

BELGIEN

14



Fläche: 30.528 km²

Einwohner: 10,4 Mio.

Hauptstadt: Brüssel (Einwohner: 1,05 Mio.)

Sprache: Französisch, Flämisch, Deutsch

Währung: 1 Euro (EUR) = 100 Cents

Zeitverschiebung: ±0 Std.

KFZ-Kennzeichen: B

Internetkennung: .be

Die belgische Küche ist stark von der französischen Küche beeinflusst. Sie hat aber im Laufe der Jahrhunderte eine ganz eigene Küchentradition entwickelt, so dass die belgische Küche einzigartig und unverwechselbar ist. Sie legt sehr viel Wert auf frische, saisonale und regionale Zutaten. Belgien hat viel zur Esskultur auf der ganzen Welt beigetragen. So gilt das kleine Benelux-Land nicht nur als Ursprungsland der Pommes Frites, sondern ist auch berühmt für Schokolade, belgische Waffeln und Pralinen. Darüber hinaus werden in Belgien über 500 verschiedene Biersorten gebraut, darunter Sorten wie Lambic, Gueuze und das mit Kirschsafte versetzte Kriek, die auch weit über die Grenzen Belgiens hinaus bekannt sind und ihre Liebhaber auf der ganzen Welt haben.



So schmeckt meine Heimat



Sonia Catherina Konrad

BRÜSSELER WAFFELN

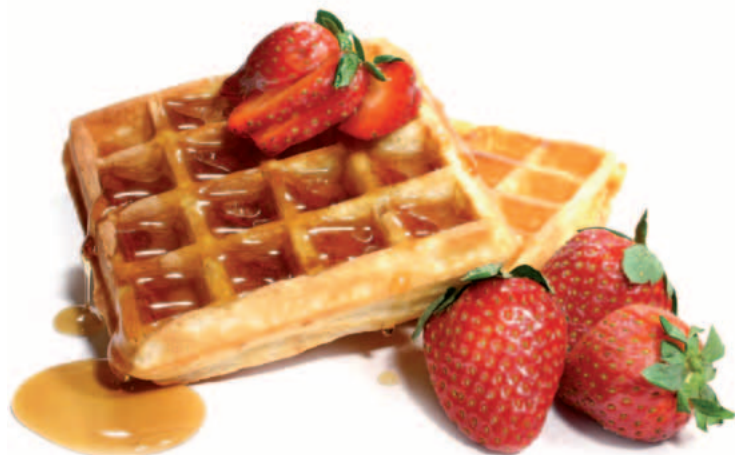
15

Zutaten für 15 Waffeln

500 g Mehl
200 g weiche Butter
30 g Germ
6 Eier
3/4 l lauwarme Milch

1. Mehl in eine große Schüssel geben (Teig geht sehr auf!) und die lauwarme Milch (kleine Menge wird noch für den Germ benötigt) unterrühren und alles sorgfältig vermengen.
2. Eier trennen und die Eidotter dem Teig beimengen und die weiche Butter unterrühren.
3. Germ in etwas lauwarmer Milch auflösen und unterrühren.
4. Zuletzt das Eiweiß steif schlagen und unterheben.
5. Den Teig ca. 3/4 Stunde gehen lassen – sollte flüssig sein wie ein Palatschinkenteig.
6. Teig in ein Waffeleisen geben und sofort warm servieren.

TIPP: Schmecken hervorragend mit Staubzucker und Schlagobers.
In Belgien ebenfalls beliebt: Waffeln mit Erdbeerstücken und Schlagobers.
Das Waffeleisen soll rechteckig sein – typisch für die Brüsseler Waffeln.



Gutes Gelingen wünscht:

