

Essen und Trinken im Apartment Hvar

Essen und Trinken im Apartment Hvar

Nachdem Sie Ihr **Apartment Hvar** bezogen haben, stellt sich Ihnen oft die Frage, was bereiten wir denn heute Abend zum Essen? Sicherlich denken Sie dabei erst einmal an die von Ihnen gewohnte, heimische Küche.

Aber Stop …..! Es geht doch auch anders. Versuchen Sie es doch einmal mit der Küche Kroatiens, die Sie heute Ihren Lieben präsentieren.

Oft ist es leichter als Sie denken, und der Vermieter Ihres **Apartment Hvar** ist Ihnen sicherlich mit Tips zum Einkauf und der Zubereitung gerne behilflich.

Die Kroaten lieben gutes Essen und Trinken. In diesem Punkt sind sich alle Angehörigen der verschiedenen Völker und Völkerschaften dieses ethnisch so unterschiedlichen Landes überraschend einig, einerlei ob die Küche ihrer Mutter im mitteleuropäischen, im balkanischen, im orientalischen oder im mittelmeerischen Kulturbereich ihre Wurzeln hat. Die Kost der Küstenbewohner kommt aus dem Meer, aus der steinigen, roten Erde mühsam bearbeiteter Gärten und von eher kargen Weizen- und Maisfeldern.

Sie ist nicht üppig und nicht überzüchtet, kennt keine schweren Speisen, wie sie in großen Teilen des Landesinnern auf den Tisch kommen. Sie ist gesund und trotz der Verwendung von viel Olivenöl leicht verdaulich. Der natürliche Geschmack von Fisch, Fleisch und Gemüse wird von feinen Kräutern aus Macchia und Garten betont, aber nie übertönt.

Die Küche der Küste und der Inseln war immer eine Fischer- und Bauernküche; eine Restaurant-Kultur gab es in dem armen Land zu keine Zeit. Das ist einer der Gründe dafür, das der Tourist in Hotels und Gaststätten kaum jemals in den Genuss dalmatischer Küche kommt: Man will dem Gast nicht das vorsetzen, was die einfachen Leute zu Hause essen. Zudem ist es wirtschaftlicher, schnell und unkompliziert zubereitete Fleischspeisen vom Holzkohlegrill zu servieren. Hier haben Sie es in Ihrem **Apartment Hvar** besser. Sie können die heimische Küche der Insel **Hvar** kennen lernen, und glauben Sie uns, Sie werden begeistert sein.

Die Überforderung durch die Massenabfertigungen, aber auch phantasielose Küchenchefs sind schuld daran, dass man mit der sogenannten internationalen Küche abgespeist wird, also mit Wiener Schnitzel, Steaks, Pommes frites oder den ewig gleichen jugoslawischen Spezialitäten Cevapcici oder Raznjici mit Krautsalat. Seit einiger Zeit aber sieht es aus, als hätten Fremdenverkehrsmanager, Küchenchefs und Wirte über die Klagen nachgedacht: auf den Speisekarten erscheinen zaghaft auch einheimische Gerichte, hier und da wird in Hotels eine "Woche der dalmatinischen Küche" veranstaltet.

Mit etwas Glück erwarten einen da große Genüsse: Fisch gibt es da nicht nur vom Grill, sondern auch gebraten, gedünstet oder gekocht (angemerkt, daß Fisch

ziemlich teuer ist, der teuerste und wohlschmeckendste ist die Zahnbrasse (Zutabac. die Fischsuppe Brodet hat viele lokale Varianten, eine der besten kommt natürlich von **Hvar**. Marinierte Sardellen sind eine köstliche und appetitanregende Vorspeise. Dazu gehören auch Salate vom Tintenfisch und vom Polypen, allerlei Muschelgerichte und Scampi.

