

KÖLN

Regionale Speisen:

- Halve Hahn = Roggenbrötchen mit mittelaltem Gouda, Zwiebel, Butter, Senf
- Himmel und Äd = Kartoffeln und Äpfel, gebratene Blutwurst und geröstete Zwiebel
- Kölscher Kaviar = Blutwurst mit Roggenbrötchen, Zwiebelringe und Senf
- Rheinischer Sauerbraten = Sauerbraten, der mit Süßungsmitteln wie Äpfel und Rübenkraut abgemacht wird und Rosinen
- Muuzemändelcher = frittiertes Süßgebäck in Tropfenform

Regionale Getränke:

- Sekt Silberhaut
- Kölsch Bier
- Kölscher Rotwein

Kulinarische Veranstaltungen/Orte:

- Belgisches Viertel
- Severingsviertel
- Köln-Ehrenfeld
- Köln-Sülz

Ernährungsverhalten:

- deftig, traditionell und einfach
- herzhaftes Essen

Rezepttipp: Muuzemändelcher

Zutaten:

- 60g Butter
- 100 g Zucker
- 4 Eier
- 2 Esslöffel Rum
- 500 g Mehl
- 125 g gemahlene süße Mandeln
- 2 Liter Öl
- 100 g Puderzucker

Zubereitung:

Butter mit Zucker, Eier und Rum schaumig quirlen, Mehl und Mandeln darunter rühren und 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig 2 cm dick ausrollen und mit Förmchen "Muuzemändelcher" ausstechen oder von Hand formen. Sie müssen in heißem Öl schwimmen, bis sie hellbraun sind. Danach abtupfen und mit Puderzucker bestreuen.

