

Lieblingsgerichte der Deutschen

Makanan kesukaan orang jerman



"Lieblingsgerichte der Deutschen"

"Makanan kesukaan orang jerman"

Das Buch wurde vom gemeinnützigen Verein deutschsprachiger Frauen "Die Brücke" hergestellt. Alle Erlöse dieses Buches kommen der Sozialarbeit der Brücke zugute.

Buku ini dibuat oleh yayasan wanita yang bicara jerman "Die Brücke". Hasil buku ini akan dipakai untuk kerja sosial.

Gesponsort wurde die Herstellung des Buches von:
Buku ini disponsori oleh:

Edel Weiss®

Swiss Gourmet Bakery & Meat Shop
Jl. Ampera Raya 17, South Jakarta
www.edelweiss-deli.com
021/780 38 87

Vorwort

Unterschiede zur ersten Auflage:

Einige Rezepte sind editiert worden, meistens wurde der Fett- oder Salzgehalt reduziert. Rezepte, die uns nicht mehr zeitgerecht erschienen, wurden herausgenommen und durch andere ersetzt.

Zu den Rezepten:

- Einige Rezepte wurden von unserem Team ausprobiert, aber nicht alle!
- Back- und Kochzeiten können je nach Ofenfabrikat variieren.
- Bei den Löffelangaben (1 EL oder TL) handelt es sich um gestrichene Löffel.
- Es wird nur ungesalzene Butter in den Rezepten verwendet.
- Es wird bei allen Rezepten vorausgesetzt, daß Obst und Gemüse vor der Verarbeitung gewaschen werden.

Wir wünschen nun viel Spaß beim Kochen und Ausprobieren!

Der Kreativität beim Kochen sind keine Grenzen gesetzt, solange es schmeckt!

Das Editier Team

Kata Pengantar

Perbedaan dengan edisi pertama:

Berberapa resep diubah dan pemakaian lemak atau garam dikurangi. Resep yang makan waktu terlalu banyak untuk pembuatanya, diganti dengan resep baru.

Tentang resep-resep:

- Berberapa resep dicoba dari tim, tetapi tidak semua!
- Waktu pemasakan itu tergantung produk ofen.
- Sendok makan atau sendok teh yang dimaksud itu sendok diisi rata.
- Dipakai mentega tanpa garam (unsalted butter/margarine).
- Semua sayuran dan buah buahan perlu dicuci sebelum dimasak!

Selamat memasak dan mencoba resep-resep dari buku ini!

Kreativitas tidak ada limit selama masakan enak!

Tim Edisi

Inhalt - Daftar Isi**Generelles - Keseluruhan**

| | Seite |
|---|-------|
| Vorwort | 1 |
| <i>Kata pengantar</i> | 3 |
| Inhaltsverzeichnis | 3 |
| <i>Daftar isi</i> | 12 |
| Übersetzungen | 12 |
| <i>Terjemahan</i> | 18 |
| Tätigkeiten in der Küche | 18 |
| <i>Perkerjaan di dapur</i> | 20 |
| Gewürze und Kräuter, unbekannt in Indonesien | 20 |
| <i>Bumbu dan rempah asing di Indonesia</i> | 26 |
| Tipps | 26 |
| <i>Tip / Petunjuk</i> | 30 |
| Abkürzungen | 30 |
| <i>Singkatan</i> | 30 |

Rezepte - Resep**1. Suppen / Sop**

| | |
|----------------------------|----|
| Hühnersuppe | 31 |
| <i>Sop Ayam</i> | 31 |
| Gemüsesuppe | 32 |
| <i>Sop Sayur</i> | 32 |
| Leberklößchen Suppe | 33 |
| <i>Baso Hati</i> | 33 |
| Fischsuppe | 34 |
| <i>Sop Ikan</i> | 34 |
| Gaisburger Marsch | 35 |
| <i>Sop Campur</i> | 35 |
| Maultaschen | 36 |
| <i>Sop Pangsit Jerman</i> | 36 |
| Käsesuppe | 37 |
| <i>Sop Keju</i> | 37 |

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Tomatensuppe | 38 |
| <i>Sop Tomat</i> | 38 |
| Kürbissuppe | 39 |
| <i>Sop Labu Kuning</i> | 39 |
| Garnelensuppe mit Kokosmilch | 40-41 |
| <i>Sop Udang dgn. Santan</i> | 40-41 |
| Zucchini-Mais Suppe | 42 |
| <i>Sop Sukini- Jagung</i> | 42 |
| Gulaschsuppe | 43 |
| <i>Sop Gulasch</i> | 43 |
| Kartoffelsuppe | 44 |
| <i>Sop Kentang</i> | 44 |
| Gazpacho Suppe | 45 |
| <i>Sop Gazpacho</i> | 45 |
| Linsensuppe | 46 |
| <i>Sop Kacang Lentil</i> | 46 |
| Weiße Bohnen-/ Erbsensuppe | 47 |
| <i>Sop Kacang Putih/Kacang Polong</i> | 47 |
| Paprikasuppe | 48 |
| <i>Sop Paprika</i> | 48 |

