

VUKOVAR-SRIJEM GESPANSCHAFT

*Die kulinarische Kunst
Syrmiens und Slawoniens*







Am syrmischen Tisch

Die Küche Slawoniens und Syrmiens ist üppig, lecker, kalorienreich, abwechslungsreich und äußerst lebensvoll

Der Wunsch nach einer edleren Art des Urlaubs könnte einen Reisenden in diese Region Kroatiens führen. Am besten gelangt man hier, sobald die Sommerhitze vorüber ist oder im frühen Frühling, kurz nachdem der Wald anfängt zu blühen... Eine touristische Hochsaison, im engeren Sinne, gibt es hier nicht. Wer spazieren mag, kann spazieren, wer Radfahren mag, findet vor sich eine unbegrenzte Ebene und viel Himmel, wobei den Jägern nur der ruhige Schatten der Eiche und das verdeckte Leben darunter genügend sind. Hier können Sie die Vögel beobachten, Lipizzaner reiten oder Weinkeller und Bauernhöfe besuchen.

Im Osten Slawoniens lebt man langsam und ganz im Einklang mit dem Rhythmus der Natur. Der Hauptgrund dafür liegt im Kult der

Feldarbeit, beziehungsweise in der traditionellen Landwirtschaft, die durchaus den einheimischen Menschen bestimmt – es ist entweder die Zeit der Saat oder der Ernte, der Apfel- oder der Traubenernte, dann die Vorbereitung für den Winter, letztlich, beim ersten Schnee, Zeit für das Schweineschlachten... Harte Arbeit und der Anbau von Nahrungsmitteln sind hier von jeher eng miteinander verbunden, so dass die Einheimischen in erster Reihe Respekt gegenüber lokaler Nahrung empfinden. Alles was geerntet wird, versucht man maximal auszunutzen, das beste Beispiel der slawonischen Rationalität findet man im wichtigsten Tier dieser Region – dem Schwein, von Schnauze bis zum Schwanz. Die Küche Slawoniens und Syrmiens ist üppig, lecker, kalorienreich, abwechslungsreich und äußerst lebensvoll. Es scheint so, als ob sie sich allen



Rakija

Willkommenstrunk

Wenn Sie an die Tür eines Bauernhofs in Slawonien oder Syrmien anklopfen, wird Sie als Erstes ein Gläschen oder Čokanjčić Rakija erwarten. Technisch gesehen: Rakija ist ein orientalischer Begriff für hochprozentige alkoholische Getränke die man durch Destillation vergorener Früchte oder Getreide bekommt. Dies hört sich aber so uninteressant an und verfehlt um einiges den Sinn dieses edlen Getränks, dass hier in vielen Liedern erwähnt wird. Sie gilt hier als Allheilmittel, Medizin für alle Krankheiten, von Erkältungen, über Rheuma bis hin zu vielen anderen.

Mit Ihr werden Gäste empfangen, sie ist mehr als nur ein Aperitif. Ihre Aufgabe ist nicht nur den Appetit anzuregen – sie dient dazu Sie zu ermutigen, anzuheizen, zum Lachen zu bringen, Ihr Herz und Gesicht zu erwärmen. Slawonier sind besonders mit der

Šljivovica verbunden, mit ihr wird zu allen Festlichkeiten angestoßen und es ist unmöglich einen Familienhaushalt ohne Šljivik zu finden. Rakija wird auch aus weißen und blauen Pflaumen gebrannt, wobei auch andere Fruchtarten verwendet werden – Jabukovača (Apfel), Kruškovača (Birne, meistens Williams Christ), Kajsijevača (Aprikose), Lozovača (Weintrauben), Višnjevača (Kirsche) und andere. Aus Rakija werden weiter Liköre, wie Orahovac, hergestellt.

Süße Empfehlung: Eine feine Rakija findet problemlos Ihren Platz auch in der Küche. Bei der Zubereitung von Desserts ist es nützlich, sie in den Teig für Uštipke oder Krapfen hinzuzufügen, dies verhindert, dass der Teig beim Frittieren zu viel Pflanzenöl aufnimmt.





Getreide *Ohne Mehl gibt es kein Brot und auch keine Pogača, sowohl auch keine hausgemachten Nudeln, keine Brötchen, keine beliebten Poderane Gaće, keine Gužvara und auch keine anderen Kuchen*

Slawonien ist der Getreidespeicher Kroatiens, besonders der östlichste Teil ist bedeutend mit dieser Art der Landwirtschaft verbunden. Saat und Ernte mit Blick zum Himmel um so das Wetter voraussehen zu können, immer ein wenig durch mögliche Naturkatastrophen beängstigt. Dieser Aufwand und Sorge sind der Beginn der Geschichte des Brotes. Nachdem das Getreide verarbeitet wurde und der Weizen gemahlen, sind wir erst am Anfang. Ohne Mehl gibt es kein Brot und auch keine Pogača, sowohl auch keine hausgemachten Nudeln, keine Brötchen, keine beliebten Poderane Gaće, keine Gužvara und auch keine anderen Kuchen. Dank der unübersichtlichen Weizenfelder, gibt es hier in der Regel immer Mehl, der einheimischen Küche fehlen keinerlei Brotrezepte. Die einheimischen Frauen sind wahre Meisterinnen im Umgang mit Hefeteig, welcher langsam in großen emaillierten Vajnglen [Behälter], in der Nähe des Holzherdes, zum Aufgehen abgestellt wird. Mit so einem Herd fällt das Brot oder die

Gužvara, wie hier der Apfel- oder Mohnstrudel genannt wird, besonders gut aus. Bis vor kurzem waren hier gekaufte Teigwaren quasi unbekannt. Täglich wird hier geknetet und frischer Teig zubereitet – breite Nudeln für den Fisch-Paprikasch oder Fleischsoßen, dünne Nudeln für die klare Suppe mit der jedes Sonntagsmahl beginnt. In dieser Region ist es fast unmöglich ein komplettes Gericht zu finden, das kein Getreide, beziehungsweise kein Mehl, enthält. Außer dem vorher erwähnten Schweinefett, ist Mehl auch eine Grundlage der slawonisch-syrmischen Küche, wenn sich diese zwei wesentlichen Zutaten in einem Gericht treffen, ist dies zur besonderen Freude aller Hauseinwohner. Das beste Symbol dieses Paares ist gerade die fettreiche Pogača oder Pogačica mit Schwarte. In dieser elementaren Kombination ist es schwer einen Mangel zu finden – das Mehl gewährt die Knusprigkeit und Fülle, das Fett die Süße und Vollkommenheit. Nur ein Glas Wein fehlt noch zum vollkommenen Genuss.

