládáme obalený sýr. Smažíme rychle z obou stran, aby sýr nevytekl.

#### **Bramborový salát:**

1. Nejdřív uvaříme brambory, které ještě horké oloupeme a nakrájíme na kolečka. Poté zalijeme vývarem.
2. Smícháme olej, hořčici, cukr a ocet. Přidáme trochu pepře a soli a mícháme, dokud nevznikne hustší zálivka.
3. Nakrájíme si okurky a cibuli do velké mísy.
4. Asi po 5 minutách slijeme vývar z brambor a promícháme s cibulí, zálivkou a okurkami.
5. Salát necháme alespoň hodinu odležet.

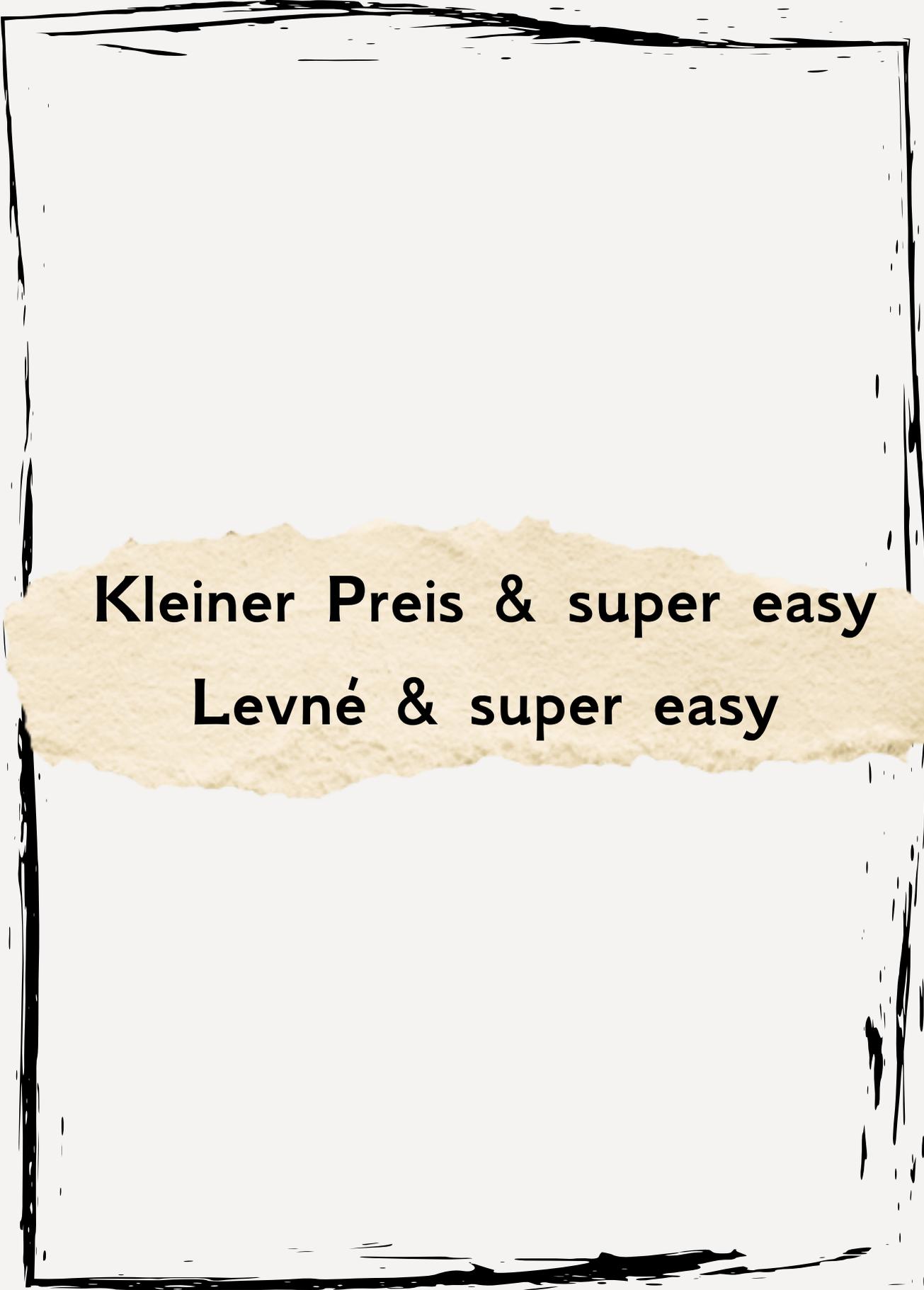
Und deine Perspektive?  
A tvoje perspektiva?

Was findest du, ist das Coolste an deiner Kultur?  
Co se ti na tvé kultuře nejvíce líbí?

Was ist dein Lieblingsgericht und warum?  
Jaké je tvoje oblíbené jídlo a proč?

„Dobré jídlo a dobré pití prodlužují živobytí.“  
- české přísloví -

„Gutes Essen und gutes Trinken verlängern das Leben.“  
- tschechisches Sprichwort -



**Kleiner Preis & super easy**

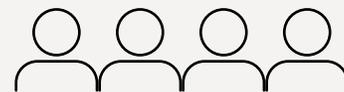
**Levné & super easy**



# Röstbrot mit Knoblauch und Bratwurst Topinky s česnekem a bratwurstem



15 min.



## Zutaten:

4 Scheiben Brot  
4 Zehen frischer Knoblauch  
4 Bratwürste  
etwas Öl oder Butter



## Suroviny:

4 plátky chleba  
4 stroužky čerstvého česneku  
4 bratwursty  
olej nebo máslo



### Zubereitung:

1. Wir heizen den Backofen auf 180 Grad vor. Zuerst streichen wir das Brot mit Olivenöl oder Butter ein. Das Brot kommt nun für circa 8 Minuten in den Ofen, bis es knusprig ist.
2. Das Brot lassen wir abkühlen und nehmen dann eine Knoblauchzehe und reiben das Brot damit ein.
3. Die halbierte Wurst braten wir in der Pfanne von beiden Seiten an und legen sie auf das Röstbrot.



