

Globale Tore zum Geschmack: Das Fußball-Kochbuch

Internationale Snacks und Drinks für EM und WM

inhaltsverzeichnis

EUROPA:	7
DEUTSCHLAND	7
SPANIEN	9
BELGIEN	11
FRANKREICH	13
PORTUGAL	15
SCHOTTLAND	17
TÜRKEI	19
ÖSTERREICH	21
FINNLAND	23
ENGLAND	25
UNGARN	27
SLOWAKEI	29
ALBANIEN	31
DÄNEMARK	33
NIEDERLANDE	35
RUMÄNIEN	37
SCHWEIZ	39
ITALIEN	41
TSCHECHIEN	43
SLOWENIEN	45
KROATIEN	47
NORWEGEN	49
SCHWEDEN	51
POLEN	53
BULGARIEN	55
ESTLAND	57
GRIECHENLAND	59
IRLAND	61
ISLAND	62
KASACHSTAN	63
KOSOVO	65
LETTLAND	67
LIECHTENSTEIN	69
LITAUEN	71
LUXEMBURG	73
MALTA	75
MOLDAWIEN	77
MONACO	79
MONTENEGRO	81
NORDMAZEDONIEN	83
RUSSLAND	85
SAN MARINO	87
UKRAINE	89
VEREINIGTES KÖNIGREICH	91
WEIßRUSSLAND	93
SÜDAMERIKA	95
BRASILIEN	95
ARGENTINIEN	97

KOLUMBIEN	99
PERU	101
CHILE	103
VENEZUELA	105
ECUADOR	107
URUGUAY	109
PARAGUAY	111
BOLIVIEN	113
NORD- UND MITTELAMERIKA	115
1. USA	115
2. MEXIKO	118
3. GUATEMALA	120
4. BELIZE	122
5. EL SALVADOR	123
6. HONDURAS	125
7. NICARAGUA	126
8. COSTA RICA	127
9. PANAMA	129
10. KANADA	130
11. VEREINIGTE STAATEN	131
AFRIKA	133
SENEGAL	133
TUNESIEN	135
MAROKKO	137
ALGERIEN	138
ÄGYPTEN	139
NIGERIA	140
KAMERUN	141
GHANA	143
ELFENBEINKÜSTE (CÔTE D'IVOIRE)	144
SÜDAFRIKA	145
ASIEN	147
KATAR (GASTGEBERLAND)	147
JAPAN	149
SÜDKOREA	151
IRAN	153
SAUDI-ARABIEN	154
VEREINIGTE ARABISCHE EMIRATE	155
CHINA	156
AUSTRALIEN	157
IRAK	159
USBEKISTAN	160
OZEANIEN	161
NEUSEELAND	161
FIDSCHI	163
PAPUA-NEUGUINEA	164
SAMOA	165
TONGA	167
VANUATU	168
SALOMONEN	169

NEUKALÉDONIEN	171
TAHITI (FRANZÖSISCH-POLYNESIEN)	172

Einleitung

Willkommen in der Welt der globalen Küche, vereint durch die universelle Liebe zum Fußball! "Globale Tore zum Geschmack: Das Fußball-Kochbuch" ist Ihre Eintrittskarte zu einer kulinarischen Reise, die Sie durch die Aromen und Traditionen von Ländern führt, die an den europäischen Meisterschaften und Weltmeisterschaften teilnehmen. Dieses Buch ist mehr als nur eine Sammlung von Rezepten; es ist eine Hommage an die Kulturen, die den Fußball zu dem machen, was er ist – ein globales Fest.

Warum ein Fußball-Kochbuch?

Fußball und Essen teilen eine tiefe Verbindung – beide haben die Kraft, Menschen zusammenzubringen, unabhängig von ihrer Herkunft oder Sprache. Was könnte also besser sein, als diese beiden weltweit geliebten Aspekte des Lebens zu kombinieren? Ob Sie nun ein Spiel mit Freunden schauen oder eine Fußballparty veranstalten, die hier vorgestellten internationalen Snacks und Drinks werden sicherlich jeden Gaumen erfreuen und für Gesprächsstoff sorgen.

Was Sie erwartet

In diesem Buch finden Sie eine sorgfältig kuratierte Auswahl an Snacks und Getränken, die jeweils einem Land zugeordnet sind, das in der Welt des internationalen Fußballs eine Rolle spielt. Von den herzhaften Pierogi Polens bis zum erfrischenden Caipirinha Brasiliens – jedes Rezept ist eine Entdeckungsreise und eine Möglichkeit, die Freude an Fußball und Essen zu teilen.