Fettreiche Pogača

Zutaten:

| | |
|--|-------------------------------|
| 1,00 kg | glattes Mehl |
| 0,25 l | Milch |
| 0,25 l | Wasser |
| 1 | Würfel frische Hefe |
| 1 | EL Zucker |
| 0,02 kg | Salz |
| etwa 0,25 kg | Fett oder Margarine |
| 2 bis 3 | Eier (abhängig von der Größe) |
| 2 Eigelbe zum Überstreichen der Pogača | |

Den Hefeteig mit Mehl, Hefe und Milch vorbereiten.

Die Margarine gut schlagen bis diese schaumig geworden ist. Den Teig bis auf eine Fingerdicke strecken. Den gestreckten Blätterteig für die Pogača mit einem Drittel des Fettes überstreichen und dreimal falten. Das so erhaltene Rechteck ein



wenig auswalzen und das Falten noch einmal wiederholen. Den Teig für etwa 10 Minuten ruhen lassen. Diesen ganzen Prozess noch zweimal wiederholen, jedes Mal ein Drittel des Fettes hinzufügen, danach den Teig nach Wunsch formen. Den Teig auf das gefettete Backblech legen und für 45 Minuten gehen lassen. Die blättrige Pogača mit Wasser besprühen und in den vorgeheizten Backofen bei 250 °C für 5 min backen, danach bei 200 °C für weitere 15 min backen, beziehungsweise bis man eine schöne goldene Farbe bekommt, insgesamt für ungefähr 45 min.

5 min vor Ende des Backens kann man die Pogača mit cremig geschlagenem Eigelb überstreichen, um eine gelbliche Farbe zu bekommen. Es ist wünschenswert die gebackene Pogača im ausgeschalteten Ofen für weitere 5 Minuten stehen zu lassen. Danach aus dem Backofen herausholen, mit kaltem Wasser besprühen und in ein großes Küchentuch oder Tisch Tuch umwickeln und verdampfen lassen. Die abgekühlte Pogača wird meistens mit Händen gebrochen, eher seltener geschnitten.

Wineempfehlungen

Graševina, Papak Wines





Milch

Der Käse ist in der syrmischen Küche in einer unbegrenzten Vielfalt salziger und süßer Varianten vorhanden

Wahrscheinlich haben Sie schon den Geschmack von echter frischer Rohmilch vergessen. Frisch gemolken ist es fettreich und mächtig. Wenn Sie es kochen und dann nachts über abkühlen lassen, bildet sich an der Oberfläche eine fingerdicke Schicht Skorup (Rahm), den wir als Kinder, als B

rotaufstrich mit etwas Salz oder Zucker gegessen haben. Die Käseproduktion, insbesondere aus Kuhmilch, aber auch im kleineren Maß, aus Ziegenmilch, ist eine traditionell weibliche Aufgabe. Familien die mehrere Kühe besitzen, haben dermaßen viel Milch, dass die Herstellung von Käse, Rahm und Butter einfach



notwendig geworden ist. Außer für den Frischkäse, ist diese Region auch für seinen sogenannten podlijevani (grob übersetzt „gegossenen“) Käse bekannt.

Dieser ist genügend fest um geschnitten zu werden, dennoch aber sehr weich und zart auf dem Gaumen. Der Käse ist in der syrmischen Küche in einer unbegrenzten Vielfalt salziger und süßer Varianten vorhanden, darunter hat sich auch ein besonders rustikales und bescheidenes Gericht bis heute erhalten – Satrica. Fein geschnittene Frühlingszwiebeln werden mit Frischkäse und Rahm verrührt. Nach Wunsch werden Salz, Pfeffer und Petersilie hinzugefügt, dieser einfache Aufstrich kann aufs Brot gestrichen werden oder als kalte Vorspeise dienen. Der grüne Teil der Frühlingszwiebeln, der anderswo meistens weggeworfen wird, wird hier als eine Grundzutat verwendet, was über die vorher erwähnte Rationalität der slawonischen Küche zeugt.

Slawonische Satrica

Zutaten für 10 Portionen

| | |
|-------------------------|---------|
| Frischkäse (Quark) | 0,50 kg |
| Frühlingszwiebeln | 0,10 kg |
| saure Sahne | 0,20 L |
| geschnittene Petersilie | 1 TL |
| salt | 0,02 kg |
| rote süße Paprika | prise |

Den einheimischen Kuhfrischkäse pürieren oder gut verrühren und saure Sahne hinzufügen. Die Frühlingszwiebeln vorbereiten, waschen und zusammen mit den Blättern in kleine Ringe schneiden und ein wenig salzen. Die Petersilienblätter klein schneiden. Käse, Sahne, Zwiebeln, Petersilie und Salz zusammen verrühren und mit ein wenig roter Paprika bestreuen und so servieren. Die Satrica als Vorspeise oder in der Kombination mit slawonischen Kulen servieren.

Wineempfehlungen

Chardonnay, Iločki podrumi d.d.





Suppen und Eintöpfe

Unter den Einheimischen dieses Gebiets, gibt es einen kulinarischen Begriff der die täglichen, einfachen und kalorienreiche Gerichte, die auch an normalen Tagen mit viel Genuss verzehrt werden, beschreibt. Das sind die sogenannten Jela na žlicu (wortwörtlich Löffelgerichte, also Suppen und Eintöpfe), die lokale Version des Comfort Foods, worunter man eine ganze Vielfalt an Speisen versteht, von hausgemachter Hühnersuppe mit Tarana (Teigware), über alle Arten von Gemüseeeintöpfen und Čušpajz, verschiedenen Suppen aus Hülsenfrüchten die gewohnt mit Räucherfleisch gemacht werden, bis hin zum Paprikasch und Gulasch. Suppen und Eintöpfe sind die Nahrung des arbeitenden und erschöpften Menschen, komplikationslos,



wonach man sich nach einem anstrengenden Arbeitstag sehnt. Dies bedeutet aber nicht, dass solche Gerichte einfach zum Kochen sind. Es bedeutet nur, dass sie diesen besonderen Geschmack besitzen, an welchen wir uns aus unserer Kindheit erinnern können – der Geschmack der hausgemachten Jauzna, wie man hier ein frühes Mittagessen nennt. Einige dieser Gerichte sind unglaublich einfach, dennoch aber, erwärmen Sie unser Herz. Ein gutes Beispiel ist Ajnpren, beziehungsweise Einbrennsuppe. Es ist schwer erdenklich, dass eine Suppe aus ein bisschen Mehlschwitze und Fett so schmackhaft sein kann. Aber wie auch bei allen anderen einfachen Gerichten, kommt es darauf an die Nuancen zu beherrschen – braucht man süße Paprika? Ein wenig Kümmel? Vielleicht ein Rührei hinzufügen? Diese sind einige der ewigen Fragen.