### Příprava:

1. Troubu přehřejeme na 180 stupňů. Chleba potřeme olivovým olejem nebo máslem a vložíme do trouby. Pečeme dokřupava, asi 8 minut.
2. Chleba vyjmeme z trouby a necháme vychladnout. Pak potřeme stroužkem česneku.
3. Klobásu rozkrojíme na půl, opečeme z obou stran na pánvi a položíme na topinku.



# Maccaroni-Auflauf mit Šunkofleky Zapečené makaróny á la šunkofleky



45 min.



## Zutaten:

300 g Emmentaler  
400 g Maccaroni  
100 g Kochschinken  
1 große Zwiebel  
250 ml Milch  
3 Eier  
2 EL Mehl  
Butter  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
wer mag: etwas Maggi



## Suroviny:

300 g ementálu  
400 g makarónů  
100 g šunky  
1 velká cibule  
250 ml mléka  
3 vejce  
2 PL mouky  
máslo  
sůl, pepř, muškátový ořech  
kdo chce: trochu maggi



### Zubereitung:

1. Zuerst kochen wir die Nudeln. Gleichzeitig würfeln wir die Zwiebeln und schwitzen sie in etwas Butter an. Wer mag kann auch den Schinken mit anbraten.
2. Dann geben wir das Mehl in die Pfanne und braten es gemeinsam mit den Zwiebeln an. Nun gießen wir alles mit der Milch auf.
3. Wir rühren nun die Eier in die Soße ein (Achtung, das Ei darf nicht stocken!) und schmecken alles mit Gewürzen und wer mag mit Maggi ab.
4. Nun geben wir etwa 2/3 des geriebenen Emmentalers in die Soße. Falls wir den geschnittenen Schinken noch nicht zugegeben haben, dann auch ihn.
5. Zuletzt vermischen wir die Soße mit den Nudeln und geben alles in eine große Auflaufform und streuen den restlichen Käse darüber.
6. Alles wird nun für circa 30 Minuten bei 180 Grad im Ofen gebacken.

Zum Auflauf passt sehr gut eine Tomatensauce und Salat.



### Příprava:

1. Nejprve uvaříme makaróny. Cibuli nakrájíme na kostičky a osmažíme na másle. Pokud chceme, můžeme s cibulí osmažit i šunku.
2. Přisypeme mouku a krátce smažíme spolu s cibulkou. Poté zalijeme mlékem.
3. Vmícháme vejce (pozor, aby se nesrazilo) a koření. Můžeme dochutit i maggi.
4. Nyní do omáčky vmícháme 2/3 nastrohaného ementálu a přidáme nakrájenou šunku.
5. Nakonec smícháme omáčku s makaróny, vše vložíme do velké zapékací mísy a posypeme zbylým sýrem.
6. Pečeme asi 30 minut v troubě rozehřáté na 180 stupňů.

K makaróny-šunkoflekům se hodí rajčatová omáčka a salát.



# Pfirsich-Hähnchen mit Bratkartoffeln

Kuřecí plátek s broskví, sýrem a restovanými bramborami



45 min.



### Zutaten:

- 4 Hähnchenbrüste
- 4 EL Öl
- 4 ganze Pfirsiche aus der Dose
- 4 Scheiben Käse
- 8 mittelgroße Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 200 g Speck
- Salz



### Suroviny:

- 4 kuřecí prsa
- 4 PL oleje
- 4 celé konzervované broskve
- 4 plátky sýra
- 8 středních brambor
- 1 větší cibule
- 200 g slaniny
- sůl



### Zubereitung:

1. Zuerst schälen wir die Kartoffeln und kochen sie etwa 15 Minuten lang in Salzwasser (sie dürfen noch nicht auseinanderfallen).
2. Die Kartoffeln etwas abkühlen lassen, dann schneiden wir sie in etwa 1,5 cm dicke Scheiben. Die Zwiebel und den Speck würfeln wir.
3. Nun geben wir einen Esslöffel Öl in eine große Pfanne und braten dann die Zwiebeln an, bis sie glasig sind. Jetzt geben wir den Speck und nach kurzer Zeit auch die Kartoffeln hinzu. Die Kartoffeln müssen wir ständig kontrollieren und umrühren.
4. Die Hähnchen Brüste pfeffern und salzen wir. Dann braten wir das Fleisch in der Pfanne an.
5. Wenn das Hähnchen fertig ist, schalten wir den Herd aus, und legen noch in der Pfanne den halben Pfirsich und den Käse auf das Hähnchen, sodass er schmilzt.
6. Nun können wir das Hähnchen mit den Bratkartoffeln servieren



### Příprava:

1. Nejprve si přichystáme brambory – oloupeme a vaříme v osolené vodě cca 15 minut (brambory by měly být trochu tužší, ale uvařené).
2. Brambory necháme vychladnout a poté nakrájíme na cca 1,5 cm tenké plátky. Cibuli a slaninu nakrájíme na malé kostičky.
3. Na velkou pánev nalijeme 2 lžíce oleje, necháme rozpálit a přidáme cibulku. Ke zlatavé cibuli přidáme slaninu a po chvíli i brambory. Směs průběžně kontrolujeme a promícháváme.
4. Kuřecí prsa opeříme a osolíme, na druhé pánvi rozpálíme olej a maso osmažíme.
5. Když je kuře hotové, vypneme sporák a ještě na pánvi položíme na každé prso půlku dobře okapané broskve. Maso s broskví pokryjeme plátkem sýru, který se krásně rozpustí.
6. Kuřecí plátek podáváme s restovanými bramborami.



# Currywurst-Rohlík



30 min.



