

# PASSAU

## Regionale Besonderheiten: Speis und Trank

- Passauer Goldpomeranze
- Bio-Gebäck
- Wirtshäuser mit regionaler Küche
- Original bayrische Küche
- Bayrisches Bier
- Bierregion
- Regionale Schmankerl
- Bio Bäckerei Wagner (sehr gut)



## Speisen/Gerichte und Getränke

- Fischfilets
- Schnitzel
- Knödel
- Schweinsbraten
- Rindsbraten
- Steak mit Pfeffersauce
- Österreichische Spezialitäten
- Sauerkraut
- Aromatische Mehlspeisen



## Regionale und besondere Rezepte

- Niederbayrische Ofenknödel
- Niederbayrische Kümmelbraten
- Dampfnudeln
- Passauer Walnuss – Karamellen
- Passauer Schlosserbuam
- Auszogne



## Besondere Zubereitungsmethoden

- Dämpfen
- Braten

## Kulinarische Veranstaltungen

- Kulinarische Stadtführungen
- Scotch Whisky Tasting
- Das Kriminal Dinner
- Fleisch Kochkurs
- Dinner and Show in Innviertel
- Schnapsbrennen
- Dinner in the dark

## Gesellschaft Kunst und Kultur

- Volksfeste Passau
- Festspiele in Passau

## Rezepttipp: Auszogne

Zutaten:

- 500 g Mehl
  - 2 Eier (groß)
  - 1 Pkg. Hefe
  - 4 EL Butter (weich)
  - 3 EL Zucker
  - ½ TL Salz
  - 250 ml Milch
1. Die Zutaten zu einem weichen, geschmeidigen Hefeteig verarbeiten und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich seine Größe verdoppelt hat (mindestens 30 Minuten). Jetzt den Teig kräftig durchkneten.
  2. Den Teig in 12 Stücke teilen und zu Fladen formen, die in der Mitte dünn sind und außen einen breiteren Rand haben. Diese Fladen noch einmal 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.
  3. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne (oder Fritteuse) auf etwa 170 Grad erhitzen und goldbraune Krapfen frittieren. Heiß servieren und Zimt und Zucker dazu reichen.

