



Taliman Sluga

EUROPÄISCHES WEIHNACHTSKOCHBUCH

Rezepte · Bräuche · Spezialitäten



VERLAG ANTON PUSTET

Taliman Sluga

Europäisches Weihnachtskochbuch

Rezepte · Bräuche · Spezialitäten

Taliman Sluga

EUROPÄISCHES
WEIHNACHTSKOCHBUCH

Rezepte · Bräuche · Spezialitäten

VERLAG ANTON PUSTET



IMPRESSUM

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie: Detaillierte bibliografische
Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

©2018 Verlag Anton Pustet
5020 Salzburg, Bergstraße 12
Sämtliche Rechte vorbehalten.

Umschlagbild: Tanja Kühnel unter Verwendung von
Grafiken ©Anastasia Boiko/shutterstock.com

Grafik, Satz und Produktion: Tanja Kühnel
Lektorat: Renate Emminger, Beatrix Binder
Druck: Christian Theiss GmbH, St. Stefan im Lavanttal
Gedruckt in Österreich

ISBN 978-3-7025-0906-4

www.pustet.at

INHALT

Vorwort	7	Litauen	122
Vorwort des Verfassers	8	Luxemburg	128
Einleitende Bemerkungen	9	Malta	134
Albanien	12	Niederlande	139
Belgien	17	Norwegen	144
Bulgarien	22	Österreich	148
Dänemark	27	Polen	156
Deutschland	34	Portugal	164
Estland	42	Rumänien	168
Europäische Klein- und Zwergstaaten	50	Russland, Ukraine, Weißrussland, Moldawien, Kasachstan	174
Finnland	51	Schweden	177
Frankreich	56	Schweiz	182
Griechenland	64	Slowakei	188
Großbritannien	70	Spanien	194
Irland	80	Tschechien	202
Island	85	Ungarn	208
Italien	89	Zypern	214
Jugoslawische Nachfolgestaaten		Danksagungen	218
Kroatien	96	Quellenangaben	221
Serbien	104	Rezeptindex	222
Slowenien	110	Bildnachweis	224
Bosnien, Mazedonien, Kosovo, Montenegro	116		
Lettland	118		

Einleitende Bemerkungen

Bevor es jetzt weihnachtlich und kulinarisch losgeht, gestatten Sie mir noch einige Worte zum leichteren Verstehen des Buches und zur besseren Umsetzung der Rezepte, die jeweils für vier Personen gedacht sind.

Als Einleitung zu jedem Land finden Sie den Wunsch „Frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr“ sowie die erste Zeile des Liedes „Stille Nacht, heilige Nacht“ in der beziehungsweise in den jeweiligen Landessprachen.

Die Zusammenstellung der weihnachtlichen Bräuche und Traditionen selbst ist dann blitzlichtartig ausgewählt. Natürlich könnte man für jedes Land ein eigenes Buch mit Bräuchen und Zeremonien füllen, denn die einzelnen Kleinregionen feiern mitunter sehr differenziert Weihnachten.

Trotzdem ist es hoffentlich gelungen, Gemeinsames und Unterschiedliches bei weihnachtlichen Traditionen und kultureller Atmosphäre in den europäischen Ländern widerzuspiegeln.

Was die kulinarische Seite betrifft, wollten wir ebenfalls einen interessanten Einblick geben, der dazu anregen soll, die jeweilige Landesküche selbst auszuprobieren.

Die rezeptmäßig beschriebenen Gerichte bilden eine Auswahl der typischen Weihnachtsspeisen eines Landes der gesamten Feiertage, zusammengefasst in der klassischen Menüabfolge Vorspeise/Suppe, Hauptspeise und süßer Abschluss.

Die Rezepte sind auch mit durchschnittlichen Kochkenntnissen und ohne große küchentechnische Ausstattung gut nachzukochen. Die Zutaten sind außerdem alle leicht erhältlich.

Wie schon der Slow-Food-Slogan „Genuss braucht Bildung“ sagt: Je mehr ich über gewisse Speisen, deren Zubereitung und Hintergründe weiß, desto größer ist auch der geistige und kulinarische Genuss.

Vorweihnachtlich gestimmte Lesefreude, viel Erfolg beim Nachkochen und genussvolles Verspeisen wünscht Ihnen

Taliman Sluga



Folgende Doppelseite: Schülerinnen und Schüler aus Wagrain und Kleinarl beim Kochen der Weihnachtsmenüs.



FRANKREICH



Joyeux Noël et bonne année

Nuit de Paix, Sainte Nuit

Was es da in Frankreich rund um Weihnachten nicht alles gibt! Weihnachtsmärkte, Adventkranz, *Saint Nicolas*, Weihnachtsmann, Christbaum, Mitternachtsmesse und insbesondere viele kunstvolle Krippen mit fantastischen Figuren, die ein Spiegelbild der Gesellschaft darstellen und alle eine kleine Geschichte erzählen. Eine der größten Weihnachtskrippen steht in Paris. Und was wäre ein 24. Dezember in Frankreich ohne ein ausgiebiges und köstliches Mahl in sieben Gängen und mit 13 Desserts! Spezielle süße Kuchen gibt es dann noch zum Fest der Heiligen Drei Könige: Wer die versteckte Bohne im Kuchenstück findet, ist König für einen Tag.

Die Feste in Frankreich beginnen mit dem ersten Adventwochenende und dauern bis zum Dreikönigsfest. In ganz Frankreich sind Städte und Dörfer beleuchtet. Wunderschöne traditionsreiche Krippen und *Marchés de Noël* (Weihnachtsmärkte) erfreuen Groß und Klein. Auch Häuser und Wohnungen sind mit Mistelzweigen, Weihnachtskrippen und adventlichem Dekor geschmückt.