## Zutaten:

4 Rohlík  
eine Wurst deiner Wahl  
(wir empfehlen Bratwurst,  
Rotwurst...)  
250 g passierte Tomaten  
75 ml Orangensaft  
1 Zwiebel  
2 EL Zucker  
2 TL Currypulver  
etwas Paprikapulver  
etwas Salz



## Suroviny:

4 rohlíky  
klobása/buřt/párek vašeho výběru  
(doporučujeme ale klasiku, tedy  
Bratwurst či Rotwurst)  
250 g rajčatového protlaku  
75 ml pomerančového džusu  
1 cibuli  
2 PL cukru  
2 ČL curry koření  
mletá sladká paprika  
sůl



### Zubereitung:

1. Zuerst schneiden wir die Zwiebel in kleine Würfel und bräunen sie in einem Topf an. Anschließend geben wir den Zucker hinzu und lassen die Zwiebeln karamellisieren.
2. Nun geben wir den Orangensaft hinzu und lassen die Mischung ein paar Minuten köcheln.
3. Nun geben wir auch die passierten Tomaten hinzu.
4. Wir schmecken die Soße mit Salz, etwas Paprikapulver und Currypulver ab.
5. Wenn die Soße noch zu flüssig ist, kann man sie nochmal aufkochen und mit einem EL Mehl eindicken. Falls man keine Stückchen in der Soße mag, kann man die Soße noch mit einem Pürierstab pürieren.
6. Jetzt braten wir die Würste in der Pfanne oder auf dem Grill an.
7. Wir schneiden das Rohlík längs auf und legen die Wurst hinein. Etwas Soße darüber und mit Currypulver verzieren.



### Příprava:

1. Nejdřív nakrájíme cibuli na malé kostičky, které osmaháme na oleji. Poté přidáme cukr a necháme zkaramelizovat.
2. Přilijeme pomerančový džus a všechno pár minut vaříme.
3. Přidáme rajčatový protlak.
4. Omáčku dochutíme solí, mletou sladkou paprikou a curry kořením.
5. Jestli je omáčka moc tekutá, přidáme trochu mouky na zahuštění a povaříme. Jestli nám v omáčce vadí kousky cibulky, vše pořádně rozmixujeme.
6. Klobásy nařízeme po stranách a opečeme je na pánvi nebo na grilu.
7. Rohlíky nazřízeme podélně na jedné straně, nalijeme do nich trochu omáčky a vložíme klobásu. Tu pořádně zalijeme curry omáčkou a můžeme posypat curry kořením.

Und deine Perspektive?  
A tvoje perspektiva?

Was ist Heimat für dich?  
Co pro tebe znamená domov?

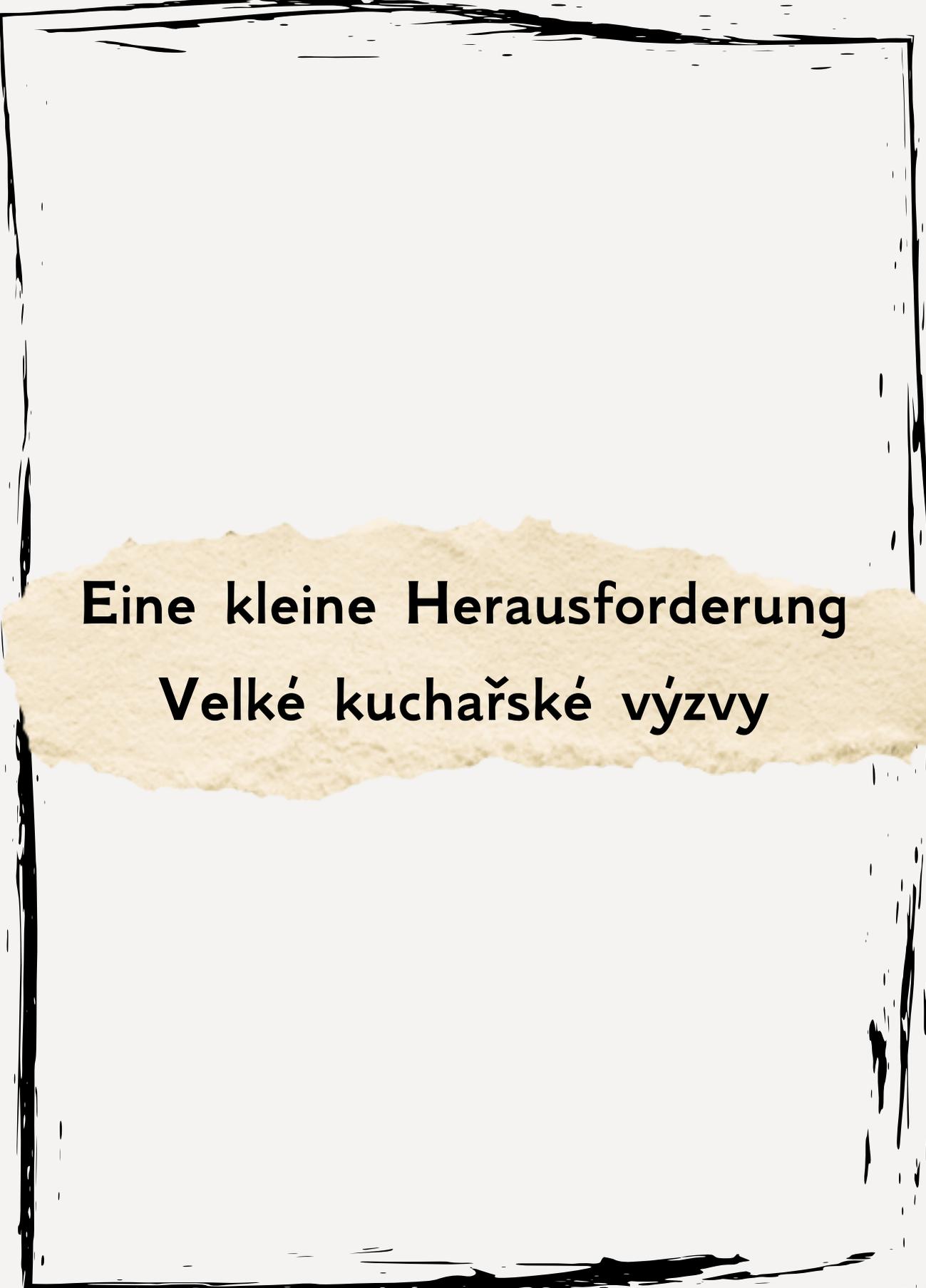
Was sind die Stereotype von Tschechen und  
Deutschen? Stimmen sie?  
Jaké panují stereotypy o Češích a Němcích? Souhlasíte s  
nimi?

