

SAKSA KÖÖK





Koostanud Anne Kangur

Toimetanud Katri Liivas

© Odamees OÜ, 2005
e-post: odamees@odamees.ee
<http://www.odamees.ee>

ISBN 9949-419-14-X



Sisukord

Sissejuhatus	19
Salatid ja suupisted	21
Aedvilja-toorsalat Würzburgi moodi	21
Originaalne salat	21
Aedoasalat suitsukanalihaga	22
Rõikasalat hapupiimaga	22
Värskekapsasalat tomati ja kurgiga	23
Lehtsalat	23
Lehtsalat tuunikalaga	24
Kevadine salat	24
Suvesalat kartuliga	25
Selleri-peedisalat "Berliini müür"	26
Pikantne salat	26
Kartulisalat	27
Soe kartulisalat	27
Salat "Saksa hommikusöök"	28
Kirju salat tortellinidega	28
Saksapärase segasalat	29
Vürtsikas munasalat	29
Muna-kalasalat	30



Munasalat paprikaga	30
Munasalat tuuramarjaga	31
Munasalat heeringaga	31
Munasalat maitsetaimedega	31
Munasalat remulaadkastmega	32
Munasalat sinepimajoneesiga	32
Fantastiline juustusalat	32
Vürtsikas salat juustuga	33
Juustu-maisisalat	33
Heeringas õunte ja sibulaga	34
Heeringasalat	34
Hamburgi heeringasalat	35
Kalasalat marinaadiga	35
Kalasalat puuviljadega	36
Kalasalat sinepi ja mädarõikaga	36
Vorstisalat	36
Vorsti-juustusalat "Elsass-Lotring"	37
Sardellisalat "Linlase rõõm"	37
Terav lihasalat	38
Salat ajudest	38
Pikantne loomalihasalat	39
Pardilihasalat	39
Šampinjonisalat	39
Puravikusalat	40
Kanasalat šampinjonidega	40
Banaanisalat	40
Õunasalat	41
Banaani-jogurtisalat	42
Puuviljasalat magusa pipraga	42
Puuviljasalat majoneesi ja punase veiniga	42
Singisalat Müncheni moodi	43



Porgandisalat	43
Waldorfi salat	44
Võileivad porrulauguga	44
Võileivad porrulaugu ja õuntega	45
Võileivad selleriga	45
Võileivad selleri ja juustuga	45
Võileivad selleri ja kohupiimaga	46
Võileivad õunte ja juustuga	46
Võileivad selleri ja õuntega	47
Võileivad õuntega	47
Võileivad õunte ja tomatiga	48
Võileivad sprottidega	48
Võileivad heeringapasteediga	48
Võileivad heeringa ja juustuga	49
Võileivad tuunikala ja küüslauguga	49
Võileivad paltusefileega	50
Võileivad seentega	50
Võileivad šampinjoniidga	51
Võileivad oliividega	51
Võileivad oliivide ja šampinjoniidga	52
Võileivad oliivide ja maksapasteediga	52
Võileivad singiga	52
Võileivad omletiga	53
Võileivad muna ja juustuga	53
Võileivad muna ja värskel kurgiga	54
Võileivad muna ja spinatiga	54
Võileivad muna ja tomatiga	55
Võileivad keedusingiga	55
Võileivad vasikalihaga Erfurdi moodi	56
Võileivad peekoniga	57
Võileivad vorstihakklihaga	57



Võileivad kanakotlettidega	58
Võileivad ajuga	58
Võileivad juustu ja pähklitega	59
Võileivad küüslaugu ja kohupiimaga	59
Võileivad tomati ja küüslauguga	59
Võileivad merekapsaga	60
Võileivad kookosekreemiga	60
Võileivad pähkli-kohupiimapastaga	61
Supid	62
Aedviljasupp Leipzigi moodi	62
Saksapärane puljong munaga	63
Magdeburgi aedviljasupp	63
Aed-harakputkesupp	64
Leipzigi tangusupp	64
Leideni lillkapsasupp	65
Tomati-küüslaugusupp	66
Roheline supp Trieri moodi	67
Sellerisupp Hamburgi moodi	67
Riisisupp õuntega Austria moodi	68
Supp "Kartulikangid"	68
Kartulisupp liha ja viineritega	69
Kartulisupp viineritega	69
Hernepüreesupp röstsaiaiga	70
Tomatipüreesupp riisiga	71
Õllesupp	71
Baieri õllesupp	71
Saksapärane supp koore ja munakollasega	72
Tomatisupp juustuga	73
Supp pehme juustuga	74
Baseli juustusupp	74