Im Elsass werden zahlreiche Traditionen, die mit der Weihnachtszeit verbunden sind, ganz besonders gepflegt. Etwa findet man in dieser Region einige der schönsten Weihnachtsmärkte. Dafür steht in Paris eine der größten Weihnachtskrippen weltweit.

Die Provence ist bekannt für ihre *Santons*-Märkte mit den traditionellen Krippenfiguren aus Porzellan. Alle Berufsgruppen des vergangenen Jahrhunderts sind hier dargestellt. Insgesamt gibt es rund 50 typische Figuren mit recht bezeichnenden Namen wie etwa *Roustido*, eine sympathische Bürgersfrau, die von ihrem Mann mit einem roten Regenschirm beschützt wird. *Bartomiou* hingegen ist ein unverbesserlicher Trunkenbold mit langer Mütze, der dem Jesuskind einen flachen Stockfisch bringt. *Pistachié*, ein „langer Lulatsch“, der einen Packesel mit Getreidesäcken antreibt, ist ebenso vertreten wie *Lou Ravi*, ein Mann, der voller Bewunderung seine Arme zum Himmel hebt.

Außerdem finden sich unter den Figuren auch die Knoblauchhändlerin, die Fischverkäuferin, die Knechte mit der Laterne, der Fischer mit dem Netz über der Schulter sowie etliche Kniende, die das Jesuskind anbeten.

Couronne de l'avent, der Adventkranz, wird außer im Elsass und in Teilen Lothringens nur in wenigen französischen Haushalten zum Leuchten gebracht. Der Adventkalender in allen Formen und Farben hat in den letzten Jahren hingegen verstärkt Einzug in französische Kinderzimmer gehalten.

Nach alter provenzalischer Tradition wird am 4. Dezember Weizen gesät – und zwar auf Baumwolle, die mit Wasser angefeuchtet ist. Wenn dann am 25. Dezember die Getreidesaat gut keimt, weist das nach altem Glauben auf eine ausreichende Ernte im nächsten Jahr hin. Verrottete Körner sind dagegen naturgemäß ein schlechtes Omen. Auch sollten zu Weihnachten Zweige eines Obstbaumes, die man ebenfalls am 4. Dezember geschnitten hat, in einer Vase blühen, um als gutes Vorzeichen zu gelten.

In Frankreich ist der 24. Dezember ein ganz normaler Arbeitstag. Erst am Abend wird es ruhig, besinnlich und gemütlich. In einigen Gegenden beträufelt man das Holz im Kamin mit geweihtem Wasser, sodass nach alter



Galette des Rois, der traditionelle Dreikönigs-Blätterteig-Kuchen in Frankreich.

Überlieferung die Asche das Haus im nächsten Jahr vor Blitzeinschlag schützt.

Die versammelte Gesellschaft geht ins Restaurant oder bleibt im eigenen Heim und *Réveillon de Noël*, das traditionelle Weihnachtessen mit seinen sieben Gängen und 13 Desserts, kann beginnen. Den Anfang macht ein Aperitif. Dann folgen Austern auf Salat, mit Räucherlachs und einem herben Weißwein. Danach gibt es *Foie gras*, die Gänsestopfleber mit einer pikanten Zwiebelkonfitüre, geröstetem Toast und einem lieblichen Weißwein.

Der mit Maroni gefüllte Truthahn oder ein Lamm- oder Rinderbraten, ein gefüllter Kapaun, ein Fischgericht oder auch *Ente à l'orange* oder eine Gans mit Kastanien, Leber und Kohl bilden den Hauptgang, begleitet von diversen Gemüsebeilagen und Rotwein.

Eine Käseplatte mit Butter und Brot bildet den Abschluss der Hauptgerichte.

Die berühmten 13 Desserts

Die *Bûche de Noël*, ein baumstammförmiger Kuchen, ist als Dessert unumgänglich. Die übrigen Süßspeisen sind symbolisch dem letzten Abendmahl Jesu Christi mit seinen zwölf Aposteln gewidmet und bestehen aus *Fougasse* (Pfannkuchen), weißem Haselnussnougat und Pistazien sowie schwarzem Nougat mit Honig. Ebenso sind im Elsass *Bredle*, trockene kleine Gebäcke mit Anis, Mandeln oder Zimt, *Kouglof*, der Gugelhupf sowie *Beerawecka*, ein Weihnachtsbrot mit trockenen Früchten und Lebkuchen, verbreitet. Weiters finden sich getrocknete Feigen, Rosinen, Mandeln, Nüsse, Datteln, verschiedene Obstsorten und Kürbiskuchen im kulinarischen Angebot.

Viele Gläubige beschließen den Heiligen Abend nach dem ausgiebigen Mahl mit einem Besuch der Mitternachtsmesse. Geschenke werden zwar bereits am 24. Dezember



Čestit Božić i sretna nova godina

Tiha noć, sveta noć

„Kathrein stellt den Tanz ein“ heißt es auch im kroatischen Volksmund. Die ruhigen Wochen vor Weihnachten bieten viele Anlässe für Bescherungen. Ähnlich wie in Italien werden in Kroatien vor allem die Kinder beschenkt. Die erste Präsente bringt *Sveti Nikola* am 6. Dezember. Der Advent ist auch die richtige Zeit, den Weihnachtsweizen zu säen. Am 24. Dezember wird das am Balkan übliche Weihnachtsscheit *Badnjak* angezündet und Stroh gestreut. Es gibt regional unterschiedliche köstliche Festtagsspeisen und um Mitternacht geht's zur Messe. Silvester wird ausgelassen gefeiert und am 6. Jänner geht es noch einmal recht besinnlich zu.