„Plnit si sny a mít svobodu je stejně důležité jako pít  
vodu a jíst jídlo.“

- Vojtěch Prchal -

„Träume zu verwirklichen und Freiheit zu haben, ist so  
wichtig, wie Wasser zu trinken und zu essen.“

- Vojtěch Prchal -



**Eine kleine Herausforderung  
Velké kuchařské výzvy**



# Hähnchen mit Paprikasoße und Spätzle

## Kuře na paprice se špeclemi



45 min.



### Zutaten:

500 g Hühner- oder  
Putenfleisch  
320 g Spätzle  
1 EL Paprika  
1 große Zwiebel  
Mehl  
200 ml süße Kochsahne  
oder Schlagsahne  
etwas Salz und Pfeffer  
etwas Öl



### Suroviny:

500 g kuřecího nebo krůtího  
masa  
320 g špeclí  
1 PL červené papriky  
1 velká cibule  
hladká mouka  
200 ml smetany na vaření  
nebo ke šlehání  
sůl a pepř  
olej



### Zubereitung:

1. Wir beginnen damit, die Zwiebeln fein zu hacken und das Fleisch in kleinere Stücke zu schneiden.
2. Dann erhitzen wir das Öl, um die Zwiebel darin anzubraten. Wir geben das geschnittene Fleisch in die gleiche Pfanne und braten es an.
3. In die Pfanne geben wir dann die Paprika hinzu, mischen alles und übergießen alles sofort mit Wasser oder einer Brühe, damit die Paprika nicht anbrennt oder bitter wird. Wir geben noch etwas Salz und Pfeffer hinzu.
4. Unter dem Deckel lassen wir das alles leicht köcheln, bis das Fleisch langsam zu zerfallen beginnt. Dann nehmen wir es aus der Sauce und vervollständigen die Sauce, indem wir etwa die Hälfte der Sahne hineingießen, Wasser bis zur erforderlichen Menge Sauce geben und zum Kochen bringen.
5. Das glatte Mehl schlagen wir in die restliche Sahne und gießen es in die kochende Sauce. Diese müssen wir noch mit einem Schneebesen schlagen, damit keine Klümpchen entstehen, oder mit einem Pürierstab glatt pürieren.
6. Wir kochen das Ganze noch etwas, um den Mehlgeschmack zu entfernen (ca. 12-15 Min.), und geben das Fleisch wieder in die Sauce und würzen mit Salz und Pfeffer.
7. Als Beilage ergänzen wir dieses Gericht mit Spätzle, welche wir entweder fertig kaufen, oder selber herstellen können.



### Příprava:

1. Cibuli nakrájíme najemno, maso na malé kousky.
2. Na pánvi rozežřejeme olej, osmažíme na něm cibuli a po chvíli přidáme maso.
3. Krátce orestujeme, aby se maso zatáhlo. Poté zaprášíme červenou paprikou, promícháme a ihned podlijeme vodou nebo vývarem. (Paprika by se mohla připálit a celé jídlo by zhořklo.) Přidáme sůl a pepř.
4. Přiklopíme pokličkou a dusíme, dokud se maso nezačne pomalu rozpadat. Pak ho z omáčky vyjmeme a do omáčky nalijeme asi polovinu smetany. Pokud bychom chtěli mít omáčky víc, můžeme ještě přidat vodu. Přivedeme k varu.
5. Ve zbytku smetany rozšleháme hladkou mouku a vlijeme do vroucí omáčky. Rozšleháme metličkou, aby se neutvořily hrudky, případně rozmixujeme mixérem dohladka.
6. Povaříme, aby se ztratila chuť mouky (cca 12-15 min.), a do omáčky vrátíme maso. Dosolíme a dopepříme.
7. Podáváme se špeclami, které můžeme buď koupit hotové, nebo připravit vlastní.



# Svičková-Pfeffer-Rouladen Svičkovo-pepřová roláda



60 min.



## Zutaten:

1 kg Rindfleisch  
200 g Champignons  
2 Eigelb  
2 TL Senf  
4 EL Paniermehl  
4 EL Öl  
4 TL gestoßener eingelegter grüner Pfeffer (aus dem Glas)  
400g Karotten  
½ Knollensellerie  
2 Zwiebeln  
Salz, Paprikapulver, Thymian, Rosmarin  
4 Nelken, 2 Lorbeerblätter  
1 Liter Gemüsebrühe  
250 ml saure Sahne  
2 EL Speisestärke  
stabiler Baumwollbindfaden  
wer mag: etwas Zitrone zum Abschmecken der Soße

## Suroviny:

1 kg hovězího masa  
200 g žampionů  
2 žloutky  
2 ČL plnotučné hořčice  
4 PL strouhanky  
4 PL oleje  
4 ČL drceného nakládaného zeleného pepře (ze sklenice)  
400 g mrkve  
½ celeru  
2 cibule  
sůl, mletá paprika, tymián, rozmarýn  
4 kusy hřebíčku, 2 bobkové listy  
1 l zeleninového vývaru  
250 ml zakysané smetany  
2 PL kukuřičného škrobu  
pevná nit  
kdo má rád: trochu citronu na dochucení omáčky



### Zubereitung:

1. Aus dem Fleisch schneiden wir vier flache Scheiben. Die Stücke mit Salz und Paprikapulver bestreuen.
2. Nun schneiden wir die Pilze in Würfel und vermischen sie mit Salz, Pfeffer und etwas Rosmarin. Jetzt geben wir die Eigelbe dazu und rühren alles gut um.
3. Die Mischung geben wir in die Mitte vom Fleisch und rollen jede der vier Scheiben auf. Die Rouladen fixieren wir mit dem Baumwollbindfaden.
4. Nun vermischen wir Senf, Öl, Paniermehl und den Pfeffer, bis eine Paste entsteht. Die Rouladen bestreichen wir mit der Paste. Wir schneiden die Karotten, Knollensellerie und Zwiebeln in Würfel.
5. Als nächstes braten wir die Rouladen in einem Schnellkochtopf scharf von allen Seiten an. Dann nehmen wir die Rouladen wieder heraus und Braten das Gemüse im gleichen Topf an.
6. Dann geben wir die Rouladen zum Gemüse zurück in den Schnellkochtopf und gießen alles mit 1 Liter Wasser (auf Maximallinie achten!). Jetzt geben wir noch die Nelken, den Thymian und die Lorbeerblätter dazu und verschließen den Topf. Wir lassen alles nun bei mittlerer Hitze für circa 30 Minuten kochen.
7. Für die klassische Svičková-Sauce nehmen wir nun die Rouladen aus der Brühe und legen sie beiseite (am besten im Ofen warmhalten). Nun streichen wir das Gemüse und die restliche Brühe durch ein sehr feines Sieb oder ein Tuch in einen anderen Topf. Die Soße kann nun mit etwas Zitronensaft abgeschmeckt werden.
8. Zum Schluss rühren wir die saure Sahne in die Soße ein und binden sie mit etwas Speisestärke, die wir vorher mit kaltem Wasser angerührt haben.
9. Zu den Svičková-Pfeffer-Rouladen passen besonders gut böhmische, Kartoffel- oder Semmelknödel. Auch Kroketten sind zu empfehlen.



### Příprava:

1. Maso nakrájíme na čtyři plátky, které posypeme solí a mletou paprikou.
2. Houby nakrájíme na kostičky, okořníme solí, pepřem a trochou rozmarýnu. Nyní přidáme žlutky a všechno dobře promícháme.
3. Vzniklou směs naneseeme vždy doprostřed masa a následně plátky srolujeme. Omotáme je pevnou nití, aby držely tvar.
4. Smícháme hořčici, olej, strouhanku a pepř. Rolády směsí potřeme. Mrkev, celer a cibuli nakrájíme na kostičky.
5. V tlakovém hrnci osmažíme na oleji rolády ze všech stran, poté je vydáme a ve stejném hrnci osmažíme zeleninu.
6. Poté přidáme k zelenině i rolády, zalijeme 1 litrem vody. (Pozor na přeplnění tlakového hrnce!). Přisypeme hřebíček, tymián a bobkový list a hrnec zavřeme. Vše vaříme na mírném plamenu asi 30 minut.
7. Abychom připravili klasickou svičkovou omáčku, vyjmeme rolády z hrnce. Nejlépe je vložíme do trouby, aby zůstaly teplé. Zeleninu a vývar převedíme do jiného hrnce přes jemné síto nebo čistou utěrku. Můžeme dochutit trochou citronové šťávy.
8. Do omáčky nakonec vmícháme zakysanou smetanu. V troše vody rozmícháme kukuřičný škrob a také přidáme do omáčky.
9. Rolády podáváme s knedlíkem a omáčkou. Velmi dobré jsou houskové, bramborové či karlovarské knedlíky nebo také krokety.



# Sauerkraut-Kartoffelsuppe mit Kohlrouladen Zelná polévka s kapustovými závitky



90 min.



## Zutaten:

### Suppe:

1/2 Kopf Weißkohl  
4 große Kartoffeln  
1 Zwiebel  
1 Wurst  
150 ml Sahne  
Schmalz, Öl, Mehl  
Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel,  
Lorbeerblatt, Majoran

### Rouladen:

6 velkých große Krautblätter  
250 g Hackfleisch  
1 Ei  
3/4 Tasse Semmelbrösel  
Salz, Pfeffer



## Suroviny:

### Polévka:

1/2 hlávky zelí  
4 větší brambory  
1 cibule  
1 klobása  
150 ml smetany  
sádlo, olej, hladká mouka  
sůl, pepř, kmín, bobkový list

### Závitky:

6 velkých listů kapusty  
250 g mletého hovězího/vepřového  
masa  
1 vejce  
3/4 hrnku strouhanky  
sůl, pepř



### Zubereitung:

#### Suppe:

1. Wir schneiden das Kraut in Scheiben, tun es in einem Topf und gießen Wasser auf. Dann fügen wir Salz, Pfeffer, Kümmel und das Lorbeerblatt dazu und bringen es zum Kochen. Wir können anstelle von Weißkohl auch Sauerkraut benutzen.
2. Wir schwitzen die Zwiebel im Öl an, dann geben wir Paprika und in Scheiben geschnittene Wurst hinzu und braten alles leicht an.
3. Wenn der Kohl weich ist, geben wir die gewürfelten Kartoffeln hinzu und kochen bis die Kartoffeln fertig sind.
4. Zum Andicken bereiten wir eine Mehlschwitze zu: Wir schmelzen Schmalz in der Pfanne auf und geben die gleiche Menge Mehl hinzu. Dann verrühren wir es.
5. Wenn die Kartoffeln gekocht sind, geben wir die gebratenen Zwiebeln und die Wurst dazu. Nach einer Weile rühren wir die Mehlschwitze ein und lassen ein paar Minuten köcheln. Zum Schluss fügen wir die Kochsahne hinzu.

#### Rouladen:

1. Die Krautblätter kochen wir im Salzwasser bis sie weich werden und dann trocknen wir sie.
2. Wir vermischen das Fleisch, Ei, Salz, Pfeffer und Majoran in einer Schüssel und dicken mit Semmelbröseln an.
3. Die Fleischbällchen legen wir auf die Kohlblätter, wickeln sie ein und binden sie mit Hilfe von einem Küchengarn zusammen.
4. Die eingewickelten Kohlblätter braten wir auf das Öl in der Pfanne an und lassen sie dünsten.
5. Die Kohlrouladen servieren wir mit der Krautsuppe.



### Příprava:

#### Polévka:

1. Hlávkové zelí nakrájíme na proužky. Vložíme do hrnce, zalijeme vodou, přidáme sůl, pepř, kmín, bobkový list a přivedeme k varu. Zelí můžeme nahradit i kysaným zelím.
2. Cibuli zpěníme na oleji dozlatova, přidáme mletou papriku, na kolečka nakrájenou klobásu a zlehka orestujeme.
3. Až zelí změkne, přidáme na kostičky nakrájené brambory a necháme vařit.
4. K zahuštění připravíme jíšku – na pánvi rozpustíme sádlo a přidáme stejné množství hladké mouky. Pak chvíli mícháme.
5. Až budou brambory měkké, přidáme orestovanou cibulku a klobásu. Po chvíli vmícháme jíšku a pár minut povaříme. Na závěr přidáme smetanu na vaření.

#### Závitky:

1. V osolené vodě povaříme kapustové listy do změknutí a osušíme.
2. V míse smícháme maso, vejce, sůl, pepř a majoránku. Zahustíme strouhankou.
3. Na kapustové listy klademe kuličky masa, zabalíme a svážeme nití, aby držely u sebe.
4. Zabalené kapustové listy klademe na olej na pánev a necháme podusit.
5. Kapustové závitky podáváme se zelenou polévkou.

Und deine Perspektive?  
A tvoje perspektiva?

Wenn du eine Sache auf der Welt verändern könntest, was  
wäre es und warum?

Kdybys mohl/a na světě změnit jednu věc, která by to byla a  
proč?

Was macht dich so richtig glücklich? Was ist dein Rezept  
zum Glücklichsein?

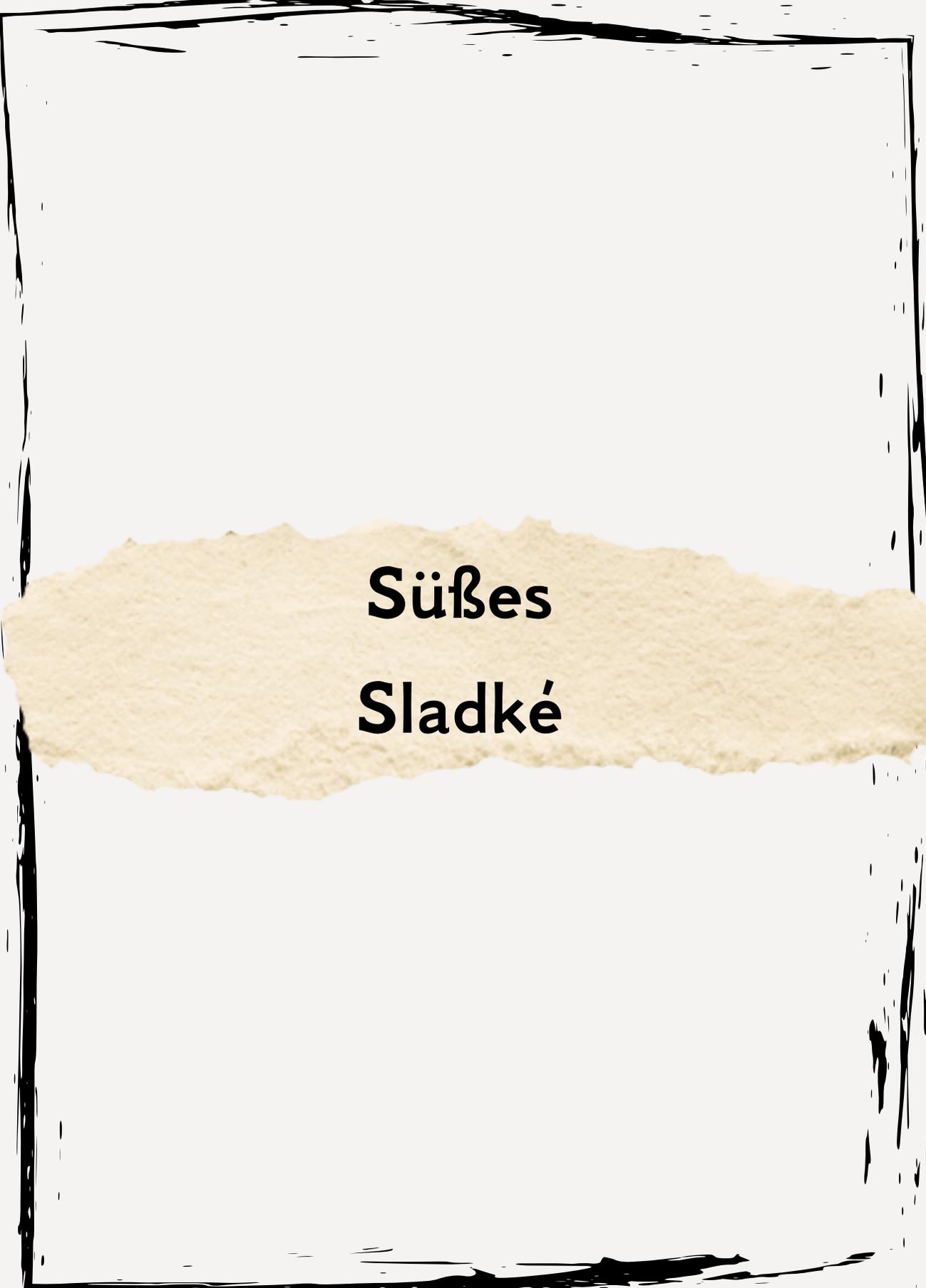
Co ti přináší opravdovou radost? Co je tvůj recept, jak být  
šťastný?