Andererseits, das Symbol des Sonntagsmahls ist die einheimische klare Hühnersuppe, oftmals zubereitet aus Hennen die ihr Berufsleben hinter sich haben. Hausgemachte Nudeln braucht man nicht einmal zu erwähnen, diese sind hier selbstverständlich. Süße Eintöpfe aus jungem Kohl und Wirsing oder Bohneneintöpfe mit Trockenfleisch – das sind die Gerichte mit denen man hier lebt, die nicht modern sind, den Menschen aber mehr Zufriedenheit bringen, als andere üppigere und kompliziertere Rezepte.

Ajnpren Suppe

[Suppe mit Mehlschwitze und gebratenem Brot]

Zutaten für 10 Personen

0,15 kg Speisefett (Pflanzenöl, Butter, Margarine, Fett)
0,15 kg Mehl
0,02 kg klein geschnittener Knoblauch
0,01 kg süße Gewürzpaprika
0,02 kg Salz
3-5 verrührte Eier
etwa 0,20 kg gebratene Brotwürfel
0,05 kg klein geschnittene rote Zwiebeln
2,00 l helle Grundsoße – klare Suppe
0,015 l Essig
0,015 kg klein geschnittene Petersilienblätter
Pfeffer, je nach Geschmack



Aus Fett und Mehl die hellgelbe Mehlschwitze vorbereiten, die klein geschnittenen Zwiebeln unterrühren, gleichzeitig braten und rühren und den klein geschnittenen Knoblauch, süße Gewürzpaprika und die lauwarmer klare Suppe hinzufügen.

Mit dem Rührbesen gut verrühren und aufkochen lassen, danach 30 min leicht weiter kochen, die Suppe nach Bedarf durchsieben. Die Suppe zurück auf den Herd setzen, nach Bedarf mit Salz und gemahlener Pfeffer würzen. Essig hinzufügen, aufkochen lassen und die verrührten Eier unterrühren. Während des Servierens die Suppe mit gebratenen Brotwürfeln ergänzen und mit fein geschnittenen Petersilienblättern bestreuen.

Hinweis: Die Suppe kann auch ohne verrührte Eier gemacht werden.

Wineempfehlungen

Rajnski rizling, Papak Wines





Gemüse

*Today's cuisine of Srijem and Slavonia is
unconceivable without vegetables*

Die fruchtbare Erde Slawoniens, wenn mit Liebe bearbeitet, ist wie geschaffen für den Anbau verschiedenster Gemüsesorten. Gärten oder Bašće, wie sie hier auch genannt werden, sind so verbreitet und allgegenwärtig, dass die Mehrheit der Leute, schon im Herbst, nach Vorbereitung der Wintervorräte, ihre Überschüsse an die Nachbarn verteilt. Im Frühling kommen die jungen Erbsen und der erste Salat, im Sommer Bohnen, Tomaten, Paprika und dann Kohl, Wirsing und alle Sorten an Rettich und Kürbissen... Es ist unmöglich nur ein einziges Gemüse zu nennen das dieses Gebiet prägt, aus dem einfachen Grund, dass in den syrmischen Gärten alles gut wächst und man Alles auf den Tischen hat, von Gemüseeintöpfen bis hin zu frischen und sauren Salat.

Der bekannte slawonische Reiseschriftsteller Matko Peić schrieb, dass der Begriff Bašća mit dem türkischen Einfluss auf die Gastronomie Syrmiens zu tun hat. Die Türken haben nämlich, während Ihrer hundertfünfzigjährigen Herrschaftszeit, in diesem Gebiet Bašćas gegründet und „den Slawoniern beigebracht mit Schwein- und Wildfleisch auch Obst und Gemüse zu essen.“

Sataras̄ und Turšija, Ajwar und gefüllte Paprika, Sarma oder einfache Flekice mit Kohl sind nur einige Gerichte die reich an Gemüse sind und ohne welche die heutige Küche Syrmiens und Slawoniens undenkbar wäre.

Wineempfehlungen

Pinot grey, Čobanković Ivan Winery



Sataras̄

[zutaten für 10 Personen]

0,15 l Öl

1,00 kg frische Tomaten

1,00 kg frische Paprika

0,60 kg rote Zwiebeln

Etwa 0,06 kg Knoblauch (4 Stück)

Klein gehacktes frisches Petersilienblatt

Gemahlener Salz und Pfeffer

Auf dem gut erhitzten Öl die Zwiebeln, dann die Paprika und nach ein paar Minuten die Tomaten anbraten. Mit Salz, Vegeta und Pfeffer würzen, nur leicht anbraten somit alle Zutaten erkennbar bleiben. Dieses Gericht kann man selbständig oder als Beilage für gebratenes Fleisch oder Fisch servieren. Die sozialhistorische Besonderheit dieses traditionellen Gerichtes ist, dass der Gazda (Kopf der Familie) verlangte, für ihn ein Spiegelei (manchmal auch zwei) zu braten und auf den Sataras̄ zu belegen. Der Unterschied zwischen dem Gazda (dem ältesten Familienmitglied) und anderen Familienmitgliedern lag darin, dass alle Anderen nur eine Kajgana (Rührei) bekommen konnten, wobei er bei diesem Wunsch, ein Omelett mit einheimischen Schinken oder Schinken mit Eiern bekommen konnte, so war es an Feiertagen meistens üblich.









