

Prag

Praha



Klára Vavříková lebt mit ihrer Familie in Prag. Die „Goldene Stadt“ ist für ihre prächtige Architektur berühmt. Über die Moldau spannt sich die weltbekannte Karlsbrücke, oben auf dem Hradschin wacht der Veitsdom mit seinen eindrucksvollen gotischen Türmen über die Stadt. Prag ist ein Touristenmagnet, bekannt für eine deftige Küche, für Baumstriezel, Knödel und

Prager Schinken. Während der Adventszeit trägt Prag noch ein bisschen dicker auf – mit duftenden, bunten Weihnachtsmärkten. Diese Zeit ist für Klára besonders nervenaufreibend, als passionierte Hobby-Floristin hat sie alle Hände voll zu tun. Dieses Jahr verkauft sie auf einem der Prager Weihnachtsmärkte ihre kunstvoll angefertigten Adventskränze. Die Konkurrenz ist groß und Klára ist gespannt, ob ihre Kränze auch Käufer finden. Ihr Mann Karel arbeitet in einer Glasfabrik und gibt als Bassgitarrist einer Punkgruppe in einem Prager Club ein Konzert. Zum Glück bekommen die Vavříks Unterstützung von den Großeltern Ivana und Karel, die sich liebevoll um die beiden Kinder Stella und Karel kümmern und ihnen die alten Weihnachtsbräuche beibringen. Bei Oma und Opa werden Plätzchen gebacken und der Weihnachtsbaum geschmückt. Zum Mittagessen kocht Oma Ivana Kuba, eine traditionelle Fastenspeise aus Graupen, Pilzen und Schmalz. An Heiligabend besucht die Familie ein letztes Mal den Weihnachtsmarkt auf dem Altstädter Ring und kauft dort einen Karpfen für das Weihnachtessen. Denn was wäre Weihnachten in Prag ohne Karpfen und Kartoffelsalat? (Text: arte)

Zemlbaba

Semmelbaba

Semmelbaba ist eine traditionelle tschechische Süßspeise und kann auch als Dessert gereicht werden.

Zutaten für 4 Portionen:

4 trockene Brötchen (alternativ: 1 altes Weißbrot),
500 ml Milch,
75 g Zucker,
2 mittelgroße geschälte Äpfel,
80 g Rosinen,
½ TL Zimt,
2 Eier,
Butter (zum Einfetten der Auflaufform)



Zubereitung:

Die Brötchen in fingerdicke Scheiben schneiden und in der Milch wenden.

Die eingeweichten Scheiben nebeneinander in eine eingefettete Auflaufform legen.

Die Äpfel schälen, grob reiben und über die Brötchen verteilen. Rosinen, Zucker und Zimt über die geriebenen Äpfel streuen.

Die restlichen in Milch eingeweichten Brötchenscheiben über die geriebenen Äpfel legen. Alles mit den verquirlten Eiern und der restlichen Milch übergießen und nochmals mit Zucker und Zimt bestreuen.

Bei 180 °C etwa 30 min im Ofen backen.

Tip:

- Statt Äpfeln kann man auch Quark verwenden. Er wird mit Eigelb, Zucker und Rosinen vermischt und zwischen dem Brot verteilt.

Zubereitungszeit:

15 min

Dobrou chut! Guten Appetit.

2 EUR – CZ – Prag