Von den Fleischgerichten sind hervorzuheben: Lammfleisch vom Grill , gebraten oder mit Gemüse gedünstet: Pasticada (Gespickter und gewürzter Rinderbraten), die Gemüsesuppen manestra und jota, pasta i fazol (ein Nudel-Bohnen Gericht mit Selchfleisch) und tripe, eine kräftige und schmackhafte Suppe aus Kutteln, meist mit Polenta als Beilage - Speisen die durchweg von Italien inspiriert sind, wie die Namen zeigen. Sprechen Sie einfach Ihren Vermieter des **Apartment Hvar** einmal darauf an. Sollte die Möglich bestehen, wird es sicherlich – gegen Kostenbetei

Das Lieblingsgemüse der Dalmatier, die blitva, ein spinatähnliches Mangold, wird zu allen Jahreszeiten als Beilage und Salat in vielen Variationen gereicht. Als Imbiss zum Wein isst man den luftgetrockneten Schinken Prsut, Oliven und Schafskäse.

Die klassische Nachspeise in Istrien und Dalmatien sind die fritule, in Öl gebratenen Hefekrapfen; sie werden warm gegessen. Aus der gesamtjugoslawischen Speisekarte findet man an der Küste natürlich die auf dem Holzkohlerost bereiteten Fleischgerichte wie Cevapcici, die würzigen Hackfleischwürstchen, Raznjic, die Fleischspießchen und Pljeskavica, die Hackfleischfladen; alle drei Gerichte werden mit rohen Zwiebeln serviert . dazu kommen Punjene Paprike, gefüllte Paprikaschoten und zuweilen allerlei köstliche Eintöpfe.

Lamm und Spanferkel, im Frühjahr mit jungen Zwiebeln als Beilage, schmecken frisch und immer und überall. Eine beliebte Nachspeise österreichisch-ungarischer Herkunft sind Palatschinken: Mit Marmelade, Schokoladencreme und Mandeln gefüllte Pfannkuchen.

In den handschriftlichen Kochbüchern einzelner Hvarer Familien, die über Generationen bewahrt und aufgeschrieben werden, finden sich bis zu zwanzig verschiedene Rezepte für eine der beliebtesten Speisen der Insel: die Pasticada. Da die Zubereitung in Ihrem **Apartment Hvar** möglicherweise doch etwas schwierig ist, lassen Sie sich doch einfach auch hier einen Tip Ihres Vermieters geben. Er weiß bestimmt, wo man die beste Pasticada bekommt.

Dies ist Fleisch, das nach alten Rezepten geduldig und langwierig in mehreren Phasen zubereitet wird, die tagelang andauern können, bevor es überhaupt auf den Herd kommt. In der ersten Phase zieht das Fleisch in einer Marinade aus aromatisiertem Essig. Pasticada wird aus Rind – oder Kalbfleisch zubereitet, meistens aus einem Muskel, der Orah genannt wird.

Aber auch Pasticaden aus Pferdefleisch oder Großwild sind bekannt. In der zweiten Phase wird das Fleisch im Stück angebraten. In der dritten wird es in einer Soße geschmort und mit Wein und dem Likörwein Prosek übergossen. Es werden Trockenfrüchte, meistens Pflaumen, und viele Gewürze, wie Nelke, Muskatnuss, Lorbeer und Pfeffer.

Die alten Rezepte fordern, dass man die Pasticada nicht gleich nach dem Kochen isst, wie lang und schonend das auch gewesen sein mag. Die Pasticada, so sagen die alten Meister, muss langsam abkühlen, in Würfel geschnitten werden, noch einmal angebraten und dann im eigenen gefilterten Sud serviert werden.

Die Gnocchi, die normalerweise zur Pasticada gereicht werden, müssen unmittelbar vor dem Essen frisch gekocht werden. Obwohl die traditionellen Pasticaden einen sehr starken, vollen Geschmack besitzen, ist es nicht selten, dass über die Gnocchi noch geriebener harter Schafskäse gestreut wird.

Alles in allem, wünschen wir Ihnen viele leckere Speisen auf dem Tisch in Ihrem **Apartment Hvar**, und einen schönen Urlaub auf unserer **Insel Hvar**.

(c) by 'Ferienwohnungen und Meer - Urlaub und Yachtservice auf Hvar - Kroatien'

URL : <http://www.kroatien.es>

[Das Impressum finden Sie hier](#)