Weihnachtsbräuche sind, wie in allen christlich geprägten Ländern, ein wichtiger Bestandteil der Tradition und Kultur Kroatiens. Das Land am Balkan verfügt über eine überraschend große Anzahl an dazugehörigen Bräuchen, die regional unterschiedlich sind.

Die Vorbereitungen für die Weihnachtszeit beginnen in einigen Teilen Kroatiens bereits am 25. November mit dem Spruch „*Sveta Kata zatvara vrata*“. Auf Deutsch: „Die hl. Katharina schließt die Tür.“ Das heißt, es beginnt der Fastenadvent. Hochzeiten und andere größere Feiern werden dann keine mehr abgehalten.

Die großen Städte wie Zagreb und Dubrovnik sind festtäglich geschmückt, zum Beispiel mit riesigen Tannenbäumen mit prächtigen roten und goldenen Kugeln auf den großen Plätzen. Tausende Lichter leuchten und die Menschen besuchen liebend gerne einen der vielen Weihnachtsmärkte.

Der 1. Adventssonntag leitet die besinnliche Vorweihnachtszeit ein, die bis zum 16. Jahrhundert übrigens sechs Wochen dauerte. Auch in Kroatien wird nun die erste Kerze am Adventkranz angezündet.

Sveti Nikola leitet am 6. Dezember die Tage der Bescherungen ein. Am Vorabend polieren Kinder im nördlichen Kroatien ihre Stiefel, stellen sie auf die Fensterbretter und hoffen auf Geschenke vom Nikolaus. Dieser wird vom Kram-

pus begleitet, einer pelzigen Gestalt, vor der sich schlimme Kinder fürchten sollen. Es gibt meistens Süßigkeiten oder verzierte Äpfel.

Mit dem Fest der Heiligen Lucia am 13. Dezember bzw. am 3. Adventssonntag – dem „Vater-Erlös-Tag“ – setzt sich der Geschenkereigen fort. Die Väter überraschen ihre Kinder mit Kleinigkeiten. Der „Mutter-Erlös-Tag“ ist am 4. Adventssonntag. An diesem Tag schenken die Mütter ihren Kindern Äpfel, Nüsse, getrocknete Feigen und Zwetschken.

Am Lucientag, manchmal auch schon am Barbaratag am 4. Dezember, säen Mütter oder Töchter den *Božićna pšenica* (Weihnachtsweizen) an. Je höher das Getreide in den Blumentöpfen dann bis Weihnachten wächst, desto erfolgreicher gestaltet sich angeblich das kommende Jahr.

Am Heiligen Abend wird der Weizen – dann hoffentlich groß, grün und prächtig – mit einer Schleife in den Farben der kroatischen Flagge zusammengebunden.

Badnja večer heißt in Kroatien der Heilige Abend. An diesem Tag zündet (meist der Vater in der jeweiligen Familie) den Christklotz an. Das Scheit sollte dann auch den ganzen ersten Weihnachtsfeiertag lang brennen, was heutzutage eher nur noch in ländlichen Gebieten der Fall ist.

Am Heiligen Abend werden mancherorts aber auch drei große Holzscheite als Symbol der Heiligen Dreifaltigkeit



Gleðileg jól og farsælt komandi ár

hljóður nótt, heilagur nótt

Einige Weihnachtstraditionen sind denen anderer Länder ähnlich, andere sind urtypisch für Island und nur dort gebräuchlich, wie etwa der „Gammelrochen“ und die nicht ganz ungefährliche „Weihnachtskatze“. Überall erhellt dekorative Weihnachtsbeleuchtung die dunkle Jahreszeit und zu Weihnachten wird ein überraschend vielfältiges Speisenangebot aufgetischt. Die Geschenke bringen die „13 Söhne der Riesin“. Ihre merkwürdigen Namen lassen jeweils auf deren Charakter und die übernommene Rolle schließen. Die Eigenarten sind nicht immer nur von Vorteil für die Menschen. Oder könnte man etwa von *Skyrgámur*, dem „Quark-Gierschlund“, etwas Gutes erwarten?

Weihnachten auf Island ist in erster Linie ein Familien- und ein Lichterfest. Da die Sonne ab November bereits am Nachmittag untergeht, spielt die festliche Beleuchtung hier eine besondere Rolle. Häuser, Gärten und Läden werden mit bunten Lampen geschmückt. Die Weihnachtssaison beginnt vier Sonntage vor dem Heiligen Abend mit dem Aufstellen des Adventkranzes.

Am Tag vor Weihnachten wird auf Island in der Regel *Þorláksmessa* gefeiert, die „kleine Weihnacht“. Der Tag erinnert an den Schutzheiligen Islands, an Bischof Thorlak, der im 12. Jahrhundert lebte und am 23. Dezember 1193 starb. Ein alter Brauch ist es, zu *Þorláksmessa* das Haus gründlich zu reinigen. Nach heidnischem Glauben kann man so übermächtige böse Geister bannen.

Am Vorweihnachts-Festtag wird etwas sehr Spezielles, nämlich *Kæst Skata*, der „Gammelrochen“ gereicht. Diese eigenartige isländische Delikatesse ist genau das, was der Name sagt: (halb) verwester, beißend riechender Rochen, der durch die Fermentierung genießbar gemacht wird. Dieser Fisch ist eigentlich hochgiftig, da er die Harnsäure nicht ausscheidet, sondern im Blut bzw. im Fleisch anreichert. Lässt man den Fisch aber vier bis fünf Wochen bei gleich bleibender Temperatur rotten, entweicht das Gift und der Rochen ist „reif“. Das fermentierte Fleisch wird dann in

Salzwasser gekocht, zu Brei verrührt und mit ausgelassenem Schaffsfett zu einer Paste verarbeitet. Würze ist angeblich nicht notwendig – *Kæst Skata* hat ohnehin ein intensives, scharfes Aroma für Nase und Gaumen, wie man sich vorstellen kann. Dazu wird übrigens nicht mit Schnaps, sondern mit Milch auf Weihnachten angestoßen.