Für Jeden Etwas dabei

Egal, ob Sie ein erfahrener Küchenchef oder ein Anfänger sind, die Rezepte in diesem Buch sind zugänglich und vielseitig. Mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen und Tipps zur Anpassung an unterschiedliche Geschmäcker und Ernährungsbedürfnisse haben wir sichergestellt, dass jeder die Gerichte genießen kann.

Begleiten Sie uns auf dieser köstlichen Reise durch die Welt des Fußballs, wo jeder Bissen ein Tor ist und jedes Getränk ein Grund zum Feiern. Lassen Sie uns gemeinsam die globale Kultur des Fußballs und der Kulinarik feiern – ein Spiel und ein Gericht nach dem anderen.

Wie man das Buch benutzt

Nutzen Sie dieses Buch als Ihren Spielplan für kulinarischen Genuss während der EM und WM. Wählen Sie ein Rezept aus, das einem spielenden Land entspricht, oder lassen Sie sich von den bevorstehenden Spielen inspirieren, um Ihre Menüauswahl zu treffen. Die Rezepte sind so konzipiert, dass sie einfach zu folgen sind und sowohl für Küchenanfänger als auch für erfahrene Köche geeignet sind. Jedes Rezept enthält eine Zutatenliste, Schritt-für-Schritt-Anleitungen und Tipps, um die Zubereitung so reibungslos wie möglich zu gestalten.

Über die Rezepte

Die Auswahl der Rezepte in diesem Buch folgte einem einfachen Prinzip: Authentizität und Vielfalt. Wir haben lokale Köche und Fußballfans aus verschiedenen Ländern konsultiert, um sicherzustellen, dass jedes Rezept die Essenz seiner Herkunft einfängt. Gleichzeitig wurde darauf geachtet, die Zutaten so zu wählen, dass sie weltweit verfügbar sind oder durch leicht erhältliche Alternativen ersetzt werden können. So können Sie unabhängig von Ihrem Standort einen Geschmack der Welt genießen.

Europa:

Deutschland

Willkommen in Deutschland, einem Land, dessen Fußballgeschichte ebenso reich und faszinierend ist wie seine kulinarische Vielfalt. Wenn wir über deutsche Küche sprechen, denken viele sofort an Bratwurst, Apfelschorle und Brezeln – und nicht ohne Grund. Diese Klassiker spiegeln die Einfachheit und den herzhaften Charakter der deutschen Snackkultur wider, die perfekt zum gemeinschaftlichen Geist des Fußballschauens passt.



Snack: Brezeln (Laugenbrezeln)

Die Brezel, oder auf Deutsch "Laugenbrezel", ist ein ikonischer Snack, der in Deutschland oft zu Bier genossen wird. Ihre einzigartige Laugebehandlung verleiht ihr eine unverkennbare braune Kruste und einen wunderbar malzigen Geschmack.

****Zutaten: ****

- 500 g Mehl
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Teelöffel Salz
- 40 g Butter, geschmolzen
- 3 Esslöffel Natron
- 1 Liter Wasser
- Grobes Salz zum Bestreuen

****Zubereitung: ****

1. Mehl, Hefe und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Langsam das lauwarme Wasser und die geschmolzene Butter hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
3. Den Teig in 10 gleich große Stücke teilen und jedes Stück zu einer langen, dünnen Rolle formen. Die Enden zu Brezeln formen.
4. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und das Natron vorsichtig hinzugeben (Achtung: Es kann sprudeln).
5. Jede Brezel einzeln für 30 Sekunden in die Lauge tauchen, dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit grobem Salz bestreuen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) etwa 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Apfelschorle

****Zutaten: ****

Ein klassisches deutsches Getränk ohne Alkohol ist die „Apfelschorle“. Es handelt sich dabei um eine erfrischende Mischung aus Apfelsaft und Mineralwasser. In Deutschland ist die Apfelschorle sehr beliebt und wird oft als Alternative zu alkoholischen Getränken oder süßen Softdrinks angeboten.