SISUKORD

9

Berliini singsupp	75
Loomasabasupp	75
Loomalihasupp kuivikutega	76
Supp kanapugudest	77
Kölni hanesupp	77
Saksapärane rammuleem	78
Hamburgi angerjasupp	78
Paltusesupp	79
Aedviljatoidud	80
Kartuli-õunapüree "Taevas ja maa"	80
Hernepüree	81
Kartulikroketid searasvaga	81
Kartuliklimbid	81
Keedukartulid rohelse kastmega	82
Kartulinööbid	82
Elsassi kartulišnitsel	83
Leipzigigi aedviljapada	84
Saksapärane hautatud hapukapsas	84
Praetud sellerivarred	85
Potsdami porgandipannkoogid	86
Nuikapsad porganditäidisega	86
Keedetud oad Vestfaali kastmega	87
Praetud kaalikaviilud	87
Kaalikas juustuga	88
Praetud maapirnind tainas	89
Kapsaklimbid	90
Herned ja spargel riisiga	91
Liharoad	92
Münsteri vasikaliha	92



Vasikamaks Berliini moodi	93
Madeiras hautatud loomamaks	93
Maksapallid	94
Praetud sealiha seentega	94
Sealiha kartulipüreega	95
Hesseni jänesepraad veinikastmes	96
Sileesia paradiisiroog	96
Searibi Hamburgi moodi	97
Hapukapsad sealihaga	98
Biifsteek munaga	99
Berliini šnitsel	99
Singišnitsel	100
Bitkiid sibulakastmega	100
Kanalihakroketid	101
Saksapärase keedetud sealiha puljongiga	101
Sealihapasteet	102
Sealiharullid	102
Singirullid aedviljatäidisega	103
Reinimaa loomalihapraad	104
Sink aedubadega	105
Vorstiklimbid	105
Loomaliha Müncheni moodi	106
Antrekoot sibulaga	106
Švaabimaa vareenikud	107
Tüüringi ahjupraad	108
Pommeri hanepraad kastanitega	108
Loomaliharullid punase kastmega	109
Loomaliharullid	110
Täidetud kana Baieri moodi	110
Täidetud kartulid	111



SISUKORD

11

Kalatoidud	112
Praetud heeringas	112
Heeringas Kölni moodi	112
Karpkala hapuoblikaga	113
Karpkala Reini kastmes	114
Saksapärases kastmes küpsetatud karpkala	115
Karpkala kreeka pähklitega	115
Haug Spreewaldi kastmega	116
Hautatud haug	117
Maitserohelisega hautatud kala	117
Kapsaga hautatud kala	118
Saksapärane juustuga küpsetatud koha	119
Sidruniga praetud koha	119
Munaga praetud koha	120
Koha spagettide ja juustuga	120
Soomkala peekoni ja hapukoorega	121
Saida kartuli ja lehtsalatiga	121
Lestafilee hollandi kastmega	122
Lest Hannoveri moodi	123
Tursk Elsassi moodi	124
Tursk juustu ja tilliga	125
Tursk õuntega	125
Kala Badeni moodi	126
Kala salveiga	127
Kala aedviljadega	127
Fooliumis küpsetatud kala	128
Juustuga küpsetatud kala	128
Aedubadega täidetud kala	129
Kalafilee riivsaiaga	130
Aedviljadega hautatud kala	131
Kala majoneesi ja šampinjonidega	131



Tuurakala maisiga	132
Kapsalehtedel hautatud tuurakala	132
Lõhe kuivatatud ploomide ja punase veiniga	133
Putassuu piimaga	134
Meriahven aedviljakastmega	134
Lõhe veinikastmes	135
Forell valge veini kastmes	136
Forellifilee oliividega	137
Sterlet tainas	137
Meremehe angerjas	138
Kalakotletid	139
Hautatud rannakarbid õuntega	139
Ühepajatoidud	140
Porgandi-pirni ühepajatoit	141
Ühepajatoit savoia kapsaga	141
Ühepajatoit rooskapsa ja juustuga	142
Ühepajatoit kaalikaga	142
Ühepajatoit hapukapsaga	143
Ühepajatoit valge peakapsaga	144
Ühepajatoit aedubade ja kalkunilihaga	144
Ühepajatoit viineritega	145
Ühepajatoit köögiviljade ja kanaga	145
Ühepajatoit suvikõrvitsa ja seafileeaga	146
Ühepajatoit seentega	146
Ühepajatoit frikadellidega	147
Ühepajatoit paprika ja maisiga	147
Ühepajatoit kalaga	148
Ühepajatoit šampinjoni ja tangudega	149