Am Morgen des *Aðfangadagur* (24. Dezember, Heiligabend) wird der Toten gedacht und die Gräber mit Kerzen erleuchtet. Natürlich schmücken die Isländer auch die auf der Vulkaninsel eher schwer zu findenden Weihnachtsbäume mit Kerzen.

Für die Weihnachtsgeschenke sind in Island die *Jólasveinar* zuständig, die „13 Söhne einer Riesin“. Diese Weihnachtsgesellen haben alle vom 12. bis zum 24. Dezember ihren eigenen Tag der Ankunft und heißen wie folgt: *Stekkjastaur* (Pferchpfosten – ist dürr und steif, stiehlt Milch der Mutterschafe im Stall), *Giljagaur* (Schluchtenkobold – nimmt den Milchschaum im Kuhstall), *Stúfur* (Knirps – nimmt sich die angebrannten Reste in der Pfanne), *Þvörusleikir* (Kochlöffellecker), *Pottaskefill* (Topfschaber), *Askasleikir* (Essnapflecker), *Hurðaskellir* (Türzuschläger), *Skyrgámur* (Quark-Gierschlund), *Bjúgnakrækir* (Wurststibitzer), *Gluggagægir* (Fensterglotzer – schaut mit großen Augen von draußen in die warmen Stuben), *Gáttapefur* (Türschlitzschnüffler),

Pochiertes Lachsfilet mit Haselnüssen

- 1 kg Lachsfilet, ohne Haut, in Portionsstücke zerteilt
- 2 l Wasser
- ½ EL Salz
- 1 EL weiße Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Zitronen, unbehandelt
- 50 g Haselnüsse, gehackt, zum Bestreuen
- Salat

Wasser mit den Gewürzen in einem großen Topf aufkochen, den Saft einer halben Zitrone, und die andere Hälfte der Zitrone in Scheiben zum Gewürzwasser geben. Hitze zurücknehmen, die Fischstücke einlegen und ca. 10 Minuten gar ziehen lassen (nicht mehr kochen).

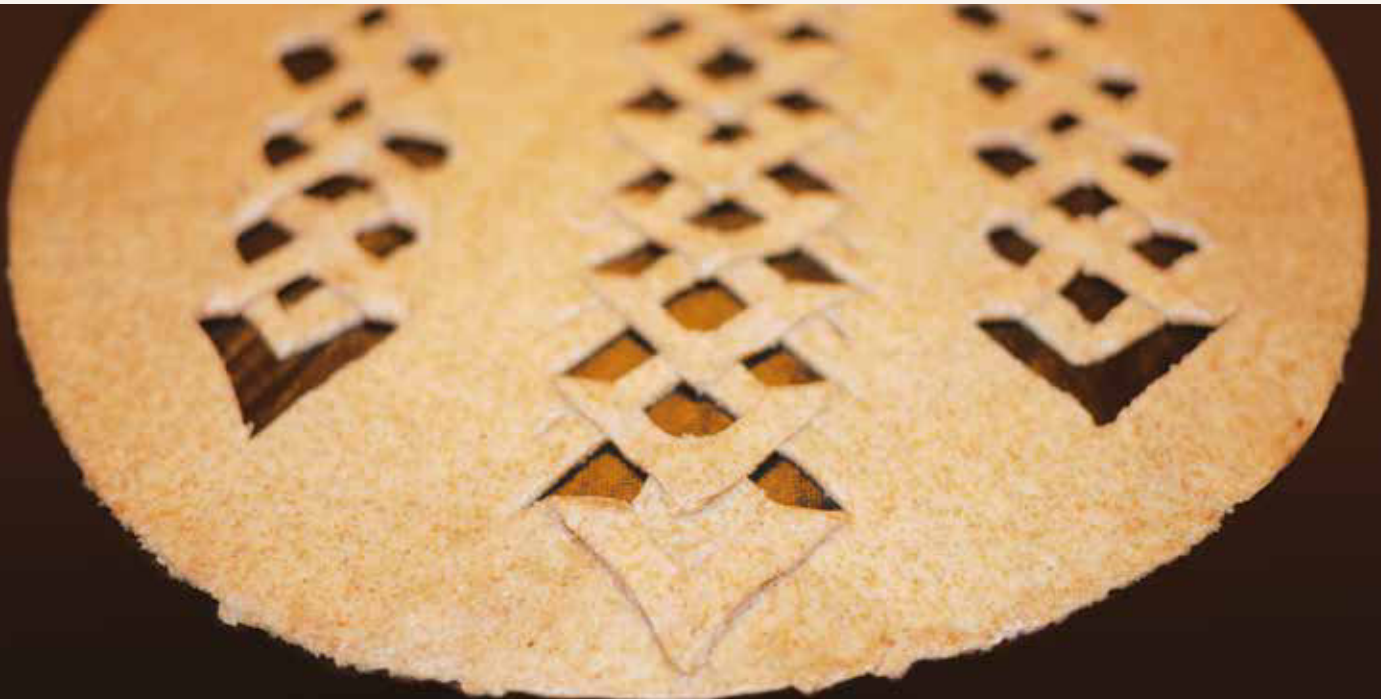
Fischstücke aus dem Sud heben, auf einer mit Salat ausgelegten Platte anrichten und mit den gehackten Nüssen bestreuen. Mit Zitronenscheiben garnieren. Dazu kann man Remouladensoße reichen. Schmeckt warm oder kalt.

