Interreg
Bayern – Česko
Spolufinancováno Evropskou unií
Kofinanziert von der Europäischen Union

Projekt ID: BYCZ12-333
Krátký název projektu (Akronym): BBE
Název projektu / Projektname:

Doma v Bavorsku a v Čechách, doma v Evropě.
In Bayern und Böhmen daheim, in Europa zu Hause.

Kuchařka – pokrmy a recepty
Kochbuch – Böhmerwald-Gerichte und Rezepte

1 – 2026 1A

ANČIČKA S PEČENOU BRAMBOROU

Počet porcí: 4

Suroviny:

1 hrnek sušených hub,

1 l vývaru,

8 středních brambor,

3 bobkové listy,

4 kuličky nového koření,

půl lžičky drceného kmínu,

2 lžíce sádla,

1 lžíce másla,

1 menší cibule,

4 vejce,

250ml smetany,

4 lžíce hladké mouky,

sůl, ocet a cukr podle chuti.

Petrželka na dozdobení.

Postup:

1. Sušené houby namočte do horké vody a nechte 15 minut bobtnat. Vodu, ve které se houby máčely, slijte.
2. Čtyři brambory uvařte ve slupce a poté vložte na pánvičku se sádlem a pomalu opékejte.
3. 3Do polévkového hrnce vložte sádlo a větší polovinu nakrájené cibule, kterou zpěníte. Dále zaprášíte moukou zalijete vývarem, osolíte, přidáte houby, bobkový list, kuličky pepře a nového koření. Čtyři brambory oloupete a nakrájíte na drobné kostičky, které přidáte do polévky
4. Na pánvičce rozpusťte máslo a opečte na něm nadrobno nakrájenou cibuli dozlatova. Přidejte vejce, osolte, a osmažte.
5. Vajíčka vložte do provařené a dochucené polévky, kterou zjemníte smetanou. Polévku servírujte s celou opečenou bramborou a petrželkou.

SUPPE „ANČIČKA“ MIT OFENKARTOFFELN

Für 4 Personen

Zutaten:

1 Tasse getrocknete Pilze,

1 l Brühe,

8 mittelgroße Kartoffeln,

3 Lorbeerblätter,

4 Pimentkörner,

½ TL gemahlener Kreuzkümmel,

2 EL Schmalz,

1 EL Butter,

1 kleine Zwiebel,

4 Eier,

250 ml Sahne,

4 EL Mehl,

Salz, Essig und Zucker nach Geschmack.

Petersilie zum Garnieren.

Zubereitung:

1. Die getrockneten Pilze in heißem Wasser 15 Minuten einweichen lassen. Das Einweichwasser abgießen.
2. Vier Kartoffeln in der Schale kochen und anschließend in einer Pfanne mit Schmalz langsam anbraten.
3. In einem Suppentopf das Schmalz und die größere Hälfte der gehackten Zwiebel geben und schaumig dünsten. Als Nächstes mit Mehl bestäuben, Brühe und Salz angießen, Pilze, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Piment hinzufügen. Vier Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und ebenfalls in die Suppe geben.
4. Butter in einer Pfanne schmelzen und die fein gehackte Zwiebel goldbraun anbraten. Eier und Salz hinzufügen und braten.
5. Die Eier in die gekochte und abgeschmeckte Suppe geben und mit Sahne verfeinern. Die Suppe mit den gerösteten Kartoffeln und Petersilie servieren.