



EUROPE DIRECT
Nürnberg



Nürnberger Rostbratwürste

geschützt von der EU seit 2003

Hallo _____,

dieses Rezept sollten wir unbedingt gemeinsam ausprobieren!

Viele Grüße

Unser Rezepttipp: Nürnberger Rostbratwürste im Schlafrock

Eine Packung Blätterteig ausrollen und in zwölf gleichgroße Stücke schneiden. Auf jedem Stück 2 EL Sauerkraut verteilen. Darauf eine rohe Nürnberger Rostbratwurst legen. Den Blätterteig zusammenrollen, sodass Sauerkraut und Bratwurst darin verschwinden. Den Blätterteig mit Eigelb bestreichen und das Ganze circa 20 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze backen.

Mehr Informationen zu Nürnberger
Rostbratwürsten und weiteren durch die EU
geschützten Produkten finden Sie hier:
gga-europa.nuernberg.de





Spalt Spalter

geschützt von der EU seit 2012



EUROPE DIRECT
Nürnberg

Hallo _____,

dieses Rezept sollten wir unbedingt gemeinsam ausprobieren!

Viele Grüße

Unser Rezepttipp: Sahnesauce mit Hopfen

50 g Spalt Spalter Hopfensprossen und zwei Zwiebeln klein schneiden. Die Zwiebeln und Hopfensprossen mit Öl in einem Topf andünsten lassen. 200 g Sahne hinzugeben, kurz aufkochen und dann etwa 10-15 Minuten köcheln lassen. Salz, Pfeffer, 1 EL Schnittlauch und 1 EL Petersilie hinzugeben und die Sauce pürieren. Die Sauce eignet sich hervorragend als Beilage zu Fisch oder Kartoffeln.

Mehr Informationen zum Spalt Spalter
und weiteren durch die EU geschützten
Produkten finden Sie hier:
gga-europa.nuernberg.de





EUROPE DIRECT
Nürnberg



Fränkischer Grünkern

geschützt von der EU
seit 2015

Hallo _____,

dieses Rezept sollten wir unbedingt gemeinsam ausprobieren!

Viele Grüße

Unser Rezepttipp: Grünkernkräuterbutter

250 g Grünkernschrot in kaltem Wasser etwa 2 Stunden quellen lassen. Eine Knoblauchzehe fein zerdrücken. 200 g Butter aufschlagen. Grünkernschrot, Knoblauch sowie Salz, Pfeffer, 2 EL Petersilie und 2 EL Schnittlauch hinzugeben. 2 EL Zitronensaft untermischen und gut durchziehen lassen.

Mehr Informationen zum Fränkischen
Grünkern und weiteren durch die EU
geschützten Produkten finden Sie hier:
gga-europa.nuernberg.de





EUROPE DIRECT
Nürnberg

Spargel aus Franken

geschützt von der EU
seit 2013

Hallo _____,

dieses Rezept sollten wir unbedingt gemeinsam ausprobieren!

Viele Grüße

Unser Rezepttipp: Spargelcremesuppe

500 g weißen Spargel schälen und klein schneiden. Die Spargelstücke in einem Topf in Butter kurz anschwitzen lassen. Mit 600 ml Gemüsebrühe, 1 TL Zucker und einem Spritzer Zitronensaft auf niedriger Temperatur circa 25 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, pürieren und kurz aufkochen lassen. Zum Schluss noch 200 g Sahne hinzugeben und circa 6 Minuten köcheln lassen.

Mehr Informationen zum Fränkischen
Spargel und weiteren durch die EU
geschützten Produkten finden Sie hier:
gga-europa.nuernberg.de





EUROPE DIRECT
Nürnberg

Aischgründer Karpfen

geschützt von der EU
seit 2012

Hallo _____,

dieses Rezept sollten wir unbedingt gemeinsam ausprobieren!

Viele Grüße

Unser Rezepttipp: Karpfen gebacken

Zwei küchenfertige Karpfen salzen und in Mehl wenden. 1.000 g Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen. Alternativ kann auch eine Fritteuse verwendet werden. Die Fische von beiden Seiten braten. Anschließend auf einem Tuch kurz abtropfen lassen. Eine Zitronenscheibe und Petersilie zum Garnieren verwenden.

Als Beilage eignen sich verschiedene Salate, Kartoffeln oder Ofengemüse.

Mehr Informationen zum Fränkischen
Karpfen und weiteren durch die EU
geschützten Produkten finden Sie hier:
gga-europa.nuernberg.de





EUROPE DIRECT
Nürnberg



Nürnberger Lebkuchen

geschützt von der EU
seit 1996

Hallo _____,

dieses Rezept sollten wir unbedingt gemeinsam ausprobieren!

Viele Grüße

Unser Rezepttipp: Nürnberger Lebkuchen (ca. 25 Stück)

10 Eier und 400 g Zucker schaumig schlagen. Jeweils 300 g gemahlene Mandeln und gemahlene Haselnüsse sowie 150 g Zitronat und 150 g Orangeat zerkleinert hinzugeben. 120 g Mehl untermischen und mit 1 TL Zimt, 2 TL Lebkuchengewürz und einer Prise Salz würzen. Alle Zutaten vermengen und auf Oblaten mit einem Durchmesser von 10 cm streichen. Hierbei zum Rand hin flacher werden. Bei 175 Grad Umluft für circa 15 bis 20 Minuten backen. Zum Schluss können die ausgekühlten Lebkuchen noch mit Schokolade bestrichen werden.

Weitere Informationen zu den Nürnberger
Lebkuchen und weiteren durch die EU
geschützten Produkte finden Sie hier:
gga-europa.nuernberg.de





EUROPE DIRECT
Nürnberg

Die EU, die bassd fei scho.

Du interessierst dich für Europa? Du hast Fragen zur EU? Du möchtest mitdiskutieren? Dann bist du bei uns genau richtig!

Wir bieten Informationsmaterial rund um die EU, organisieren Veranstaltungen zu verschiedenen europäischen Themen, halten Vorträge und Workshops und sind mit anderen EU-Institutionen vernetzt.

Schau doch gerne mal bei uns vorbei!



EUROPE DIRECT
Nürnberg



EUROPE DIRECT Nürnberg

Wirtschaftsrathaus

Theresienstraße 9

90403 Nürnberg

☎ 0911/231 76 76

✉ europe-direct@stadt.nuernberg.de

🌐 www.europa.nuernberg.de

📘 EuropeDirectNuernberg

📷 @europedirectnuernberg



Herausgeber: EUROPE DIRECT Nürnberg, Theresienstraße 9, 90403 Nürnberg

Gestaltung: Thomas Wilfling, guteFreunde mediendesign • **Druck:** noris inklusion gGmbH



EUROPE DIRECT
Nürnberg



Originale aus Europa



Hallo _____,

lass uns doch mal zusammen europäische Originale
probieren!

Viele Grüße

Die Europäische Union hat 1992 zwei Siegel eingeführt, um
authentische regionale landwirtschaftliche Erzeugnisse zu
schützen. Sie sind sofort auf einen Blick erkennbar.

g.g.A. steht für geschützte geografische Angabe. Das be-
deutet, dass mindestens ein Herstellungsschritt in einer be-
stimmten Region stattfinden muss. Die Zutaten müssen nicht
aus der Region kommen.

g.U. steht für geschützte Ursprungsbezeichnung. Produkte
mit diesem Siegel werden vollständig in einem bestimmten
Gebiet unter bestimmten Kriterien hergestellt.

Mehr Informationen zu den
EU-Siegeln finden Sie hier:

