

## Gastronomía

El desayuno (Frühstück) es bastante abundante y parecido al breakfast anglosajón: café con leche o té con pan, manteca y mermelada, acompañados, a veces, con un huevo, queso o embutidos.

En la comida o almuerzo, la sopa es inevitable. Un plato muy peculiar son las sopas dulces, a base de vino blanco, cerezas y mirtos. Entre las sopas saladas la más difundida es un caldo muy denso de rabo de buey, así como las cremas de garbanzos, puerros, espárragos o copos de avena o de cebada desleídas en leche. El plato fuerte es a base de carne con guarnición de verduras, entre las cuales predominan las patatas y la col. Como postre, se prefiere la fruta cocida a la natural, o bien el puding de vainilla o con jarabes de frutas. La merienda consiste en dulces o pastas acompañados de té o café.

En los platos regionales el cerdo tiene asimismo gran importancia, acompañado a veces por la parte magra de la carne de ternera. Westfalia es el verdadero corazón gastronómico de la nación. Su plato regional lo constituyen las grosse Bohnen mit Speck, habas con tocino, y el picantísimo Pfefferpotthast, compuesto por trozos de ternera hervida con abundantes especias.

La necesidad de conservar la fruta ha desarrollado el arte de la conservación de confituras y jaleas, entre las más corrientes de las cuales figuran la de rosa silvestre y la de bayas de saúco.

La pastelería alemana, siempre muy complicada, es extraordinaria. Merecen especial mención los tradicionales Lebkuchen, con figuras alegóricas, los orígenes de los cuales se remontan a las antiguas tradiciones paganas.

En Alemania las bebidas más difundidas son la cerveza y el vino. La invención de la cerveza se atribuye a Gambrinus. La cerveza se acompaña frecuentemente con un vasito de aguardiente, del cual existen muchas variedades, como el kirsch, elaborado con cerezas silvestres de la Selva Negra y el Zwetschgenschnap, destilado de ciruelas.

Por vino del Rin se entiende el preparado con las uvas que crecen en la cuenca de dicho río, entre Bigen y Coblenza, donde los viñedos alcanzan grandes extensiones. La pequeña ciudad de Rudesheim es el mayor mercado del vino del Rin, posee incluso un museo del vino en el que se exhibe una botella de vino con 1.600 años de antigüedad.

## Chauchas a la Suabia

**Rendimiento:** 4 porciones.

**Ingredientes:** 1 kg de chauchas, 1 litro de caldo de verdura, 8 tajadas de panceta ahumada, 3 cebollas picadas, 4 cucharadas de aceite, 3 cucharadas al ras de maicena, 250 g de salchicha alemana, sal y pimienta.

## **Preparación:**

\*despuntar las chauchas y sacarles el hiello. Cortarlas en trozos de 3 a 4 cm y hervirlas en el caldo de verduras.

\*una vez cocidas colar y reservar el caldo.

\*cortar las tajadas de panceta por la mitad y saltear.

**\*rehogar la cebolla en el aceite caliente sin que tome color. Añadir maicena y mezclar bien.**

**\*incorporar dos tazas y media del caldo reservado, revolver hasta que espese y cocinar 3 minutos.**

**\*agregar las chauchas cocidas y las salchichas en rodajas. Cocinar 5 minutos y condimentar a gusto con sal y pimienta. Por último, incorporar la panceta.**

**\*servir caliente y si se desea condimentar con papas al natural.**

### **Torta de manzana**

**Rendimiento: 4 porciones.**

**Ingredientes: 150 g de margarina, 1 taza de azúcar, 3 huevos, ¾ tazas de maicena, 1¼ taza de harina leudante, ¼ taza de leche, 1 cucharadita de esencia de vainilla, 2 manzanas verdes grandes, 2 barrita de chocolate.**

**Cobertura: 2 cucharadas de azúcar, ¼ cucharadita de canela.**

### **Preparación:**

**\*batir bien la margarina con el azúcar hasta que este cremosa.**

**\*agregar los huevos, batiendo bien entre cada uno.**

**\*incorporar maicena tamizada con la harina, alterando con la leche y esencia.**

**\*por último, mezclar una manzana cortada en tajaditas finas y el chocolate en trozos.**

**\*colocar en un molde redondo de 24 cm de diametro, enmantecado y enharinado y cubrir la superficie con tajaditas de manzana.**

**\*Espolvorear con el azúcar mezclado con la canela.**

**\*cocinar en horno moderado durante 50 minutos.**

**\*retirar y servir, si se desea, con crema batida.**

### **Galletitas alemanas**

2 ½ tazas de harina (300 gr)

1 cucharadita de polvo royal

¼ de cucharadita de sal

¼ de cucharadita de nuez moscada

1 cucharadita de canela

1 cucharadita de especias.

100 grs. De manteca

1 taza de azúcar impalpable (120 gr)

1 huevo

1 cucharada de cascara de limón rallado

2 cucharadas de crema de leche espesa.

### Azucarado

1 clara de huevo sin batir

1taza de azúcar impalpable (120 gr)

3 o4 gotas de colora té vegetal.

### Preparación

Se tamizan juntos la harina, el Polvo Royal, la sal, la nuez moscada, la canela y las especias y se colocan sobre una tabla para amasar. Se bate bien la manteca con el azúcar, se les agrega el huevo y se sigue batiendo. Se añade la cascara de, limón y la crema. Se les incorpora la mitad de los ingredientes secos y después de unirlo todo, se vuelca esta preparación sobre el resto de la harina y se forma una masa suave. Se deja descansar 45 minutos y se estira de 4 mm. De espesor. Se cortan con cortapastas de diversas formas y se cuecen en placas enmantecadas, en horno moderado de 10 a 15 minutos. Una vez frías, se cubren con el azucarado, cerezas brillantadas, nueces picadas, etc. Y se guardan en envases herméticos.

Azucarado: Se mezcla bien la clara y el azúcar con cuchara de madera, se les agrega el colorante y se vierte sobre las galletitas.

### Torta Berlinesea

225 gramos de manteca

¾ De taza de azúcar (150 grs.)

4 huevos.

¼ De cucharadita de esencia de almendras.

3 ½ tazas de harina (420 grs.)

4 cucharaditas de Polvo Royal.

1 taza de leche.

50 grs. De cascara de limón brillantadas.

cascara rallada de un limón.

100 grs. De pasas corintio.

100 grs. De pasas sultanas.

### Preparación

Se bate la manteca con el azúcar hasta que este cremosa, se añaden los huevos uno a uno, batiendo bien después de añadir cada huevo. Se agrega la esencia. Aparte se tamizan juntos la harina y el Polvo Royal y se agregan a la preparación anterior alternando con la leche. Se mezcla bien y se agregan las cascara abrillantadas, la ralladura de limón y las pasas. Se vierte la masa en un molde acanalado, bien enmantecado y enharinado. Se cuece en horno moderado durante una hora. Una vez desmoldado y frío se espolvorea con azúcar impalpable.

### Strudel

**Ingredientes:** harina 300g, 1 clara, 1 pizca de sal, ¼ litro de agua tibia, 100g y ½ cucharada de manteca, 1 cucharada de canela, 50g de pan rallado, 1 kg de manzanas ácidas, 50 g de nueces, 1 cucharada de ralladura de limón y 100 g de azúcar.

**Procedimientos:** poner la harina sobre la mesa, haciendo en el centro un pequeño hueco. Colocar en este la clara, salar un poco. Mezclar agregando agua tibia hasta formar una masa blanda. Limpiar la mesa, espolvorear con harina. Trabajar la masa sobre la mesa durante 20 minutos. La masa debe quedar muy blanda, pero sin que se adhiera a las manos. Formar un pancito plano, colocar sobre la tabla espolvoreada con harina y cubrir con un recipiente tibio. Dejar reposar 20 minutos. Estirar un poco de masa, untar con un poco de manteca derretida.

Colocar la masa sobre el dorso rodeando las manos, estirándola un poco más y deslizándola sobre el mantel. Estirar la masa sobre el mantel hasta obtener el espesor de un papel, cortar los bordes gruesos.

Pintar con manteca derretida. Pelar y cortar en finas rodajas o en cubitos las manzanas y colocarlas sobre la mitad de la masa estirada. Mezclar azúcar, canela, pan rallado y nueces, espolvorear con ello las manzanas. Derretir la manteca y rociarla en el relleno. Arrollar cuidadosamente la masa con el relleno y colocar la masa en una placa. Untar con manteca por arriba. Hornear 1 ½ hora en horno moderado.

### Fraserkuchen

\*desmigar 100g de manteca con 150 de harina hasta formar granitos muy pequeños.

\*adicionar ralladura de la cascara de ½ limón, 50g de azúcar y unir con leche helada sin trabajar demasiado la masa. Hacer un bollo, dejar descansar 20 minutos (tapada).

\*mezclar ½ kg de queso blanco sin sal con 125g de azúcar molida, cascara de ½ limón rallada, esencia de vainilla, 2 cucharadas de fécula de maíz y añadir una a una 4 yemas mezclando con una cuchara de madera.

\*incorporar 100g de crema de leche algo batida, ½ taza de pasa de uva y por último 4 claras batidas a nieve. Verter la masa y cocinar en horno de calor moderado durante 50 minutos.