Laufabrauð

(„Schneeflockenbrot“, Weihnachtsgebäck)

- 700 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- ½ EL Zucker
- 50 g Butter oder Margarine
- ½ l Milch
- Kokosfett zum Frittieren
- Salz

Aus Weizenmehl (geht auch mit Vollkornmehl oder Roggenmehl), etwas warmer Milch, Salz und Backpulver, eventuell ein wenig Zucker, einen glatten Teig bereiten. Die Masse in kleine Stücke teilen und dann jeweils ganz, ganz dünn so ausrollen, dass Kreise mit einem Durchmesser von 15 bis 20 cm entstehen. Nach dem Ausrollen werden kleine Muster in den Teig geschnitzt oder mit Reliefrollen gewalzt. Schließlich wird das „Schneeflockenbrot“ in heißem Fett goldbraun frittiert. *Laufabrauð* ist knusprig und wird traditionell in der Weihnachtszeit und zu Silvester mit geräuchertem Lamm oder Schinken gegessen.



Rezeptindex

- A**
 Eblekage → s. *Dänischer Apfelkuchen* **32**
 Aguony pienas → s. *Mohnmilch* **126**
 Albanische Bohnensuppe → s. *Pasul* **15**
 Albanische Krapfen → s. *Petulla* **16**
 Apfelmus 120, **128**, **132**
 Arnaki frikassée → s. *Lammfrikassée*
 mit *Endiviensalat* und *Zitronensauce* **69**
 Ärter med Fläsk → s. *Gelbe Erbsensuppe*
 mit *Schweinefleisch* **178**
- B**
 Bacalhau à Bras → s. *Stockfisch*
 mit *Kartoffeln* und *Ei* 164, **166**
 Baklava → s. *Süßes Blätterteiggebäck* ... 13, 214, **216**
 Bechamelsauce **72**
 Beigli → s. *Germgebäck* **212**
 Belgisches Rindfleischgericht mit Chicorée
 → s. *Stoofvlees mit Chicorée* **20**
 Bigilla → s. *Bohnenpaste* **135**
 Blätterteigpastetchen mit Hühnerfleisch-
 Schinken-Füllung → s. *Vol-au-Vent* **72**
 Blutwurst → s. *Verivorst* 42, **45**, 118, 128, **132**
 Blutwurst mit Kartoffelbrei
 und Apfelmus → s. *Träipen* 128, **132**
 Bobalky → s. *Germnudeln*
 mit *Mohn* und *Honig* **193**
 Bob-Tschorb → s. *Bohnenuppe* **25**
 Böhmsche Marillenringe **207**
 Bohnenpaste → s. *Bigilla* **135**
 Bohnensuppe → s. *Bob-Tschorb* **25**
 Bolo Rei → s. *Königskuchen* 164, **166**
 Bratäpfel **41**
 Bratkartoffeln **75**
 Braun glasierte Kartoffeln **31**
 Bûche de Noël → s. *Weihnachtsholzzeit* ... 57, **63**
 Butternut Squash Soup
 → s. *Irische Kürbissuppe* **82**
 Buzara → s. *Meeresfrüchte* **98**
- C**
 Cesnica → s. *Weihnachtskuchen* 104, 105, **109**
 Christmas Cake → s. *Weihnachtskuchen* **79**, 81
 Christmas Plumpudding **79**
 Christstollen 128, 149, **155**
 Corba od pasulja
 → s. *Serbische Bohnensuppe* **106**
 Cordero en chilindrón → s. *Maurischer*
Lammeintopf mit Tomaten und Paprika **199**
 Cozonac → s. *Nuss-Strudel* 169, **173**
- D**
 Dalmatinische Karamelcreme
 → s. *Dalmatinska Rožata* **102**
- Dalmatinska Rožata
 → s. *Dalmatinische Karamelcreme* **102**
 Dänischer Apfelkuchen → s. *Eblekage* **32**
 Dänischer Heringssalat → s. *Sildesalat* **29**
 Dänischer Weihnachtsmandelmilchreis
 → s. *Ris à l'amande* **32**
 Dänisches Rotkraut **31**
 Dreikönigskuchen
 → s. *Roscón de reyes* 59, 182, 183, **200**
- E**
 Einbrennsuppe mit Wurst und Ei
 → s. *Zurek* **158**