2. Fleisch / Daging

| | |
|--|----|
| Schmorbraten | 49 |
| <i>Semur Daging</i> | 49 |
| Rindsrouladen | 50 |
| <i>Daging Gulung</i> | 50 |
| Lammkeule mit Kräuter-Senf-Kruste | 51 |
| <i>Paha Domba Muda dgn. Kulit Moster</i> | 51 |
| Sauerbraten | 52 |
| <i>Semur Daging Asam</i> | 52 |
| Geschnetzeltes Rindfleisch | 53 |
| <i>Tumisan Daging Sapi</i> | 53 |
| Frikadellen | 54 |
| <i>Perkedel Daging</i> | 54 |
| Rinderfilet | 55 |
| <i>Daging Haas Panggang</i> | 55 |
| Gulasch | 56 |
| <i>Gulasch</i> | 56 |

Übersetzungen / Terjemahan

| Lebensmittel | Bahan Makanan |
|--|------------------------------------|
| Backpulver | Baking powder, Pengembang kue |
| Brot | Roti |
| Butter/ Margarine | Mentega |
| Buttermilch | Susu mentega |
| Cashew | Mente, mede |
| Crème fraiche | Crème fraiche |
| Eier | Telur |
| Erdnüsse | Kacang tanah |
| Gelatine | Agar-agar, gelatine |
| Gelee, Marmelade | Selai |
| Hefe | Ragi, gist, Fermipan® |
| Honig | Madu |
| Joghurt | Yoghurt, detih, susu asam |
| Kaffee | Kopi |
| Kakao(pulver) | Coklat bubuk |
| Käse | Keju |
| Kokosmilch | Santan |
| Kondensmilch | Susu carnation, susu evaporasi, |
| Kondensmilch, süß | Susu kaleng Susu Kental (manis) |
| Kuchen | Kue, Bolu |
| Mandeln | Kacang mandel, mandeln |
| Mandelersatz, indon. (mixen mit Bittermandelöl) | Kenari |
| Mehl, Roggenvollkornmehl | Tepung gandum |
| Weizenmehl | Tepung terigu |
| Vollkornmehl | Tepung gandum |
| Milch | Susu |
| Milchpulver | Tepung susu, susu bubuk |
| Nudeln | Mie |
| Öl | Minyak |
| Palmzucker, brauner Zucker | Gula merah, gula jawa, aren |

| | |
|----------------------------|---------------------------|
| Paniermehl, Semmelbrösel | Tepung roti, tepung panir |
| Puderzucker | Gula halus |
| Pulver (generell) | Bubuk |
| Quark | Quark |
| Reis, ungekocht gekocht | Beras Nasi |
| Rosinen | Kismis |
| Saure Sahne | Sour cream |
| Schlagsahne | Whipping cream |
| Semmelbrösel, Paniermehl | Tepung roti |
| Sesam | Wijen |
| Sojabohnenquark | Tahu |
| Tomatenpaste/-mark | Pasta tomat |
| Wurst | Sosis |
| Zucker | Gula |

| Fleisch | Daging |
|--|--------------------------------------|
| Ente | Bebek |
| Filet | Haas |
| Frosch | Kodok |
| Gans | Angsa |
| Hackfleisch | Daging cincang/ giling |
| Herz | Jantung |
| Huhn (Land-) | Ayam (kampung) |
| Hühnermagen | Ampela |
| Kalb | Anak sapi |
| Kuhmagen, Kutteln | Babat |
| Leber | Hati |
| Lunge | Paru-paru |
| Niere | Ginjal |
| Rind | Sapi |
| Rippe | Iga |
| Salami | Salami |
| Schaf | Domba |
| Schinken: Schinkenbraten Gekochter Schinken | Paha atas Ham matang |
| Schwein | Babi |
| Speck | Lemak babi |
| | Speck geräuchert und durchwachsen |
| | Samcian babi asap atau spek asap. |

Ayam Panggang

Bahan:

1 Ayam
4 sdm Mentega
Garam, lada

Variasi:

1. Bubuk kari dan paprika
2. Salbei und rosemarin
3. Thymian und majoran

Cara memasak:

Ayam dicuci dan dikeringkan, oles bumbu di luar dan di dalamnya. Taruh diatas panggangan dengan bagian dada dibawah. Taruh air didalam penggorengan atau loyang dan siram ayam dengan mentega cair. Bakar di oven dengan api sebesar, 240 derajat C, 30 - 40 menit. Kalau punggungnya sudah berwarna kecoklatan ayam dibalik.

Hidangkan dengan Kentang goreng atau Kentang tumis.

Brathähnchen

Zutaten:

1 Hähnchen
4 EL Butter
Salz, Pfeffer

Variationen:

1. Curry- und Paprikapulver
2. Salbei und Rosmarin
3. Thymian und Majoran

Zubereitung:

Hähnchen waschen und abtrocknen. Von außen und innen mit Würzmischung einreiben. Auf den Rost mit der Brustseite nach unten legen. In die Fettspanne etwas Wasser geben. Das Hähnchen mit flüssiger Butter begießen und bei 240 Grad C 30 - 40 Minuten braten. Wenn der Rücken gebräunt ist, das Hähnchen wenden.