SISUKORD

13

Vormiroad	150
Vormiroog munast ja peedilehtedest	150
Kohupiimavorm tomatiga	151
Saksapäraseid täidetud tomatid	152
Kartulivorm juustuga	153
Vestfaali vormiroog	153
Kartulivorm	154
Kartulivorm hapukapsaga	155
Spinati- ja hapuoblikavorm munaga	155
Punane peakapsas kastanitega	156
Kastanitega täidetud savoia kapsas	157
Savoia kapsas riisi ja juustuga	158
Vormiroog riisist ja puuviljadest	158
Lintnuudli- ja tomativorm	159
Vormiroog nisuidudest	160
Spargelkapsa- ja tomativorm	160
Berliini aedviljavorm	161
Maisitangu- ja suvikõrvitsavorm	162
Kruubivorm	162
Baklažaanivorm	163
Hirsivorm seentega	164
Vormiroog punasest peakapsast	165
Aedviljavorm brõnzaga	165
Marjavorm	166
Kohupiimavorm nisuhelvestega	167
Juustuvorm oliividega	167
Vormiroog banaanide, õunte ja pähklitega	168
Kastmed soojadele ja külmadele roogadele	169
Remulaadkaste	169
Frankfurdi roheline kaste	169



Karrikaste liharoogadele	170
Hesseni veinikaste	170
Veinikaste Hamburgi moodi	171
Tume kaste	171
Tomatikaste	172
Saiakaste	173
Kalakaste	173
Anšoovisekaste	173
Taimekaste	174
Kirsikaste	174
Jogurtikaste	175
Vanillikaste	175
Küpsetised	176
Tüüringi sibulapirukas	176
Hapukapsapirukas	177
Spargelkapsapirukas	178
Tüüringi rull	179
Õunapirukas	180
Dresdeni kook	180
Võisaiaid	181
Mandlisaiaid	181
Saksa jõulusai	182
Reini küpsised	183
Õunastruudel	183
Küpsised muskaatpähkliga	184
Berliini keedisepallid	184
Mandlipärg	185
Plaadikook munalikõõriga	186
Mandliküpsised viigimarjadega	187
Mandli-kakaoküpsised	187



SISUKORD

15

Ingveriküpsised	188
Vanilliküpsised	188
Kirsistruudel	189
Apelsinitähed	190
Porgandipirukas lõhega	190
Kohupiimakook rosinatega	191
Kitsejuustu-suvikõrvitsapirukas	192
Sibulapirukas	193
Rasvarattad	193
Juustu- ja aedviljarull	194
Tomatipirukad	194
Kuklid seente ja juustuga	195
Juustüküpsised	195
Kohupiimapirukad	196
Juustukolmnurgad	197
Singipirukad	197
Lotringi peedi-porgandipirukas	198
Sibulasaiad	199
Krõbedad juustupulgad	199
Hapuoblika-rabarbripirukas	200
Liivaküpsised	200
Pumpnikkel	201
Magustoidud	202
Saksimaa kartulikakud	202
Omlett keedisega	203
Pannkoogid kohupiimaga	203
Saksapärased õunad tainas	204
Hamburgi pallid	204
Baieri koorekreem	205
Šokolaadijäätis	206



Puuvilja-riisijäätis	206
Apelsinijäätis	207
Šokolaadimuss	208
Küpsised ja puuvili kastmes	208
Joogid	209
Tee	209
Ananassi-sidrunitee	209
Vürtsikas jätee	209
Hõõgvein	210
Saksapärane piimaga tee	211
Kohv	211
Preisi kohv	211
Kohv apelsinimahla ja koorega	212
Kohv jäätisega	212
Alkoholivabad kokteilid	213
Arbuusi-virsikukokteil	213
Piima-ananassikokteil	214
Piima-apelsinikokteil	214
Värskendav puuviljakokteil	215
Tomati-greibijook	215
Vitamiinikokteil	215
Petipiima-tomatikokteil	216
Alkoholikokteilid	216
Kurgikrüsoon	216
Aprikoosikokteil	217
Banaanikokteil	217
Viski koorega	217
Kirsikokteil	218
Ida-Preisi krüsoon	218
Berliini hele õlu rosinatega	219



