

Katalonien Tourismus

Weihnachtsgerichte aus Katalonien

Catalan Tourist Board Team · Wednesday, November 18th, 2020

Heute möchten wir euch traditionelle Weihnachtsgerichte vorstellen, die in vielen Familien in Katalonien gekocht und gegessen werden. Die Zeit um Weihnachten ist in vielen Teilen der Welt eine besondere. Familien kommen zusammen, um gemeinsam zu feiern. Jedes Land hat unterschiedliche Traditionen, aber alle haben etwas gemeinsam: das Essen als Element der Verbindung.

Wir möchten euren Appetit mit einigen der leckersten Gerichte anregen.

Escudella i carn d'olla

Hinter diesem langen Namen verbirgt sich ein [Suppeneintopf](#), der oft im Winter verzehrt wird, weil er eben schön wärmend ist. Traditionell wird er am 25. Dezember gegessen. Für die Zubereitung wird Fleisch mit Bohnen, Kichererbsen, Kartoffeln und Gemüse wie Grünkohl, Zwiebeln, Porree, Sellerie oder Karotten eingekocht. Interessant an diesem Gericht ist, dass es gar kein richtiges Rezept gibt – jede Familie hat ihr Eigenes. Es gibt also viele Sorten Escudella und der Geschmack ist von Haus zu Haus verschieden!

An Weihnachten gebietet es die Tradition, dass Escudella mit großen Muschelnudeln gekocht wird. Diese können – müssen aber nicht – mit Fleischklößen gefüllt werden.



Escudella © Shutterstock

Hähnchenbraten

Hähnchenbraten kann man auf unterschiedlichste Art und Weise vorbereiten. An Weihnachten kommen traditionellerweise Pflaumen und Pinienkerne mit in den Ofen. Obwohl das Rezept einfach erscheint, hat jede Familie eine eigene Variante: mit Dessertwein, Wermut oder Anis, mit oder ohne Zimt... Jedes Rezept ist einmalig und wird von der einen Generation an die nächste weitergegeben.

Traditionellerweise wurde das Hähnchen mit Fleisch, Wurst, Pflaumen und Pinienkernen gefüllt. Wichtig ist dabei zu wissen, dass dieses Gericht ohne Vorspeise gegessen wurde und daher den Magen gut füllen musste. Heute ist es üblicher andere Speisen dazu zu verzehren. Der Braten darf daher etwas leichter sein und es braucht keine zusätzliche Füllung.



© Timolina

Cannelloni

Eigentlich haben **Cannelloni** einen italienischen Ursprung. Trotzdem sind sie schon zu einer Institution für die Weihnachtstage und andere Familienfeste geworden. Oft werden sie am zweiten Weihnachtstag zubereitet. Das hat einen einfachen Grund: Ursprünglich wurden dazu die Reste des Weihnachtsbratens oder -eintopfs verarbeitet.

Interessanterweise blieben Cannelloni in katalanischen Rezeptbüchern bis Anfang des 20. Jahrhunderts unerwähnt. Wie kamen sie also nach Katalonien? Dank der internationalen Köche, die in den ersten Gaststätten arbeiteten, wurden sie bekannt. Mit der Zeit entfernten sich die Gerichte vom italienischen Originalrezept, bei dem das Fleisch anders zerkleinert und gekocht wird.

Unbestritten ist jedoch folgendes: Sie sind unfassbar köstlich!



Canelons © Imagen M.A.S.

Torró

Torró bezeichnet bestimmte Sorten von weißem Nougat und ist für die Weihnachtsfeiertage die Nachspeise schlechthin. Früher wurde er von reichen Leuten auch zu besonderen Anlässen gegessen. Heutzutage wird Torró mit vielen Zutaten und Geschmacksrichtungen hergestellt. Einige Haushalte nutzen weiche Sorten mit Kokos oder katalanischer Crème Brûlée, um weitere Nachspeisen zuzubereiten. Oft wird daraus Puddingcreme, fester Pudding, Mousse, Eierschnee, Speiseeis... Mit diesem saisonalen Produkt kannst du deiner Fantasie für neue Dessertgerichte freien Lauf lassen.



Neules © Shutterstock