Dazu passen Pommes Frites oder Bratkartoffeln.

Saus Bolognaise

Bahan:

500 g Daging sapi cincang
750 g Tomat, dikupas
3 sdm Minyak
1 Wortel
1 Bawang bombay sedikit Selderi
1 Bawang putih
3 sdm Pasta tomat Basil atau oregano Garam, lada

Cara memasak:

Tomat dikupas, wortel, b. bombay dan b. putih di potong kotak kotak. Lalu b. bombay dan b. putih digoreng, setelah itu daging dimasukkan sampai kecoklatan, lalu masukkan tomat, wortel dan selderi dan di masak kurang-lebih 30 - 45 menit dengan api kecil. Sekali-kali diaduk, agar tidak gosong, setelah itu berikan air atau kaldu secukupnya. Kalau sudah hampir matang, berikan pasta tomat, bumbui dengan garam, lada dan basil. Cocok dimakan dengan makaroni atau spaghetti.

Bolognaise Soße

Zutaten:

500 g Rinderhackfleisch
750 g Geschälte Tomaten (Dose oder frisch)
3 EL Öl
1 Karotte, gewürfelt
1 Zwiebel, gewürfelt
etwas Sellerie
1 Zehe Knoblauch
3 EL Tomatenmark Basilikum oder Oregano
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch würfeln und in Öl andünsten, dann das Fleisch dazugeben und anbraten. Wenn das Fleisch braun ist, gewürfelte Tomaten, Karotte und Sellerie dazugeben und ca. 30 - 45 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Regelmäßig das Gemisch rühren, damit es nicht ansetzt und bei Bedarf Wasser oder Brühe hinzugeben. Gegen Ende der Kochzeit Tomatenmark hinzugeben. Soße soll nicht zu flüssig sein. Mit Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken. Ideal zu Spaghetti.

Roti Tabur**Bahan:**

400 g Tepung terigu
1 PK Fermipan
150 ml Susu
1 Kulit jeruk nipis, parut
80 g Gula
150 g Mentega
2 Telur

Untuk ditaburkan:

170 g Mentega
300 g Tepung terigu
150 g Gula
sedikit Garam

Cara membuat:

Adonan: Campurkan terigu dan fermipan di mangkuk. Hangatkan susu (panas kuku). Susu, kulit jeruk nipis, gula, mentega dan telur masukkan ke dalam terigu. Diaduk dengan adukan roti (mixer) atau uleni sampai kalis, tutup dan biarkan naik sampai 2 kali. Oleskan loyang kue dengan mentega. Tekan-tekan adonan di atas loyang sampai tingginya rata dan biarkan naik.

Ditaburkan: Mentega, terigu, gula dan garam di campur sampai menjadi butir-butiran kecil, lalu taburkan di atas kue yang pertama. Bakar kira-kira 35 menit dengan api sedang (180 - 200 derajat C).

Streuselkuchen**Zutaten:**

400 g Mehl
1 PK Trockenhefe
150 ml Milch
1 Zitronenschale,
gerieben
80 g Zucker
150 g Butter
2 Eier

Zutaten für die Streuse:

170 g Butter
300 g Mehl
150 g Zucker
etwas Salz

Zubereitung:

Teig: Mehl und Hefe in einer Schüssel mischen. Lauwarme Milch, abgeriebene Zitronenschale, Zucker, Butter und Eier zum Mehl geben und mit einem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Den Teig kurz durchkneten und auf ein gefettetes Backblech streichen. Nochmals gehen lassen.

Streusel: Butter, Mehl, Zucker und Salz kneten bis eine krümelige Masse entsteht. Masse auf dem Teig verteilen. Ungefähr 35 Minuten bei Mittelhitze (180 - 200 Grad C) backen.

Bolu Wortel**Bahan:**

3 Telur
250 g Gula
100 g Mentega cair
250 g Tepung terigu
2 sdt Baking powder
¼ sdt Garam
1 ¼ sdt Bubuk kayu manis
200 g Wortel, parut

Cara membuat:

Kocok telur dengan gula sampai putih, lalu masukkan terigu, baking powder, garam, kayu manis dan wortel. Terakhir masukkan mentega cair aduk pelan-pelan sampai rata. Masukkan adonan ke dalam loyang yang sudah dioles mentega dan terigu dan bakar di oven 20 menit dengan suhu 200 derajat C.

Tip: Di loyang kue kira-kira 60 menit.

Karottenkuchen**Zutaten:**

3 Eier
250 g Zucker
100 g Butter, flüssig
250 g Mehl
2 TL Backpulver
¼ TL Salz
1 ¼ TL Zimtpulver
200 g Karotten, gehobelt

Zubereitung:

Eier verrühren und die restlichen Zutaten zugeben. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und 20 Minuten bei 200 Grad C backen.

Tipp: In einer Kuchenform beträgt die Backzeit ca. 60 Minuten.