SISUKORD

17

Eksootiline kokteil	220
Kokteil "Mõrkjas virsik"	220
Arbuusikrüšoon	220
Põldmurakakokteil	221
Kihisev kokteil	221
Kokteil "Lõunamaalanna"	222
Krüšoon "Briis"	222

SISSEJUHATUS

Oma kolle on kuldaväärt ja
kodu südameks on köök.
(Saksa kõnekäänd)

Pea iga inimene puutub päevast päeva kokku küsimusega, mida valmistada hommiku-, lõuna- või õhtusöögiks, nii et toit oleks maitsev, samas aga ka taskukohane. Ja et söögitegemisele ei kuluks liiga palju aega. Poolfabrikaadid ja konservid ei ole lahendus, sest igaüks meist tunneb aeg-ajalt vajadust istuda maitsvate roogadega kaunilt kaetud laua taha. On olemas tohutu hulk raamatuid, mis pakuvad üha uusi ja uusi toiduretsepte. Raamat, mida te praegu käes hoiate, on järjekordne uudis kokaraamatute pikas reas ja sisaldab informatsiooni Saksa köögi lihtsate roogade, aga ka keerulisemate hõrgutiste kohta.

Erinevate maade kulinaariaga tutvumine on äärmiselt põnev ja kasulik mitte ainult koduperenaistele, vaid kõigile, kes on vähem või rohkem huvitatud oma toitumistavade rikastamisest. On ju tõepoolest huvitav pakkuda oma perele või külalistele toitu, mis on valmistatud mõne vähetuntud retsepti järgi.

Saksa köök on väga omanäoline, siit võib leida suupärast igale maitsele. Palju valmistatakse toite sea-, vasika-, looma- ja linnulihast ning kalast. Roh-



kesti kasutatakse köögivilju, eriti keedetult. Lisanditeks on sageli lillkapsas, aedoad, porgand, valge ja punane peakapsas jne. Laialdaselt kasutatakse herneid ja ube ning muidugi kartulit, mis tihtipeale asendab isegi leiba. Väga palju võib leida mitmesuguste klimpide, knellide, kroketite jms retsepte (*Klöße*, *Knödel*), mida valmistatakse kartulist, lihast, maksast, kalast jne ning lisatakse supile või serveeritakse liha- ja kalaroogade juurde.

Kulinaariat võib vaadelda otsekui lõputut loomingulist tegevust. Soovi korral võib erinevaid toiduretsepte mitmekesistada oma maitse kohaselt, lisades maitseaineid ja vürtse. Tulemuseks on uus, eriline roog. Retseptidega, mida leiata sellest raamatust, võite toimida samamoodi: töödelge neid oma äranägemise järgi, kui mõni retsept tundub olevat liiga keeruline.

Raske on ette kujutada, missugune oleks meie toidulaud, kui ei oleks võimalik kasutada teiste maade ja rahvaste toiduretsepte. Esiteks oleks meie köök palju ühekülgssem, aga nagu teada, ühekülgsus tüütab üsna ruttu. Kui pöördute kellegi poole küsimusega, missuguseid rahvustoite keegi teab, saate väga erinevaid vastuseid. Tavaliselt on nende hulgas Prantsuse sibulasupp, Hispaania *paella*, Ungari guljašš, Ukraina borš, Usbeki pilaff, Vene pliinid jm road, mis on juba ammu muutunud meelepäraseks neile, kes on neid proovinud.

Et rikastada teie toidulauda uute huvitavate Saksa roogadega, ongi kokku pandud käesolev raamat. Saksa köök on omapärane, ent seejuures on see väga lähedane meie maitsele. Ja võib kõhkluseta öelda, et kõigile, kes on neid roogi proovinud, on need maitsenud.

Pole paha, kui perenaine teab lauakatmise, toitute serveerimise ja toiduainete säilitamise saladusi, seepärast on selles raamatus lisaks retseptidele esitatud rohkesti ka sellealast informatsiooni.

Igal kokaraamatul on oma spetsiifika. Käesolevat raamatut võib pidada mitte ainult teejuhiks neile, keda huvitab Saksa köök, vaid kõigile perenaisetele, kes soovivad valmistada maitsvat toitu.