****Portionen: **** Für 1 Person

****Zutaten: ****

- 1/2 Tasse natürlicher Apfelsaft (vorzugsweise frisch gepresst)
- 1/2 Tasse Mineralwasser (mit Kohlensäure)
- Eiswürfel
- Optional: Eine Scheibe Zitrone zur Garnierung

****Zubereitung: ****

1. Füllen Sie ein Glas zur Hälfte mit Apfelsaft.
2. Füllen Sie das Glas mit Mineralwasser auf.
3. Rühren Sie vorsichtig um, um den Apfelsaft und das Mineralwasser zu vermischen.
4. Fügen Sie nach Belieben Eiswürfel hinzu.
5. Optional können Sie das Getränk mit einer Scheibe Zitrone garnieren.

Apfelschorle ist nicht nur erfrischend und hydratisierend, sondern auch eine gesündere Alternative zu zuckerhaltigen Limonaden. Mit ihrer natürlichen Süße und der spritzigen Note ist sie ein perfekter Durstlöcher für jede Gelegenheit.

Mit diesen Rezepten können Sie ein Stück deutscher Gemütlichkeit und Fußballbegeisterung in Ihr Zuhause bringen. Genießen Sie die Brezeln und das Apfelschorle beim nächsten Spiel und fühlen Sie sich, als wären Sie mitten im Fußballfieber in Deutschland.

Spanien

Tauchen wir ein in die lebendige Kultur Spaniens, wo Fußball eine fast religiöse Bedeutung hat und Tapas eine Lebensart sind. Die spanische Küche ist bekannt für ihre Vielfalt und ihren Geschmack, und Tapas sind das perfekte Beispiel für die Freude am Teilen und Genießen von Essen in Gesellschaft – ganz wie Fußball.



Snack: Patatas Bravas

Patatas Bravas sind ein Tapas-Klassiker, bekannt und geliebt für ihre pikante Tomatensauce und ihre knusprige Textur. Sie sind der perfekte Snack, um während eines spannenden Spiels zu genießen.

****Zutaten: ****

- 500 g festkochende Kartoffeln
- Olivenöl zum Braten
- Salz

****Für die Bravas-Sauce:****

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1/2 Teelöffel scharfes Paprikapulver
- 1/4 Teelöffel Cayennepfeffer
- 400 g Dosen-Tomatenstücke
- 1 Teelöffel Zucker
- Salz und Pfeffer

****Zubereitung: ****

1. Kartoffeln schälen, in etwa 2 cm große Würfel schneiden, in kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.
2. Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel in Chargen goldbraun und knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.
3. Für die Sauce das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin weich dünsten, ohne sie zu bräunen.
4. Paprikapulver und Cayennepfeffer hinzufügen und kurz mitdünsten.
5. Tomaten und Zucker einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und bei niedriger Hitze 15-20 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eindickt.
6. Die Sauce über die knusprigen Kartoffeln geben oder separat als Dip servieren.

Horchata de Chufa (Erdmandelmilch)

****Portionen: **** Für 4 Personen

****Zutaten: ****

- 250 g Chufas (Erdmandeln), über Nacht eingeweicht
- 1 Liter Wasser
- 100 g Zucker (oder nach Geschmack)
- 1/2 Teelöffel Zimt (optional)
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt (optional)

****Zubereitung: ****

1. Die eingeweichten Chufas gründlich abspülen und in einem Mixer mit 1 Liter Wasser pürieren, bis eine glatte Masse entsteht.
2. Die Mischung durch ein feines Sieb oder ein Tuch in eine große Schüssel oder einen Krug seihen, um die feste Masse zu entfernen.
3. Zucker, Zimt und Vanilleextrakt in die Flüssigkeit einrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
4. Die Horchata im Kühlschrank kühlen, bis sie gut gekühlt ist.
5. Vor dem Servieren umrühren und in Gläser gießen. Mit Eiswürfeln servieren für zusätzliche Erfrischung.

Belgien

Belgien, ein kleines Land mit einer großen Leidenschaft für Fußball und einer ebenso beeindruckenden kulinarischen Tradition, bietet eine Vielzahl von Spezialitäten, die weit über seine Grenzen hinaus bekannt sind. Von Schokolade und Waffeln bis hin zu Belgischer Apfel-Birnen-Saft und Fritten, die belgische Küche hat für jeden Geschmack etwas zu bieten.



Snack: belgische Fritten

Belgische Fritten sind legendär und gelten als nationales Kulturgut. Sie unterscheiden sich von anderen Pommes durch ihre spezielle Zubereitungsart, bei der sie zweimal frittiert werden, was sie außen knusprig und innen weich macht.

