

# Kuchnia Niemiecka w Berlinie

The background features a series of radiating lines that create a sense of depth and movement. The colors transition from a dark green on the left to a bright orange in the center, and then to a deep red and finally a light teal on the right. The lines are thin and closely spaced, creating a textured, almost fibrous appearance.



# BERLINER PFANNKUCHEN

- To niemieckie pączki, które w zasadzie wyglądają i smakują jak nasze, ale są odrobinę mniej tłuste. Bardzo często nadziewa się je dżemem truskawkowym i posypuje cukrem pudrem. Słowo „pfannkuchen” w języku niemieckim oznacza zarówno pączek jak i naleśnik dlatego należy uważnie składać zamówienie.



# EISBEIN



- Golonka po berlińsku jest zawsze pieczona i ma zawsze chrupiącą skórę. Jest podawana z zasmażaną kapustą i opiekanymi ziemniakami, rzadziej z chlebem lub grochowym puree. W Berlinie spotkać ją można w każdej karcie restauracyjnej.

# KARTOFFELSALAT

- Sałatka ziemniaczana, która na świecie zwyczajowo nazywana jest sałatką niemiecką, składa się z ugotowanych ziemniaków z drobno pokrojonym ogórkiem i jajkiem. Bardzo częstym dodatkiem do tej sałatki jest również boczek lub drobno pokrojona i podsmażona kielbasa.





# SAUERBRATEN

- Niemiecka pieczeń z marynowanego mięsa wołowego z sosem pieczeniowym. Sauerbraten jest tradycyjnie podawane z czerwoną kapustą, kluskami ziemniaczanymi, szpeclem lub gotowanymi ziemniakami.



# BRATKARTOFFELN

- Danie przygotowane z ugotowanych i pokrojonych na małe plasterki ziemniaków, które są następnie smażone na patelni. Podaje się je najczęściej z kwaśnym mlekiem i jajkiem sadzonym. W wersji na bogato do ziemniaków dodawana jest kiełbasa lub boczek.



# KARTOFFELSUPPE

- Najbardziej klasyczna niemiecka zupa to kartoflanka z warzywami, kielbasą i boczkiem. Jak przystało na kuchnię niemiecką, ta wersja zupy ziemniaczanej jest dość tłusta.





# HACKBRATEN

- Niemiecki meat loaf – pieczeń z mięsa mielonego i jajka, z dodatkiem bułki i dużej ilości czosnku. Pieczona najczęściej w brytfance i podawana w plastrach, razem z typowo niemieckimi dodatkami.





# APFELSTRUDEL

- Najbardziej popularnym deserem jest pochodzący z Austrii strudel jabłkowy. Nadziewany jest dużymi kawałkami jabłek i rodzynek, przyprawiany jest cynamonem, a czasami także rumem. Podawany jest najczęściej na gorąco, z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną



# CURRYWURST

- Szczególnym przykładem wursta jest osławione berlińskie currywurst. Najpopularniejszym berlińskim fast foodem jest grillowana wieprzowa kiełbasa lub parówka z sosem pomidorowym, posypana curry. Podawana najczęściej z bułką lub frytkami. W Berlinie legendarnym miejscem z currywurstem jest Konnopke's Imbiss, a najpopularniejszą, smaczną sieciówką Curry 36.





DZIĘKUJĘ ZA  
UWAGĘ!♥