 Entenbrüste à l'orange und mit
 Rotkraut gefüllte Erdäpfelknödel **60**
 Erbsensuppe → s. *Ierbsebulli* **131**
 Erdäpfelknödel mit Rotkrautfülle **60**
 Esterházy rostélyos
 → s. *Rostbraten auf Esterházy-Art* **211**
- F**
 Feldsalat mit Nussvinaigrette
 und Gjetost-Krusti **146**
 Finnischer Heringssalat → s. *Sillisalaatti* **53**
 Fischsuppe → s. *Kakavia* → s. *Halászlé* 64, **66**,
 123, 208, 209, **211**
 Flæskesteg **31**
 Flämischer Geflügeleintopf → s. *Waterzooi* **18**
 Fleischgericht mit Sauerkraut
 aus der Region Mulgi → s. *Mulgikapsad* **46**
 Friulaner Reindling → s. *Gubana* 90, **95**
 Früchte-Nuss-Törtchen
 → s. *Mince Pie* 70, **76**, 80, 81, **84**, 135
- G**
 Garnelen-Cocktail **196**
 Gebackene Anfangsbuchstaben
 des Namens **142**
 Gebackener Karpfen **37**
 Gebratene Forelle mit Kartoffelsalat **190**
 Gebratenes Roastbeef mit Rosenkohl,
 Bratkartoffeln und Remouladensauce **75**
 Gefüllte Blätterteigtaschen → s. *Pastizzi* **136**
 Gefüllte Paprika
 → s. *Palneni chushki s oriz* **25**
 Gefüllte Tomaten mit Auberginen-Mus **169**
 Gekochter Karpfen in Marinade **204**
 Gekochter Topfenstrudel → s. *Štrukli* **113**
 Gelbe Erbsensuppe mit Schweinefleisch
 → s. *Ärter med Fläsk* **178**
 Gemüsesuppe mit
 selbstgemachten Nudeln **112**
 Gemüsesuppe mit Speck und Wurst
 → s. *Sopa de pedra* **165**
- Germgebäck → s. *Beigli* **212**
 Germgebäck mit Früchten
 → s. *Panettone* 90, **92**, 135, 182, 183, **187**
 Germnudeln mit Mohn und Honig
 → s. *Bobalky* **193**
 Geschmorter Putenbraten mit
 gekochtem Topfenstrudel
 → s. *Weihnachtsbraten mit Štrukli* **113**
 Gratinierter Chicorée **20**
 Gromperekichelcher mat Ierbsebulli
 → s. *Kartoffelpuffer mit Erbsensuppe* **131**
 Gubana → s. *Friulaner Reindling* 90, **95**
- H**
 Halászlé → s. *Fischsuppe* **211**
 Halloumi-Geschnetzeltes **215**
 Honigmakronen → s. *Melomakarona* **69**
- I**
 Ierbsebulli → s. *Erbsensuppe* **131**
 Ingwerkekse **55**
 Irische Kürbissuppe
 → s. *Turnered Sqash Soup* **82**
 Irische Bougnedos mit rohem Schinken
 an Orangen-Portwein-Sauce **82**
- J**
 Janssons Frestelse
 → s. *Janssons Versuchung* **181**
 Janssons Versuchung
 → s. *Janssons Frestele* **181**
 Joulukinkku → s. *Weihnachtsschinken*
 mit *Steckrüben-Karotten-Auflauf* 52, **54**
 Jölululaib → s. *Weihnachtsbrot* **49**
- K**
 Kakavia → s. *Fischsuppe* **66**
 Kapustnica → s. *Sauerkrautsuppe* **193**
 Kartoffelkuchen **38**
 Kartoffelpuffer mit Erbsensuppe
 → s. *Gromperekichelcher mat Ierbsebulli* **131**
 Kartoffelpüree **132**, 184
 Kartoffelsalat **38**, 189, **190**, 202
 Kekse in Schneeflockenform **132**
 Kepenimis įdaryta veršiena riešutų padaže
 → s. *Mit Leber gefüllte Kalbsroulade*
 in *Nussauce* **125**
 Kodused kohukesed → s. *Topfenkonfekt* **46**
 Königskuchen → s. *Bolo Rei* 164, **166**
 Kransekake → s. *Kranzkuchen* **147**
 Kranzkuchen → s. *Kransekake* **147**
 Krautwickel → s. *Sarma* → s. *Särmälūte*
moldovenești mit Māmāliga **109**, 169, **170**
 Kuciukai → s. *Weihnachtskekse* **126**