****Zutaten: ****

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- Rindernierenfett oder Pflanzenöl zum Frittieren
- Salz

****Zubereitung: ****

1. Die Kartoffeln schälen und in etwa 1 cm dicke Stäbchen schneiden. Anschließend gründlich in kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.
2. In einem großen Topf das Fett oder Öl auf 160 °C erhitzen. Die Kartoffelstäbchen in Chargen vorsichtig ins Fett geben und 4-5 Minuten vorfrittieren, bis sie weich sind, aber noch keine Farbe angenommen haben. Aus dem Fett nehmen und abkühlen lassen.
3. Das Fett auf 180 °C erhitzen. Die Kartoffelstäbchen erneut in Chargen ins Fett geben und 2-3 Minuten frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz bestreuen.

Belgischer Apfel-Birnen-Saft

****Portionen: **** Für 4 Personen

****Zutaten: ****

- 3 Äpfel
- 3 Birnen
- 1 Zitrone (Saft)
- Wasser oder Mineralwasser nach Bedarf
- Eiswürfel
- Minzblätter zur Garnierung

****Zubereitung: ****

1. Äpfel und Birnen waschen, entkernen und in Stücke schneiden.
2. Die Apfel- und Birnenstücke in einen Entsafter geben und den Saft extrahieren.
3. Den frisch gepressten Saft durch ein feines Sieb gießen, um eventuelle verbliebene Feststoffe zu entfernen.
4. Den Saft der Zitrone hinzufügen und umrühren. Dies verleiht dem Saft eine angenehme Säure und hilft, die Farbe zu bewahren.
5. Den Saft nach Bedarf mit Wasser oder Mineralwasser verdünnen, je nachdem, wie konzentriert Sie ihn mögen.
6. Den Saft in Gläser füllen, Eiswürfel hinzufügen und mit einem Minzblatt garnieren.

Frankreich

Frankreich, eine Nation, die für ihre exquisite Küche ebenso berühmt ist wie für ihren beeindruckenden Fußball, bietet eine Fülle von kulinarischen Genüssen, die perfekt sind, um ein Spiel zu genießen. Französische Küche kombiniert Eleganz mit Geschmack, von rustikalen Gerichten bis hin zu feinen Delikatessen.



Snack: Croque Monsieur

Der Croque Monsieur ist ein heiß geliebter Klassiker der französischen Bistro-Küche. Dieser üppige, gegrillte Schinken-Käse-Sandwich ist herzhaft und sättigend – ideal für einen Fußballnachmittag oder -abend.

****Zutaten: ****

- 8 Scheiben Weißbrot
- 4 Scheiben gekochter Schinken
- 150 g geriebener Gruyère oder Emmentaler Käse
- 2 Esslöffel Butter
- 2 Esslöffel Mehl
- 300 ml Milch
- Muskatnuss, Salz, und Pfeffer

****Zubereitung: ****

1. Für die Béchamelsauce die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl einrühren und unter ständigem Rühren 2-3 Minuten kochen lassen. Nach und nach die Milch einrühren, bis die Sauce dickflüssig wird. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und vom Herd nehmen.
2. Die Brotseiten leicht tosten, dann eine Seite jedes Brotes mit der Béchamelsauce bestreichen.

3. Schinkenscheiben und die Hälfte des Käses auf vier Brotscheiben verteilen, dann mit den restlichen Brotscheiben belegen, sodass die Sauce innen ist.
4. Die Sandwiches mit der restlichen Sauce bestreichen und mit dem restlichen Käse bestreuen.
5. Die Sandwiches in einem vorgeheizten Ofen bei 200 °C (oder unter einem Grill) backen, bis sie goldbraun und der Käse geschmolzen ist.

Französische Zitruslimonade

****Portionen:**** Für 4 Personen

****Zutaten: ****

- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 1 Limette
- 100 g Zucker (oder nach Geschmack)
- 1 Liter Sprudelwasser
- Eiswürfel
- Minzblätter zur Garnierung

****Zubereitung: ****

1. Die Orange, Zitrone und Limette gründlich waschen.
2. Von jedem der Zitrusfrüchte etwas Schale in dünnen Streifen abziehen und für die spätere Verwendung beiseitelegen.
3. Die Früchte halbieren und den Saft auspressen.
4. In einem Topf den Zitrussaft mit dem Zucker erhitzen. Rühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
5. Die Zitronenschale hinzufügen und die Mischung einige Minuten köcheln lassen, um die Aromen zu intensivieren. Danach vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
6. Die Mischung durch ein Sieb in eine große Karaffe gießen, um die Schalen und eventuelle Kerne zu entfernen.
7. Das Sprudelwasser hinzufügen und umrühren.
8. Die Limonade mit Eiswürfeln in Gläser füllen und mit Minzblättern garnieren.