Schweinefleisch

Schweinefleisch ist das Symbol der slawonischen und syrmischen Küche und seine Wichtigkeit im alltäglichen Leben kann nicht genügend betont werden. Die Schweinezucht ist die bedeutendste Art der Tierzucht dieses Gebiets, besonders die Herstellung der Spezialitäten aus getrocknetem Schweinefleisch wird schon seit Generationen gepflegt und ist der Stolz jedes slawonischen Hausherrn. Unter den Liebhabern des getrockneten Schweinefleisches wurde als Erstes der Kulen weltberühmt, der auch in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen wurden. Ein echter Kulen wird aus der autochthonen Sorte des slawonischen schwarzen Schweins, der sogenannten Fajferica, hergestellt. Was ist das Geheimnis des schwarzen Schweins? Wahrscheinlich liegt es an einer Kombination der genetischen Überlegenheit, die eine besondere intramuskuläre Fettigkeit beinhaltet, und der Freilandhaltung dieser Schweine. Das schwarze Schwein wird

Der Kulen wird für besondere Anlässe, wie auch für Gäste, aufbewahrt

auf dem Freien gezüchtet, es lebt frei und sucht nach Eicheln, was eine besondere Qualität des Fleisches gewährt. Es ist üblich das beim ersten Schnee auch die Zeit der Schweineschlachtung anfängt. Die besondere Suppe zum Anlass der Schweineschlachtung wird aus den Knochen gekocht; Haut, Ohren, Schwänze und Spitzbeine werden für die Sülze verwendet (Hladetina). Wobei die frisch gebratene Leber mit Knoblauch und Petersilie als besonderes fruštuk (Frühstück) für den Tag der Schweineschlachtung zubereitet wird. Die frischen Würste können gebraten, gekocht, oder zwei bis dreimal geräuchert werden. Die meisten werden aber zum Trocknen vorbereitet und bleiben dort bis sie ausgereift sind, genauso wie der König des slawonischen Trockenfleisches, der Kulen, aber auch seine dünnere Cousine Kulenova seka. Der Kulen wird für besondere Anlässe, wie auch für Gäste, aufbewahrt. Aus diesem Grund, findet man Speck, der keineswegs weniger beliebt ist, etwas häufiger im Alltag zu sehen.

Hladetina - Sübze

4-5 kg Trockenfleisch (Spitzbein, Schweineschwanz, Schnauze, Ohren, Zunge, ein bisschen Schweinehaut, Knochen vom Schweinenacken)

1,00 kg Wurzelgemüse (Karotten 50 %, Petersilie 30 %, Sellerie 20 %)

200 g rote Zwiebeln

150 g klein geschnittener Knoblauch

40 g Pfefferbohnen

20 g gemahlene rote Paprika

3-4 Lorbeerblätter

8-9 l Wasser

Je nach Wunsch oder Bedarf: Salz, scharfe Paprika, klein geschnittene Petersilienblätter, ein bisschen Essig, gekochtes Ei zum Dekorieren. Nach der Schweineschlachtung, sobald das Fleisch abgekühlt ist, wird es auch gesalzen. Dabei wird auch das Fleisch für die Hladetina gesalzen und in einer Marinade für etwa 10 Tage gehalten und danach 3 bis 4 Mal geräuchert. Das geräucherte Fleisch wird gründlich gesäubert, gewaschen, in kleine Stücke geschnitten und mit Wasser in den Kochtopf gelegt. Danach geben wir das in Scheiben geschnittene Wurzelgemüse, Zwiebeln, Lorbeerblätter und ein Drittel des Knoblauchs hinzu.



Alles zusammen wird dann für 4 bis 5 Stunden gekocht, dabei muss darauf Acht gegeben werden die Suppe nicht zu überkochen, damit diese nicht trüb wird (Die Hladetina muss klar sein). Wenn das Fleisch anfängt sich von den Knochen (vom Spitzbein) zu trennen, ist es fertig. Der Kochtopf wird vom Feuer genommen und zum Abkühlen weggelegt. Die Grundsoße wird durchsieben, probiert und nach Bedarf gewürzt. Folgend wird das Fleisch von den Knochen getrennt und auf den Tellern, zusammen mit dem Wurzelgemüse und gekochten Eierscheiben, mit der Grundsoße (von der vorher das Fett entfernt wurde), übergossen und serviert. Beim Übergießen mit der Soße, muss darauf aufgepasst werden, nicht die Ablagerungen vom Topfboden zu heben.

Wenn die Hladetina schon zur Hälfte abgekühlt ist, wird diese mit dem Rest des Knoblauchs, der gemahlene roten (oder auch scharfen) Paprika, Petersilie und ein wenig Essig gewürzt und weiter zum Abkühlen gelassen. Das Fleisch kann auch ungeräuchert gekocht werden, falls nicht genügend Fleisch (Spitzbein) vorhanden ist kann auch geschmolzene Gelatine in die durchsiebene Grundsoße hinzugefügt werden.

Wineempfehlungen

Graševina, PZ Trs Winery





Wild

Wildgerichte, im nutritiven Sinne, den Höhepunkt der syrmischen Gastronomie darstellen



Die Jagd hat eine lange Tradition in Slawonien. Die erste bekannte organisierte Jagd datiert aus dem 15. Jahrhundert, sogar damals gab es schon Jagdvorschriften in den Wäldern Slawoniens. Das ganze Wild, dass hier gejagt wird – Wildschwein, Hirsch und Reh, Kaninchen und Fasan – findet man in der lokalen Gastronomie wieder, wo es besonders geschätzt wird.

Das Wildfleisch wird hauptsächlich für besondere Anlässe zubereitet, da das Fleisch von besonderer Qualität ist, weil die Tiere in der Natur leben und

sich dort ernähren. Darum ist es nicht übertrieben zu sagen, dass Wildgerichte, im nutritiven Sinne, den Höhepunkt der syrmischen Gastronomie darstellen. Čobanac (Hirteneintopf) mit Wild (Hirsch und Wildschwein), Roastbeef vom Hirsch, Wildschweinschinken, Kaninchen-Paprikasch oder gebratener Fasan, sind nur einige der Gerichte die Sie nicht verpassen dürfen, wenn Sie sich mit den Aromen Syrmiens kennen lernen. Zu den Wildfleischsoßen werden traditionell Brotkügelchen, sogenannte Jägerknödel, Šufnudle (Kroketten) oder hausgemachte breite Nudeln serviert.