L			
Lachs mit Krabben in Mascarpone Sauce	92		
Lammfrikassee mit Endiviensalat und Zitronensauce →s. <i>Arnaki frikasee</i>	69		
Laufabraud →s. <i>Schneeflockenbrot</i>	86, 88		
Lebkuchen →s. <i>Piparkuka</i>	31, 51, 52, 57, 87, 97, 121, 139, 140, 148, 149, 150, 157, 183, 202		
Linsensuppe	37		
M			
Mämälīga →s. <i>Maisbrei</i>	170		
Maisbrei →s. <i>Mämälīga</i>	170		
Maltakringel →s. <i>Qaghaq tal-ghasel</i>	135, 138		
Maltesischer Reis →s. <i>Ris à la Malta</i>	181		
Maurischer Lammintopf mit Tomaten und Paprika →s. <i>Cordero en chilindrón</i>	199		
Meeresfrüchte →s. <i>Buzara</i>	87, 90, 98, 128, 195		
Melomakarona →s. <i>Honigmakronen</i>	69		
Mince Pie →s. <i>Früchte-Nuss-Törtchen</i>	70, 76, 80, 81, 84, 135		
Mit Leber gefüllte Kalbsroulade in Nussauce →s. <i>Kepenimis jdayta veršiena riešutų padaže</i>	125		
Mohnmilch →s. <i>Aguony pienas</i>	122, 126		
Moldauer Krautwickel mit Maisbrei →s. <i>Särmāluṭe moldovenēṣti mit Mämälīga</i>	170		
Mulgikapsad →s. <i>Fleischgericht mit Sauerkraut aus der Region Mulgi</i>	46		
N			
Nic Nac Guimauve →s. <i>Weihnachtskekse</i>	21		
Nudeln mit Scampi →s. <i>Pasta con scampi</i>	91		
Nudelteig →s. <i>Štrukli-Teig</i>	112		
Nussroulade →s. <i>Potica</i>	110, 114		
Nussauce	125		
Nuss-Strudel →s. <i>Cozonac</i>	173		
O			
Orangen-Portwein-Sauce	82		
Orangen-Rosmarin-Huhn	136		
P			
Palneni chushki s oriz →s. <i>Gefüllte Paprika</i>	25		
Panettone →s. <i>Germgebäck mit Früchten</i>	90, 92, 135, 182, 183, 187		
Pasta con scampi →s. <i>Nudeln mit Scampe</i>	91		
Pastetli mit Kalbfleisch-Champignon-Füllung	184		
Paštica →s. <i>Rinderschmorbraten</i>	97, 101		
Pastizzi →s. <i>Gefüllte Blätterteigtaschen</i>	136		
Pasul →s. <i>Albanische Bohnensuppe</i>	15		
Petersilienkartoffeln	120		
Petulla →s. <i>Albanische Krapfen</i>	16		
Pierogi →s. <i>Teigtaschen mit Sauerkraut-Pilz-Füllung</i>	157, 161		
Piparkuka →s. <i>Lebkuchen</i>	121		
Pírági →s. <i>Speckbrötchen</i>	118, 119		
Pitka →s. <i>Weihnachtsbrot</i>	22, 26		
Pochiertes Lachsfilet mit Haselnüssen	88		
Potica →s. <i>Nussroulade</i>	110, 114		
Preistampot met paddestoelen →s. <i>Rindsbraten mit Lauch-Stampftopf und Pilzen</i>	141		
Q			
Qaghaq tal-ghasel →s. <i>Maltakringel</i>	135, 138		
R			
Räucherlachs-Salat	59		
Remouladensauce	75		
Rinderschmorbraten →s. <i>Paštica</i>	101		
Rindsbraten mit Lauch-Stampftopf und Pilzen →s. <i>Preistampot met paddestoelen</i>	141		
Ris à la Malta →s. <i>Maltesischer Reis</i>	181		
Ris à l'amande →s. <i>Dänischer Weihnachtsmandelmilchreis</i>	32		
Rollschinkli mit Sauerkraut und violetten Kartoffeln	184		
Roscón de reyes →s. <i>Dreikönigskuchen</i>	200		
Rosenkohl	70, 75		
Rostbraten auf Esterházy-Art →s. <i>Esterházy rostélyos</i>	211		
Rote-Rüben-Suppe mit getrockneten Pilzen →s. <i>Šaltibarščiai</i>	124		
Russischer Wurstintopf →s. <i>Seljanka</i>	45		
S			
Salonzucker	208, 212		
Šaltibarščiai →s. <i>Rote-Rüben-Suppe mit getrockneten Pilzen</i>	124		
Sarma →s. <i>Krautwickel</i>	22, 97, 105, 109		
Särmāluṭe moldovenēṣti mit Mämälīga →s. <i>Moldauer Krautwickel mit Maisbrei</i>	170		
Sauerbraten à la Marianne	142		
Sauerkraut	18, 35, 45, 46, 118, 120, 150, 161, 183, 184, 189, 193, 203		
Sauerkrautsuppe →s. <i>Kapustnica</i>	193		
Sauermehlsuppe →s. <i>Zurek</i>	158		
Schneeflockenbrot →s. <i>Laufabraud</i>	88		
Schweinsbraten mit Kruste, mit Kartoffeln und dänischem Rotkraut →s. <i>Flæskesteg</i>	31		
Schweinsbraten mit Sauerkraut und Kartoffeln	120		
Seljanka →s. <i>Russischer Wurstintopf</i>	45		
Serbische Bohnensuppe →s. <i>Corba od pasulja</i>	106		
Serbischer Weihnachtskuchen →s. <i>Cesnica</i>	109		
Sernik →s. <i>Topfenkuchen</i>	162		
Shkodra-Karpfen	15		
Sildesalat →s. <i>Dänischer Heringssalat</i>	29		
Sillisalaatti →s. <i>Finnischer Heringssalat</i>	53		
Sopa de pedra →s. <i>Gemüsesuppe mit Speck und Wurst</i>	165		
Speckbrötchen →s. <i>Pírági</i>	119		
Speckpfannkuchen	141		
Spekulatius	143		
Steckrüben-Karotten-Auflauf	54		
Stockfisch mit Kartoffeln und Ei →s. <i>Bacalhau à Bras</i>	166		
Stoofvlees mit Chicorée →s. <i>Belgisches Rindfleischgericht mit Chicorée</i>	20		
Štrukli-Teig →s. <i>Nudelteig</i>	112, 113		
Süße englische Weihnachtstörtchen →s. <i>Mince Pie</i>	76		
Süßes Blätterteiggebäck →s. <i>Baklava</i>	216		
T			
Teigtaschen mit Sauerkraut-Pilz-Füllung →s. <i>Pierogi</i>	161		
Tintenfisch mit Zwiebeln	215		
Topfenkonfekt →s. <i>Kodused kohukese</i>	46		
Topfenkuchen →s. <i>Sernik</i>	162		
Torsk (Dorsch) in Senfsoße	146		
Träipen →s. <i>Blutwurst mit Kartoffelbrei und Apfelmus</i>	128, 132		
V			
Vánočka →s. <i>Weihnachtsstriezel</i>	202, 207		
Verivorst →s. <i>Blutwurst</i>	42, 45		
Vol-au-Vent →s. <i>Blätterteigpastetchen mit Hühnerfleisch-Schinken-Füllung</i>	72		
W			
Wagrainer Würstelsuppe	152		
Waterzooi →s. <i>Flämischer Geflügeleintopf</i>	18		
Weihnachtsborschtsch →s. <i>Šaltibarščiai</i>	124		
Weihnachtsbraten mit Štrukli	113		
Weihnachtsbrot →s. <i>Pitka</i> →s. <i>Jöululaib</i>	26, 42, 49, 57, 104, 105, 110, 116, 145, 175		
Weihnachtsholzschneit →s. <i>Bûche de Noël</i>	57, 63		
Weihnachtskarpfen	151, 152		
Weihnachtskekse →s. <i>Nic Nac Guimauve</i> →s. <i>Pipacucka</i> →s. <i>Kuciukai</i> →s. <i>Böhmische Marillenringe</i>	21, 121, 126, 144, 148, 157, 203, 207		
Weihnachtskuchen →s. <i>Christmas Cake</i> →s. <i>Cesnica</i>	17, 79, 90, 109, 135, 169		
Weihnachtspute nach griechischer Art	66		
Weihnachtsschinken mit Steckrüben-Karotten-Auflauf →s. <i>Joulukinkku</i>	54		
Weihnachtsstriezel →s. <i>Vánočka</i>	202, 207		
Wildsuppe aus Böhmen	204		
Windmasse	21		
Z			
Zurek	158		