„Ze všech lásek nejuprávnější je láska k jídlu.“

- George Bernard Shaw -

„Von allen Lieben ist die Liebe zum Essen die  
Aufrichtigste.“

- George Bernard Shaw -



**Süßes**

**Sladké**



# Donauwelle mit Apfelfüllung Donauwelle s jablečnou náplní



75 min.



## Zutaten:

5 Eier  
200 g Zucker  
125 ml Sonnenblumenöl  
250 g Weizenmehl  
2 TL Backpulver  
125 ml Wasser  
2 EL Backkakao  
2 EL Milch  
4 große Äpfel  
Vanille Zucker  
Zimt  
1 Zartbitterschokolade  
etwas Butter



## Suroviny:

5 vajec  
200 g cukru  
125 ml slunečnicového oleje  
250 g polohrubé mouky  
2 ČL prášku do pečiva  
125 ml vody  
2 PL kakaa na pečení  
2 PL mléka  
4 velká jablka  
vanilkový cukr  
skořice  
1 hořká čokoláda  
máslo



### Zubereitung:

1. Wir heizen den Backofen auf 180 Grad vor. Die Eier trennen wir und das Eiweiß schlagen wir mit 50 g Zucker steif. Dann stellen wir es beiseite.
2. Den restlichen Zucker, das Öl und Eigelb rühren wir schaumig, dann geben wir das Mehl, Backpulver und 125 ml Wasser hinzu.
3. Ein Drittel des Teigs geben wir in eine andere Schüssel und das Kakaopulver, die Milch und ein Drittel des Eiweißes rühren wir ein. Den restlichen Eischnee geben wir zum hellen Teig.
4. Ein Backblech legen wir mit Backpapier aus und geben den hellen Teig darauf. Den dunklen Teig geben wir ebenfalls vorsichtig darauf, so dass er die gesamte Oberfläche bedeckt. Dann backen wir den Kuchen 25 Minuten.
5. Für die Füllung reiben wir die Äpfel grob und mischen diese mit etwas Zimt und dem Vanillezucker.
6. Diese Apfelmischung verteilen wir anschließend auf dem ausgekühlten Kuchen
7. Die Schokolade und die Butter schmelzen wir in einem kleinen Topf zu einer flüssigen Glasur und verteilen sie gleichmäßig über der Donauwelle.



### Příprava:

1. Troubu předehřejeme na 180 stupňů. Oddělíme bílky od žloutků, z bílků a 50 g cukru vyšleháme sníh. Poté odložíme stranou.
2. Zbylý cukr utřeme se žloutky a olejem, pak přidáme mouku, prášek do pečiva a 125 ml vody.
3. Třetinu těsta přendáme do jiné mísy a vmícháme kakaový prášek, mléko a třetinu bílkového sněhu. Zbylý sníh přidáme do světlého těsta.
4. Plech vyložíme pečícím papírem a nalijeme na něj světlé těsto. Opatrně přilijeme i tmavé těsto, tak aby pokrylo celý povrch. Pečeme 25 minut.
5. Na náplň si nahrubo nastroháme jablka a smícháme je s trochou skořice a vanilkového cukru.
6. Na vychladlý koláč pak rozprostřeme jablečnou směs.
7. V malém hrnci rozpustíme čokoládu s máslem, aby vznikla tekutá poleva. Tou pak koláč potřeme.



# Bratäpfel mit tschechischer Streusefüllung Pečená jablka s českou drobenkou



45 min.



## Zutaten:

- 4 Äpfel
- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 100 g Mehl
- Zimt
- Honig
- etwas Orangensaft
- wer mag: Rosinen



## Suroviny:

- 4 jablka
- 50 g másla
- 50 g cukru
- 100 g mouky
- skořice
- med
- trochu pomerančového džusu
- kdo má rád: rozinky



### Zubereitung:

1. Wir heizen den Ofen auf 160 Grad vor.
2. Wir schneiden die Äpfel oben ab und höhlen sie etwas aus. Wichtig: mindestens 1cm Rand lassen, sonst fallen sie im Ofen zusammen!
3. Die herausgenommenen Reste der Äpfel reiben wir mit einer Reibe klein. Die Mischung schmecken wir dann mit Zimt, Honig und Orangensaft ab.
4. Für den Streuselteig verkneten wir Butter, Zucker und Mehl, bis es anfängt zu bröseln. Sollte der Teig zu fest sein, kann man etwas mehr Mehl dazugeben.
5. Nun füllen wir die ausgehöhlten Äpfel mit abwechselnden Schichten aus Apfelmasse und Streuseln und enden mit einer Streuselschicht.
6. Die Äpfel backen wir nun für 30 Minuten im Backofen.

Wir empfehlen dazu eine Kugel Eis oder Vanillesoße!



### Příprava:

1. Nejdřív rozeňřejeme troubu na 160 stupňů.
2. Odřízneme vrchní část jablek a zbytek plodu lžičkou vydlabeme, abychom měli místo na náplň. Důležité je nechat uvnitř jablka alespoň 1 cm dužiny.
3. Vydlabané kousky jablek nastrouháme. Smícháme je se skořicí, medem a trochou pomerančového džusu.
4. V hlubokém talíři smícháme máslo, cukr a mouku. Rukou mačkáme tak dlouho, dokud nevznikne drobenka. V případě, že by směs byla moc sypká, přidáme máslo.
5. Do vydlabaných jablek vložíme vždy na střídačku jablečnou směs a drobenku. Nejsvrchnější vrstva by měla být drobenka.
6. Jablka pečeme asi 30 minut v troubě.