Süßes: Das Wildfleisch passt ausgezeichnet zu süßsauren Fruchtsoßen sowie zu Pflaumen- oder Preiselbeermarmelade.

Hirsch nach Jägerart

Zutaten für 4 Personen

1 kg Hirschschinken

Für die Marinade:

1,5 dl Weinessig

1,5 dl Wasser

1 TL Salz

Zur Vorbereitung:

2 Zwiebeln

1 geriebene große Karotte

1 EL Blaubeeren, etwa 10 getrocknete Pflaumen

Salz, Pfeffer und rote Paprika nach Wunsch

1 EL Tomatenmark

2 dl Rotwein



Das Fleisch in dickere Schnitzel schneiden und in die Marinade aus Weinessig, Wasser, Salz und Knoblauch legen, nachts über im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Zwiebeln, ein Lorbeerblatt und das Fleisch auf etwas Fett anbraten lassen und die geriebene Karotte, Blaubeeren, getrocknete Pflaumen, Salz, Pfeffer und ein wenig rote Paprika hinzufügen. Es können auch ein Apfel oder eine Birne hinzugefügt werden.

Wenn das Fleisch zart geworden ist, wird Tomatenmark und Wein hinzugefügt, alles wird gegart bis der Wein verdunstet ist und die Soße die gewünschte Konsistenz bekommen hat.

Mit Knödeln oder Polenta servieren.

Weinempfehlungen

Kapistran crni (red), Iločki podrumi





Fisch

Die Landschaft ist so schön, dass der Wunsch so lange sich im Freien wie nur möglich aufzuhalten

Das einzige was Sie in der slawonischen Gastronomie nicht finden werden, aber in anderen lokalen kroatischen Küchen, sind Meeresfische, da es hier kein Meer gibt. Dennoch, für Fischliebhaber gibt es die oftmals unterschätzten Fluss-, beziehungsweise Süßwasserfische. Besonderes das Fleisch der wilden Sorten ist von ausgezeichneter Qualität. Die vier wichtigsten Süßwasserfische, die Sie auf den Speisekarten sehen werden sind der Karpfen, Zander, Flusswels und Hecht, was nicht bedeuten soll, dass dies die einzigen sind. Die Alasi, der ungarische Begriff für die lokalen Flussfische, sind nicht zahlreich, aber es gibt sie immer noch, genauso wie ernste Fische in der Donau. Wer Liebhaber von Fischen und Angeln ist, darf

nicht das Ufer der Donau versäumen. Die Landschaft ist so schön, dass der Wunsch so lange sich im Freien wie nur möglich aufzuhalten, direkten Einfluss auf die Methode der Zubereitung der Fische hat. In erster Reihe bezieht sich dies auf die Töpfe, die über dem Feuer hängen, was am Abend zu besonders malerischen Anblicken führt, in denen man stundenlang genießen könnte. Im Donauer Topf kann man zum Beispiel Flusswels, Sterlet, Karpfen und Barbe finden, im Alasi Eintopf aber gemischte kleine Flussfische. Ein gutes Fiš (Fischgericht), so sagt man, gibt es nicht ohne Cverгла (einem winzigen Flusswels) oder Schleie. Was aber alles in einen guten Fisch-Paprikasch gehört, darüber könnte man lange diskutieren. Das einzige in dem sich alle einig sind ist, dass in jeden Fisch-Paprikasch und Eintopf reichlich getrocknete süße und scharfe Paprika gehören.

Weinempfehlungen

Graševina, Knezović Winery



Traditionelle Fisch-Paprikasch

| | |
|--------------|--|
| 2,00 kg | Karpfen (ausgenommen) |
| 0,10 l | Öl |
| 0,5 l | hausgemachter Tomatensaft |
| 0,01/0,02 kg | gemahlene Paprika [scharfe + süße] |
| 0,20 l | Weißwein |
| 1 kg von 2 | andere Arten Fisch – Flusswels / Hecht |
| 0,40 kg | rote Zwiebeln |
| 0,15 kg | Tomatenmark |
| 0,02/0,02 kg | Salz |

Auf ein wenig Öl und Wasser die roten Zwiebeln garen, dann pürieren [kann auch, auf moderne Art, im Mixer püriert werden], mit Wasser oder einem halben Liter Grundsoße (diese kann, empfehlenswert, auf Basis von Magerfisch mit gekochten und gehackten Fisch gemacht werden) übergießen. Mit Tomatenmark und –Saft übergießen, Salz und rote süße und scharfe Paprika hinzufügen, nach Bedarf mit Pfeffer würzen und für etwa 10 Minuten kochen lassen. Darauf hin die Grundsoße hinzufügen, quantitativ etwa 10 % mehr als Suppe. Einmal aufkochen lassen und dann, den vorher in Gewürzen (Wein, ein paar Tropfen Essig und Zitronensaft) marinierten Fisch, hinzufügen. Für etwa 15 Minuten garen lassen. Sobald es gekocht ist, den Rest des Weins hinzufügen. Den Fisch-Paprikasch mit hausgemachten breiten Nudeln servieren.

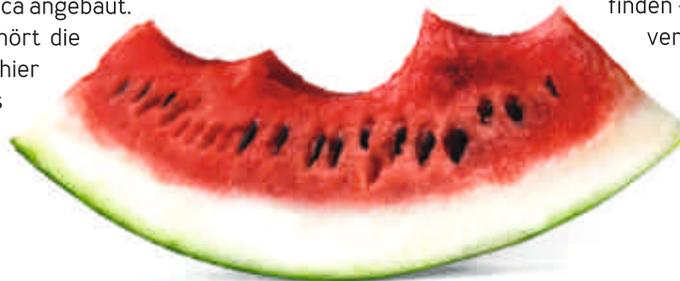




Obst

Hier die Wassermelone wird sie als königliches Sommerobst angesehen

Falls Sie ein Obstliebhaber sind, dann kommen Sie Ende des Sommers nach Slawonien, wenn geerntet wird. Nirgendwo anders werden Sie ein besseres Preis-Leistungsverhältnis finden können. In den üppigen slawonischen und syrmischen Obstgärten befinden sich Äpfel, Pflaumen, Birnen und Kirschen, Pfirsiche und Aprikosen... Aber außer den Obstbäumen, welche von Pflaumen und Äpfeln dominiert werden, findet man noch eine gut vertretene Kultur in diesem Gebiet – nämlich Wassermelonen. Diese werden besonders zahlreich im bekannten Dorf Ilača angebaut. Streng botanisch gesehen, gehört die Wassermelone zum Gemüse, hier aber wird sie als königliches Sommerobst angesehen – frisch verzehrt während der größten Sommerhitze, braucht