Portugal

Portugal, eine Nation, die für ihre tief verwurzelte Fußballtradition und ihre reichhaltige, vielfältige Küche bekannt ist, bietet kulinarische Erlebnisse, die von einfachen, herzhaften Gerichten bis hin zu komplexen Geschmackskompositionen reichen. Die portugiesische Küche, beeinflusst von den vielen Seefahrnationen, bietet eine außergewöhnliche Auswahl an Meeresfrüchten, Gewürzen und regionalen Spezialitäten.



Snack: Pastéis de Bacalhau

Pastéis de Bacalhau, auch bekannt als Stockfischkroketten, sind ein traditioneller portugiesischer Snack, der auf keiner Party fehlt. Diese kleinen, frittierten Häppchen sind eine perfekte Kombination aus fluffigem Teig und herzhaftem Fisch.

****Zutaten: ****

- 300 g Stockfisch, vorbereitet und zerkleinert
- 500 g Kartoffeln, geschält, gekocht und zerstampft
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Esslöffel frische Petersilie, gehackt
- 2 Eier, leicht geschlagen
- Salz und Pfeffer
- Öl zum Frittieren

****Zubereitung: ****

1. Stockfisch in Wasser einweichen, um ihn zu entsalzen (über Nacht oder gemäß der Packungsanleitung), dann kochen, die Haut und Gräten entfernen und zerkleinern.
2. Die gekochten Kartoffeln zerstampfen und mit dem Stockfisch, der Zwiebel, dem Knoblauch und der Petersilie in einer Schüssel vermischen.

3. Die Eier hinzufügen und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Aus der Masse kleine Kroketten formen.
5. In einer tiefen Pfanne das Öl erhitzen und die Kroketten portionsweise goldbraun und knusprig frittieren.
6. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm servieren.

In Portugal gibt es eine köstliche Auswahl an alkoholfreien Getränken, von denen eines besonders heraussticht: die traditionelle „Limonada“, eine portugiesische Zitronenlimonade. Diese ist einfacher und natürlicher als viele kommerzielle Limonaden und erfrischt mit ihrem authentischen Zitrusgeschmack. Hier ist ein einfaches Rezept, um diese erfrischende Limonade zu Hause zuzubereiten:

Portugiesische Limonada (Zitronenlimonade)

****Portionen: **** Für 4 Personen

****Zutaten: ****

- 4 große Zitronen, vorzugsweise unbehandelt
- 150 g Zucker (oder nach Geschmack)
- 1 Liter Wasser
- Eiswürfel
- Minzblätter oder Zitronenscheiben zur Garnierung

****Zubereitung:****

1. Die Zitronen gründlich waschen. Zwei Zitronen abreiben, um die Schale zu gewinnen, und alle vier auspressen, um den Saft zu extrahieren.
2. In einem großen Krug den frisch gepressten Zitronensaft, die Zitronenschale und den Zucker vermischen.
3. Das Wasser hinzufügen und gut umrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
4. Die Limonade durch ein Sieb gießen, um die Zitronenschalen und eventuelle Kerne zu entfernen.
5. Die Limonade im Kühlschrank kühlen oder sofort mit Eiswürfeln servieren.
6. Mit Minzblättern oder Zitronenscheiben garnieren.

Diese portugiesische Limonade ist nicht nur erfrischend und köstlich, sondern bietet auch eine willkommene Abkühlung an heißen Tagen. Sie ist ein perfektes Beispiel für die einfachen, aber geschmackvollen Getränke, die in der portugiesischen Küche zu finden sind.

Schottland

Schottland, mit seiner reichen Geschichte, atemberaubenden Landschaften und tief verwurzelten Fußballkultur, bietet auch eine einzigartige und herzhafte Küche. Schottische Gerichte sind oft robust und nahrhaft, perfekt, um sich an einem kühlen Tag aufzuwärmen oder während eines spannenden Fußballspiels zu genießen.