Bildnachweis

Botschaft der Republik Albanien, Foto Tana 13, 14; Christoph Weber 129; David September 18; Dirk Rückenschloss/BURWerbung 34; Dörte Saße/reisefeder.de 88; Eugen Grader 10, 11; Gergely Vass 138; Günter Hauer 153; Jaroslav Beran 203 (oben); Kroatische Zentrale für Tourismus, Danica Pecaric, 99, 100, 103; www.slovenia.info/Foto Matej Vranic 110, 111; Marcel Drechsler 39; Mari-Liis Ilover (Blogger) 48; Retseptisahtel 43; Simone Andress 35 (li oben); tourspain/Miguel Raurich 194; tourspain 195; VdL 128; Vesely Kopac 203 (unten).

@shutterstock.com: Aleksandar Blanusa 105, Alexander Hoffmann 90, Alexander Propenko 84, Alexey Fedorenko 71, alicja neumiler 169, alpenkoch 94, AmyLv 161, Andrea Leone 75, Anna Kucherova 54, Anastasia Boiko 12, 17, 22, 27, 34, 42, 51, 56, 64, 70, 80, 85, 89, 96, 104, 110, 116, 117, 118, 122, 128, 134, 139, 144, 148, 156, 164, 168, 174, 175, 176, 177, 182, 188, 194, 202, 208, 214, Anatolii Riepin 159, anitassstudio 41, AS Food studio 19, 190 Athina Psoma 68, Avdeyuk-photo 87, A. Zhuravleva 53, beta7 29, Bochkarev Photography 83, CatchaSnap 180, cge2010 168, cristi180884 106, Christian Jung 154, Cristina Arbunescu 172, Danilova Janna 6, 149, Dani Vincek 115, Danler 193, Diana Taliun 102, DigitalMammoth 145, Ekaterina Provsy 58, Egor Rodynchenko 95, f11photo 86, Fabio Balbi 93, Fanfo 44, 47, 87, 145, 164, Foodio 91, Foxys Forest Manufacture 137, freeskyline 108, Galembeck 67, gresei 46, Gtranquillity 140, Harry studio 23, Heather Baird 147, Heidi Becker 77, irin-k 173, Ivana Lalicki 104, Jacob Lund 28, Jiri Hera 114, 143, Kamil Jany 192, Kiian sana 130, KMNPhoto 4, 7, 9, 218, 219, Kristina Loz 135, Laura Stone 175, LeventeGyori 200, Liv friis-larsen 30, Magdanna 74, Mapics 189, MaraZe 101, 216, marchevcabogdan 171, margouillat photo 57, 185, 186, MariaKovaleva 149, Marian Weyo 191, Miha Travnik 107, mjols84 123, milart 97, Moving Moment 112, Muellek Josef 151, Nadezhda Nesterova 124, Nancy Beijersbergen 139, Nataliya Druchkova 217, Natali Zakharaova 167, Nataly Studio 126, Natasha Breen 21, 32, 33, nathanipha99 25, Nattika 152, nesavinov 179, Nikola Bilic 63, Nida Degutiene 127, NoirChocolate 62, Olesia Reshetnikova 78, PinkPueblo 11, 15, 16, 18, 20, 21, 26, 29, 31, 32, 37, 45, 49, 53, 60, 66, 69, 76, 79, 88, 92, 109, 113, 119, 120, 125, 132, 136, 138, 141, 142, 146, 147, 155, 158, 162, 165, 166, 170, 181, 184, 187, 193, 196, 199, 204, 207, 211, 212, 215, PitK 65, plamens art 26, Rudnev 133, sana2010 98, sana.perkins 24, Sergiy Kuzmin 131, spaxiax 82, Stefano_Valeri 50, Stepanek Photography 206, stockcreations 183, StockphotoVideo 36, 163, stuar 71, Studio 37 169, Sunny Forest 40, Suzanne Tucker 140, Tatiana Trifan 205, Tommy Alven 177, vasanty 201, VICUSCHKA 61, viennetta 81, Wolna 38, Yasonya 72, Yellowj 190, Yulia Furman 157, zi3000 119, zoryanchik 73; Maria Kravets VS/NS.

Doppelseite 10/11: Bild 1: Alina Höller, Hannah Stonig; Bild 2: Theresa Kaml, Sophia Aster, Tiago De Almeida Cardoso; Bild 3: Nico Glatzhofer, Stefan Stramitzler, Dimitrije Knjeginjic, Jakob Schartner; Bild 4: Luca Hettegger; Bild 5: Stefan Schaidreiter; Bild 6: Noah Roe, Tobias Paßrucker; Bild 7: Gerhard Sendlhofer, Simon Höller, Bastian Berner; Bild 8: Christian Hotter, Lisa Kreuzsaler, Andreas Fritzenwallner, Lorenz Fritzenwallner; Bild 9: Andre Islitzer; Bild 10: Martina Gruber, Nina Ratgeb, Johanna Hirner.