man sie nur noch zu kühlen. Das übrige Obst wird auch für den Wintervorrat verarbeitet – zur Konfitüre oder zum Fruchtsirup gekocht. Pflaumenkonfitüre wird äußerst lange gekocht und dann abgekühlt bis es so zähe geworden ist, dass man es mit einem Messer durchschneiden kann. Solch eine Konfitüre ist für Kuchen unentbehrlich, zum Beispiel für Hörnchen gefüllt mit Konfitüre, da die zähe Konfitüre, während des Backens, nicht aus dem Teig entkommen kann. Des Weiteren kann man die Konfitüre in noch einem bekannten rustikalen Gericht dieses Gebiets finden - Tačci, Taške oder Taškrle. Diese sind verschiedene Namen für den gleichen frischen Teig der in Ravioli geformt wird, welche dann mit hausgemachter Konfitüre gefüllt, gekocht und mit Walnüssen, Krümeln oder Mohn bestreut werden.

Täckle

Zutaten für 10 Personen

900 g Mehl (90 % Glattmehl und
10 % Universalmehl)

4 Eier

150 g Speisefett (Butter, Öl oder anderes Fett)

150 g gebratene Brotkrümmel

40 g Salz zur Vorbereitung und zum Kochen

400 g saure Sahne

Weinempfehlungen

Chardonnay, Knezović Winery



Aus Mehl, Eiern, ein wenig Fett und, nach Bedarf, lauwarmen Wasser den Teig kneten und für 30 min ruhen lassen.

Aus dem Teig ein paar Kügelchen formen und auf etwa 2 mm strecken, in kleine Vierecke von 3-4 cm schneiden und für kurz trocknen lassen. Nach Wunsch, ein Viertel der Eckchen, mit Marmelade oder Konfitüre füllen, zusammenfalten und mit dem Teigrädchen die Ränder schließen.

Das gesalzene Wasser mit ein wenig Öl aufkochen lassen, die Eckchen ins kochende Wasser legen und für etwa 20 Minuten kochen lassen. Hinterher aus dem Wasser herausholen und in einem Topf, zusammen mit Zucker, Mohn oder Walnüssen, legen.



Kuchen

Schweinefett in einem Dessert? Sogas finden Sie nirgendwo anders!

Slawonische Kuchen sind nichts für Feiglinge und auch nichts für Leute die auf einer Diät sind. Sie sind vielfältig, üppig, süß, werden im großen Maß gebacken und keiner zählt wie viele man gegessen hat. Das Aufgebot lässt wirklich nichts zu Wünschen übrig – kleine und trockene Kekse verschiedener Formen, Paprenjak und Lebkuchen, bis hin zu cremigen Kuchen für besondere Anlässe. Dazu Milch-Hefeteige und Gužvara, dazu Krapfen im Winter. Die häufigste Zugabe zu slawonischen Kuchen sind gemahlene Walnüsse, durch welche sie noch üppiger und kalorienreicher werden. Der Walnussbaum kann vor zahlreichen Häusern in Dörfern dieses Gebiets gefunden werden. Trotzdem, wenn es notwendig ist nur einen einzigen Kuchen Slawoniens und Syrmiens

hervorzuheben, dann wären dies Salenjaci, wegen Ihres Charakters, Besonderheit und wegen dem was sie symbolisieren.

Schweinefett in einem Dessert? Sogas finden Sie nirgendwo anders. Skeptisch gegenüber kann man nur sein, wenn man diese kleinen Kuchenwunder nicht probiert hat.

Der Teig der Salenjaci ist luftig und ähnelt dem vom Blätterteig, somit könnte man sagen, dass Salenjaci eine slawonische Version des Croissant sind. Gefüllt werden Sie mit zäher Konfitüre oder mit milchigen, gemahlene Walnüssen. Sollten Sie welche noch warm finden, wird es schwierig sein sich nur auf einen zu begrenzen.



Salenjaci

| | |
|----------|--|
| 1,00 kg | Mehl (70 % glattes und 30 % universales) |
| 0,50 l | Milch |
| 0,2 l | Mineralwasser |
| 0,06 kg | Zucker (3 EL) |
| 0,015 kg | Salz |
| 1 bis 2 | Eier |
| 1 | Würfel frische Hefe |
| 0,04 kg | Schweinefett |



In ein wenig lauwarmer Milch den Zucker und die Hefe vermischen, dann unter Wärme ruhen lassen. Etwa 90 % des Mehls in eine Rührschüssel geben, die restlichen Zutaten, darunter Eiweißschnee und Hefe, unterrühren.

Die Zutaten leicht verrühren bis man einen weichen Teig bekommt (nicht zu weich). Etwa eine halbe Stunde aufgehen lassen, dann über eine bemehlte Unterlage strecken, mit Schweinefett streichen und wie einen Blätterteig mehrmals falten. Eine halbe Stunde ruhen lassen.

Alles noch insgesamt zweimal wiederholen. Je mehr gefaltet wird, desto besser die Blättrigkeit des Teiges. Danach den Teig strecken und in Dreiecke schneiden, auf jedes Dreieck ein wenig Marmelade streichen, verschließen, aufgehen lassen und letztlich bei 200 Grad backen. Fertig gebacken, nur noch mit Puderzucker bestreuen.