Snack: Schottische Eier

Schottische Eier sind ein traditioneller britischer Snack, der besonders in Schottland beliebt ist. Sie bestehen aus hartgekochten Eiern, die in Wurstfleisch gehüllt, paniert und frittiert werden – ein herzhafter Genuss, der bei keinem Fußballspiel fehlen sollte.

****Zutaten: ****

- 6 hartgekochte Eier, geschält
- 500 g Wurstfleisch
- 1 Teelöffel gemischte Kräuter (z.B. Thymian, Majoran, Petersilie)
- Salz und Pfeffer
- Mehl, zum Panieren
- 1 rohes Ei, geschlagen
- Paniermehl
- Öl zum Frittieren

****Zubereitung:****

1. Das Wurstfleisch mit den gemischten Kräutern, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut vermischen.
2. Jedes gekochte Ei in Mehl wälzen, dann eine gleichmäßige Schicht Wurstfleisch um jedes Ei formen.

3. Die so umhüllten Eier zuerst in das geschlagene Ei, dann in Paniermehl tauchen.
4. In einem tiefen Topf das Öl erhitzen und die Eier rundherum goldbraun und knusprig frittieren.
5. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm servieren.

Ein sehr bekanntes alkoholfreies Getränk ist der schottische "Irn-Bru", ein kohlenensäurehaltiges Softgetränk, das in Schottland äußerst beliebt ist. Für diejenigen, die zu Hause ein traditionelles schottisches alkoholfreies Getränk zubereiten möchten, ist hier ein Rezept für hausgemachten schottischen Zitronen-Ingwer-Tee, der sowohl erfrischend als auch wohltuend ist.

Schottischer Zitronen-Ingwer-Tee

****Portionen: **** Für 4 Personen

****Zutaten: ****

- 1 Liter Wasser
- 1 großes Stück frischer Ingwer, geschält und in Scheiben geschnitten
- Schale von 1 großen Zitrone, in Streifen geschnitten (ohne das Weiße)
- Saft von 2 großen Zitronen
- Honig oder Zucker nach Geschmack

****Zubereitung: ****

1. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.
2. Ingwerscheiben und Zitronenschale hinzufügen und bei niedriger Hitze 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, um die Aromen zu extrahieren.
3. Vom Herd nehmen und den Zitronensaft hinzufügen.
4. Den Tee durch ein Sieb in eine Teekanne oder direkt in Tassen gießen.
5. Mit Honig oder Zucker nach Geschmack süßen und servieren.

Türkei

Die Türkei, ein Land, das an der Kreuzung von Europa und Asien liegt, bietet eine faszinierende Mischung aus beiden Kulturen, was sich auch in ihrer vielfältigen und reichhaltigen Küche widerspiegelt. Türkische Gerichte sind bekannt für ihre intensiven Gewürze, frischen Zutaten und einzigartigen Geschmackskombinationen, ideal für ein kulinarisches Erlebnis während eines Fußballspiels.



Snack: Sigara Böreği

****Zutaten: ****

- 1 Packung Yufka- oder Filoteig
- 200 g Feta-Käse, zerkrümelt
- 1 Handvoll frische Petersilie, gehackt
- 1 Ei, geschlagen
- Öl zum Frittieren

****Zubereitung: ****

1. Den Feta-Käse mit der Petersilie mischen und das Ei unterrühren, um eine Füllung zu erstellen.
2. Den Yufka- oder Filoteig in Dreiecke schneiden.
3. Etwas Füllung auf die breite Seite jedes Teigdreiecks geben und den Teig straff aufrollen, sodass die Füllung fest umschlossen ist und die Form einer Zigarette entsteht.
4. Die Enden mit etwas Wasser befeuchten, um sie zu versiegeln.
5. In einer Pfanne ausreichend Öl erhitzen und die Röllchen goldbraun und knusprig frittieren.
6. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm servieren.

Drink: Ayran

****Zutaten: ****

- 1 Teil Joghurt
- 2 Teile Wasser
- Eine Prise Salz

****Zubereitung:****

1. Den Joghurt, das Wasser und das Salz in einem Mixer oder mit einem Schneebesen schaumig schlagen, bis die Mischung homogen ist.
2. In Gläser gießen und kalt servieren.

Diese Kombination aus Sigara Böreği und Ayran bietet ein authentisches türkisches Geschmackserlebnis, das die Energie und Leidenschaft der türkischen Fußballkultur widerspiegelt. Genießen Sie diese Snacks, während Sie sich in die spannende Atmosphäre eines Fußballspiels eintauchen.