Jablka doporučujeme podávat s kopečkem vanilkové zmrzliny nebo polité vanilkovou omáčkou.



## Stocktrdelník



75 min.



### Zutaten:

500 g Mehl  
150 ml Milch  
2 Eier  
5 EL geschmolzene Butter  
1 Packung Trockenhefe  
Zucker  
Zimt  
Salz  
geschmolzene Butter zum  
Bestreichen



### Suroviny:

500 g polohrubé mouky  
150 ml mléka  
2 vejce  
5 PL rozpuštěného másla  
1 balíček sušeného droždí  
cukr  
skořice  
sůl  
rozpuštěné máslo na potření



### Zubereitung:

1. Wir mischen Mehl, Zucker, Salz und Trockenhefe in einer großen Schüssel. Das Eigelb trennen wir vom Eiweiß. In einer kleinen Schüssel vermischen wir Eigelb, geschmolzene Butter und Milch.
2. Die flüssigen Zutaten geben wir zu den trockenen Zutaten hinzu und verkneten alles zum glatten Teig. Wenn er zu klebrig ist, fügen wir etwas Mehl hinzu.
3. Den Teig formen wir zu einer Kugel, die wir in eine Schüssel geben und mit einem Geschirrtuch abdecken. Wir bewahren sie an einem warmen Ort und den Teig lassen wir etwa eine Stunde lang aufgehen. (Bis sich der Umfang des Teigs verdoppelt.)
4. Da das deutsche Stockbrot auf dem Feuer geröstet wird, können wir es auch am Feuer braten. Dafür brauchen wir Stangen mit einem Durchmesser von etwa 5 cm.
5. Wir nehmen zwei Esslöffel Teig ab und formen eine lange Teigrolle. Dann wickeln wir die Rollen auf die Stäbchen gleichmäßig auf und rösten sie über dem Feuer, bis der Teig goldbraun ist.
6. Wenn Stocktrdelník noch warm ist, bestreichen wir es mit Butter und wälzen es in Zucker und Zimt.
7. Wenn wir kein Feuer machen wollen, können wir Stocktrdelník auch zu Hause im Backofen backen.
8. Dafür brauchen wir entweder die Cremerollenformen oder Einmachgläser. Eine Teigrolle wickeln wir auf die Formen auf und stellen sie auf einen Backblech.
9. Im vorgeheizten Backofen backen wir es bei 200 Grad 15 Minuten goldbraun. Dann bestreichen wir mit Butter und in Zucker und Zimt wälzen.

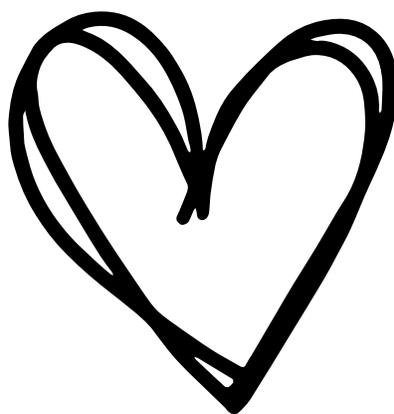


### Příprava:

1. Ve velké míse smícháme mouku, cukr, sůl a sušené droždí. Oddělíme žloutky od bílků. V menší misce smícháme žloutky, rozpuštěné máslo a mléko.
2. Tekuté ingredience přidáme k suchým a vypracujeme husté těsto. Jestli se bude příliš lepit, přisypeme trochu mouky.
3. Z těsta vytvarujeme kouli, vložíme do mísy a zakryjeme utěrkou. Na teplém místě necháme zhruba hodinu kynout. (Než těsto zdvojnásobí svůj objem.)
4. Jelikož se německý Stockbrot opéká na ohni, nacházíme-li se v přírodě, můžeme opékat na klaccích. Připravíme si tedy klacky nejlépe o průměru cca 5 cm.
5. Z těsta nabereme dvě polévkové lžíce těsta, ze kterých uděláme dlouhý váleček. Ten rovnoměrně namotáme na klacek. Opékáme nad ohněm, dokud trdelník nezezlátne.
6. Dokud je trdelník ještě horký, potřeme máslem a obalíme v cukru se skořicí.
7. Pokud nebudeme mít k dispozici oheň, můžeme si Stocktrdelník připravit i doma v troubě.
8. Budeme potřebovat trubičky na kremrole nebo postačí i obyčejné zavařovací sklenice. Z těsta vytvoříme váleček, namotáme na formu a postavíme na plech.
9. V troubě rozehřáté na 200 Stupňů pečeme asi 15 minut dozlatova. Po vytažení potřeme rozpuštěným máslem a obalíme v cukru se skořicí.

Wir möchten uns von Herzen bei allen  
Unterstützer\*innen bedanken, die uns mit Rat und Tat  
bei der Erstellung des Kochbuchs zur Seite standen.

Ohne euch wäre dieses Projekt nicht möglich gewesen.



Ze srdce děkujeme všem, kteří nám při tvorbě kuchařky  
poskytli podporu a pomocnou ruku.

Bez vás by tento projekt nebyl možný.

Für die finanzielle Unterstützung bedanken wir uns ganz  
herzlich bei unseren Förderern:

\*

Za finanční podporu vřele děkujeme našim  
podporovatelům:



Bundesministerium  
für Familie, Senioren, Frauen  
und Jugend



česko-německé • • deutsch-tschechisches  
fórum mládeže • • jugendforum

Ein Projekt des Deutsch-Tschechischen Jugendforums  
gefördert durch:

\*

Projekt Česko-německého fóra mládeže byl podpořen:



Bundesministerium  
für Familie, Senioren, Frauen  
und Jugend



česko-německé • • deutsch-tschechisches  
fórum mládeže • • jugendforum