Weinempfehlungen

Traminac, Iločki podrumi



LIST OF PRODUCERS IN THE VUKOVAR-SRIJEM COUNTY

HONEY

OPG Knežević Ivan
A.T. Jemrića 1, 32272 Šiškovci
032/851-104, 098/845-777
ivan.knezevic68@gmail.com
web: med-knezevic

OPG Zdenka Šuran
Kolodvorska 94, 32271 Andrijaševci
095/522-9996, 032/372-140
zeljko.suran@net.hr

OPG Idžojtić
I.A. Fitzy 26, 32100 Vinkovci
032/366-410
mato@idzotic.hr

OPG Mandić
Istrev 141, 32257 Drenovci
032/861-461
092/230-8638

Pčelarski obrt Nektar
vl. Mihaljević Miroslav
Zvonimirova 12, 32221 Nuštar
091/253-8260
nektar@nektar.hr

BRANDY

STRADUN d.o.o., Marko Jukić
Voćne rakije i likeri
Kolodvorska 55, 32272 Cerna
098/856-146
marko.jukić@gmail.com
web: slavonska-rakija

OPG Stanko Šarčević
Voćne rakije
Trg kr. Zvonimira 13, 32270 Županja
032/831-196, 098/703-878
stanko.sarcevic@gmail.com

OPG Darko Juzbašić
Matkova pecara
Strossmayerova 118, 32275 Bošnjaci
098/295-548
darko.juzbasic@optinet.hr

PTO Srijem
Gordana Grbešić
Voćne rakije
N.Š. Zrinskog 4, 32249 Tovarnik
098/9278-330, 032/524-064
dragan.grbesic@vu.t-com.hr

OPG Barbarić
Vladimira Nazora 23, 32236 Ilok
032/593-359, 098/9140-354
opgbarbaric@yahoo.com
web: rakija-barbaric.hr

Budimka
Kralja Zvonimira 6, 32233 Opatovac
099/2135-655
ivanabicanic1@gmail.com
web: budimka.hr

WINE

Citrus d.o.o., Lovas Marijan
S. S. Kranjčevića 36, 32237 Lovas
098/693-768
032/525-209
citrus@vk.t-com.hr
web: citrus.hr

Vinarija PZ TRS Zadruga
Zlatko Bošnjak
Ivana Gundulića 18, 32236 Ilok
032/590-043
095/902-4176
info@vinarija-trs.hr
web: vinarija-trs.hr

OPG ANDREJA JURIĆ
Kupinovo vino,
Mirna ulica 5, 32000 Vukovar
098/631-529
tunavukovar@net.hr

OBRT za vinogradarstvo „VITIS“
Vina Papak
Matije Gupca 117, 32236 Ilok

098346851
mladenpapak.vitis@gmail.com
web: vitis-papak.hr

PO Dolić- Kraljević
Kralja Tomislava 89, 32236 Ilok
032/590-712
dolic-kraljevic@gmail.com

Iločki podrumi d.d.
F.Tudmana 72, 32236 Ilok
032/590-088
staripodrumi@ilocki-podrumi.hr
web: ilocki-podrumi.hr

Vinarija srednja škola Ilok
M.Gupca 168, 32236 Ilok
032/593-207
099/500-6671
ss-ilok-501@skole.htnet.hr

Vupik d.d.
Sajmište 113c, 32000 Vukovar
032/456-600
info@vupik.hr
web: www.vupik.hr

Obrt za proizvodnju i promet vina i
grožđa "Vino Buhač"
vl. Domagoj i Ivan Buhač
Hercegovačka 1
32236 Ilok
032/593-100
ivan.buhac@vk.t-com.hr
web: vino-buhac.com

OPG Paula Stipetić
S. Radića 16
32236 Ilok
032/591-068
098/186-3942
paula.stipetic@vu.t-com.hr

Obrt za proizvodnju vina i
vingradarstvo Čobanković
vl. Mirko Čobanković
S. Radića 98a
32236 Ilok
032/593-336
obrt.cobankovic@gmail.com

Podrum Marija j.d.o.o.
OIB:68723876094

S. Radića 65
32236 Ilok
098/758-217
monika.zivkovic1@gmail.com

OPG Zvonimir Dragun
Vodenica 13
32236 Ilok
098/187-5336
032/593-183
zv.dragun@gmail.com
web: vinarija-dragun.hr

Vinarija Knezović
Matije Gupca 101
32236 Ilok
032/593-257
098/1724-202
vinarija_knezovich@net.hr

Podrumi Krešić d.o.o.
Sinjske alke 20, Vukovar
Stjepana Radića 105
32234 Šarengrad
099/259-1009
info@podrumi-kresic.com

Vinarija Ivan Čobanković
Vladimira Nazora 59 32236 Ilok
032/593-382
098/9344-947
ivan.cobankovic1@vu.t-com.hr
Web: vinarija-cobankovic.hr

OPG Barbarić
Vladimira Nazora 23, 32236 Ilok
032/593-359
098/9140-354
098/274-350
opgbarbaric@yahoo.com
web: rakije-barbaric.hr

Vukovarska vina
Franje Tuđmana 18
32000 Vukovar
098/902-9842
igor.burcak@gmail.com

Milanković
Sinjske Alke 11
32000 Vukovar
032/410-377, 099/228-4044
vinarija.milankovic@gmail.com

Srijemska kapljica
Stjepana Radiće 92
32234 Šarengard
032/518-900
098/978-7459
srijemskakapljica@gmail.com

Dioniz
Vlatka Kraljevića 52
32236 Ilok
032/590-830
david.vranjkovic@gmail.com

Vinarija Čobanković Vlatka
I. Gundulića 28, 32236 Ilok
032/593-099, 098/1758-760
vinogradi.ilok@gmail.com

Vinski podrum Prokopec
Hrvatskih branitelja 48, 32235
Bapska, 098/494-512

OPG Delić, Ana
Gredice 54, 32270 Županja
092/233-1783

Božica Dolić
Kralja Tomislava 9
32236 Ilok
032/590-712

KULEN (smoked pork)

Mesnica AS, Ilija Jelović
Veliki kraj 3, 32270 Županja
032/837-590, 098/591-802
mesnica-as@hit-com.hr

OPG Ambar
Grgo Krajina
K.Tomislava 19 a, 32221 Nuštar
032/387-014, 098/933-7790
mjernik@gmail.com

Zdenko Perakić
V. Nazora 77, 32275 Bošnjaci
032/845-523, 098/9278-255

OPG Ivica Liščević
Zrinska 103, 32245 Nijemci
032/280-062, 098/703-473
kulen.lica@gmail.com

OPG Modic
vl.Dragan Modic
Lj.Gaja 126, 32275 Bošnjaci
032/845-675, 091/551-5442
dragan.modic5@gmail.com

OPG Damir Lenić
Vladimira Nazora 97
32275 Bošnjaci
032/845-540, 091/899-3230
obiteljlenic@optinet.hr

OPG Džinić Slavica
V. Nazora 95, 32284 Stari Mikanovci
032/210-296, 098/995-1087
slaven.zvo@gmail.com

Kulen Delić j.d.o.o.
Ivan Delić
Braće Radića 168
32276 Babina Greda
098/217-118
kulendelic@gmail.com

Bak d.o.o.
Kneza Domagoja 30,
32100 Vinkovci
032/364-364

PG Andrija Čuha
Matije Gupa 98, 32255 Soljani,
098/217-872
andrijacuha@net.hr
www.pgcuha.hr

OPG Damjanović
vl.Nedjeljka Damjanović
J.J.Strossmayera 58, 32274 Štitar
032/847-145
kulendamjanovic@gmail.com
www.kulen-damjanovic.com

OPG Vlado Ferbežar
Ruđera Boškovića 7, Otok
098/952-9539

Opg Andabaka
vl. Samson Andabaka
Vladimira Nazora 79, 32252 Otok
098/170-0721, 032/394-783
opgandabaka@net.hr

Opg Marijan Rupčić
Matice Hrvatske 32, 32000 Vukovar
098/644-226
marijanrupcic1@gmail.com

Pompeja d.o.o.
A.Štampara 39, 32100 Vinkovci
098/678-604, 098/502-116
olgica.madarevic@gmail.com

Brčić d.o.o.
Kolodvorska 168, Vrbanja
032/863-558, 098/721-325
brccicfil7@gmail.com

Užarević Antun
Strossmayerova 37, Štitar
032/847-018, 091/535-3156

Lamut d.o.o.
Bare 11, 32100 Vinkovci
098/187-7203
nmlamut@gmail.com
www.lamut.hr

CHEESE

OPG Josip Perković
Eugena Kvaternika 70,
32272 Retkovci
091/5947-817

TASTES OF SRIJEM & SLAVONIA, VUKOVAR- SRIJEM COUNTY

Acin salaš
Vukovarska 98, 32 214 Tordinci
tel: 032/580 845, fax: 032/580 845
mob: 099 684 4915
acin.salas@gmail.com
www.acinsalas.com

Restoran "Aquarius"
J.J.Strossmayera 107a
32 275 Bošnjaci
tel:032/ 845 749
mob: 095 905 01 64
stjepan29@gmail.com
www.aquarius-bosnjaci.com

Hotel "Dunav" Ilok
Julija Benešića 62, 32 236 Ilok
tel: 032 596 500
mob: 098 691 648
hoteldunavilok@hoteldunavilok.com
www.hoteldunavilok.com

Stari podrum
Šet. O.M.Barbarića 4, 32 236 Ilok
tel: 032 590 088
mob: 098 9843 071
staripodrum@ilocki-podrumi.hr
www.ilocki-podrumi.hr

Restoran hotela "Villa Lenije"
Genscherova 3, 32 100 Vinkovci
tel: 032/340 140, fax: 032/340 163
hotelvil
www.hotelvillalenije.com

Restoran "Lav" Vukovar
J.J.Strossmayera 18, 32 000
Vukovar
tel: 032/ 445 100, fax: 032/ 445 110
info@hotel-lav.hr
www.hotel-lav.hr

Seljačko domaćinstvo
"Snašini kućari"
Kralja Tomislava 129, 32 273 Gradište
tel: 032 841 229
mob: 098 9102 569
098 9682 542
snasini.kucari@hotmail.com

Restoran "Gondola"
Hrvatske nezavisnosti 19
32 232 Sotin
mob: 098 574 871
marinastrobivu1@gmail.com

Restoran "Orion"
Duga ulica 1, 32 100 Vinkovci
mob: 099 341 3007
hipjeseni@gmail.com

Restoran hotela "Admiral"
Bana Jelačića 6, 32 100 Vinkovci
tel. 032 332 221
hotel.admiral.recepcija@gmail.com
www.hotel-admiral.hr

Tourist Board of Vukovar-Srijem County
Glagoljaška 27, Vinkovci
phone: 032 338 425; fax 032 344 034
e mail: visit@vukovar-srijem.eu
turisticka-zajednica@vk.t-com.hr
www.visitvukovar-srijem.com

Tourist Board - Vukovar
J. J. Strossmayera 15, Vukovar
phone: 032 442 889
fax: 032 442 890
e mail: tz-vukovar@vu.t-com.hr
www.turizamvukovar.hr

Tourist Board - Vinkovci
Trg bana Josipa Šokčevića 3, Vinkovci
phone/fax: 032 334 653
e mail: info@tz-vinkovci.hr
www.tz-vinkovci.hr

Tourist Board - Ilok
Trg sv. Ivana Kapistrana 5, Ilok
tel.: 032 590 020; fax 032 592 966
e mail: tourismilok@gmail.com
www.turizamilok.hr

Tourist Board - Županja
Veliki kraj 66, Županja
phone/fax: 032 832 711
e mail: tz-zupanja@vk.t-com.hr
www.tz-zupanja.hr

Tourist Board - Nijemci
Trg kralja Tomislava 6, Nijemci
phone: 032 280 376
e-mail: turistickazajednicaon@gmail.com
www.tz-opcinanijemci.hr

Imprint:

Published by: **Tourist Board of the Vukovar-Srijem County**

For the publisher: **Božo Galić, M.Sc.Eng.**

Edited by: **Rujana Bušić Srpak, M.A.**

Text: **Željka Klemenčić**

Photography: **Romulić & Stojčić**
Sanja Mijac

Graphic design: **Romulić & Stojčić**

Proofreading: **Višnja Sorčik, M.A.**

Translation: **Traducta**

Printed by: **Printera Grupa d.o.o.**

December 2017.

Recipes: **Association of Chefs of the Vukovar-Srijem County**

Recipes prepared by: **Aquarius Restaurant, Bošnjaci**
Dunav Hotel, Ilok
Orion Restaurant, Vinkovci

We are grateful to the **Slavonija Hotel, Vinkovci**, for their support

The material issued with the support of:
The Croatian National Tourist Board
Vukovar-Srijem County



TOURIST BOARD
OF THE VUKOVAR-SRIJEM COUNTY





TOURISTISCHE GEMEINSCHAFT DER
VUKOVAR-SRIJEM GESPANSCHAFT