

Kulinarisches Erbe
Bayerisch-Schwaben

Bayerisch
Schwaben

Traditionell. Regional. Lecker.



Genussvoll, traditionell, unverwechselbar

Bayerisch-Schwaben ist reich an kulinarischen Traditionen und Schätzen. Dazu gehören EU-geschützte Produkte sowie besondere kulinarische Schätze und lokale Spezialitäten.

In unserem Booklet präsentieren wir dir sieben kulinarische Highlights aus Bayerisch-Schwaben, inklusive Rezepte.

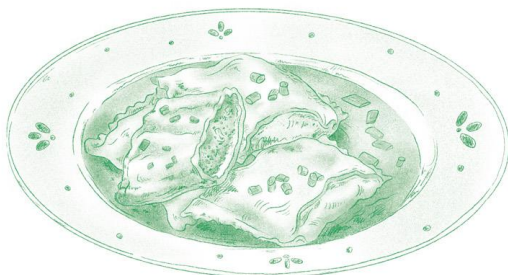
Viel Freude beim Nachkochen und Genießen!

- Schwäbische Maultaschen
- Schwäbische Spätzle
- Schwäbische Krautkrapfen
- Augsburgers Zwetschgendatschi
- Rieser Bauertorte
- Böfflamot vom Weideochsen
- Lammkeule mit Kirschsoße



Anklicken, anschauen, nachkochen!

Bayerisch
Schwaben



SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN

8 REZEPT FÜR 4 PORTIONEN | ZUBEREITUNGSZEIT: 60-70 MINUTEN

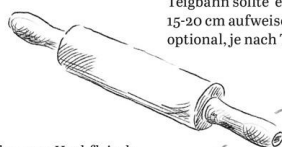
Zutaten - Teig

- 300 g Weizen- oder Dinkelmehl
- 2 Eier
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- etwas Salz
- 3 EL Öl



Zutaten - Füllung

- 1 Zwiebel
- 70 g Speckwürfel
- etwas Butter zum Braten
- 250 g Schweinehackfleisch oder gem. Hackfleisch, alternativ Brät (für eine vegetarische Variante Fleisch und Speck durch regionales Gemüse ersetzen)
- 2 Eier
- 200 g Spinat
- 50 g Semmelbrösel, alternativ Semmel vom Vortag
- etwas Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskat



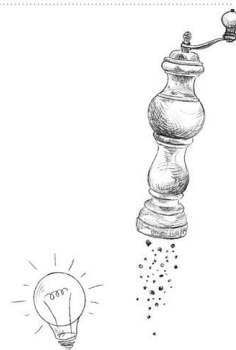
Schwäbische Maultaschen

sind seit 2009 als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) bei der EU eingetragen und gelten als regionale Spezialität. Sie sind als Suppen-Maultaschen oder in der Pfanne gebraten geschützt.

Zubereitung

1. Mehl, Eier, Salz und Öl mit etwas Wasser zu einem festen Nudelteig verkneten bis eine homogene Teigmasse entsteht. Den Teig anschließend etwas ruhen lassen.
2. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Zusammen mit den Speckwürfeln in Butter anschwitzen. Petersilie fein hacken, dazugeben und kurz mitdünsten. Dann von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.
3. Spinat fein schneiden und mit den übrigen Zutaten, auch dem Hackfleisch, sowie dem Speck-Zwiebel-Petersiliengemisch gut vermischen.
4. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.
5. Sollte die Masse zu feucht sein, die Menge an Semmelbröseln etwas erhöhen.
6. Den Nudelteig auf einem bemehlten Brett dünn ausrollen. Eine Teigbahn sollte eine Breite von ca. 15-20 cm aufweisen. Die Länge ist optional, je nach Teigmenge.

7. Die Teigbahn dann der Länge nach mittig mit der Füllung belegen. Die Füllung sollte ca. 1/3 der gesamten Teigbreite ausmachen.
8. Die restliche Teigfläche, vor allem die Ränder ober- und unterhalb der Füllung, mit Eigelb bestreichen.
9. Dann die obere und untere Seite der Teigbahn über die Füllung klappen und die so entstandene Wulst leicht plattdrücken.
10. Je nach gewünschter Größe die Suppen-Maultaschen mit dem Stiel eines Kochlöffels portionieren und die Kanten gut andrücken.
11. Anschließend die Maultaschen mit dem Teigroller an den Druckstellen entlang voneinander trennen.
12. Die Maultaschen in Salzwasser für 8-12 Minuten garen.
13. Traditionell werden die Maultaschen in Fleischbrühe als Suppeneinlage serviert. Alternativ die Maultaschen in Butterschmalz anbraten und mit Röstzwiebeln und (Kartoffel-) Salat servieren.



Hergottsbscheißerle

Den Ursprung finden Maultaschen bereits im 17. Jahrhundert bei den Zisterziensermönchen. Zur Tarnung des Fleisches wurde dieses während der Fastenzeit einfach mit Spinat gemischt und in Nudeltaschen versteckt. Daher stammt auch der Beiname „Hergottsbscheißerle“ - wie die Maultaschen im schwäbischen Dialekt oft genannt werden.



Einen Überblick aller Rezepte findest Du unter:
[bayerisch-schwaben.de/
kulinarisches-erbe](http://bayerisch-schwaben.de/kulinarisches-erbe)



Illustrationen: © TVABS, www.annamohr.de



SCHWÄBISCHE SPÄTZLE

REZEPT FÜR 4 PORTIONEN | ZUBEREITUNGSZEIT: 20-30 MINUTEN

Zutaten - Teig

- 500 g Spätzlemehl
- 5 Eier (je nach Geschmack kann der Ei-Anteil auch erhöht und die Wassermenge reduziert werden)
- 300 ml Wasser
- etwas Salz
- nach Belieben weißer Pfeffer



Frische Eier aus der Region

Die Spätzle schmecken am besten mit frischen Eiern aus der Region. Das Dorfladennetzwerk Donau-Ries trägt neben vielen weiteren Direktvermarktern in der Region dazu bei, die Produzenten vor Ort zu stärken indem der Fokus in den Läden klar auf die regionalen Produkte gelegt wird.



Zubereitung

1. Mehl, Eier, Wasser und Salz zu einem glatten Teig verrühren.
2. Der Teig sollte zwar eher fest, aber doch leicht fließend sein. Ist der Teig zu dünn, einfach etwas Mehl dazugeben. Andersherum dem Teig mithilfe etwas Wasser zur zähflüssigen Konsistenz verhelfen.
3. Den fertigen Teig nach und nach mithilfe eines Spätzlehobels oder einer Spätzlepresse ins kochende, leicht gesalzene Wasser hobeln, bzw. pressen.
4. Schwimmen die Spätzle nach dem Aufkochen an der Oberfläche, diese mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, im warmen Wasser schwenken oder direkt mit kaltem Wasser abschrecken.
5. Werden die Spätzle als Beilage serviert, diese vorher kurz in Butter schwenken und in der Pfanne erhitzen.



Alles Spätzle!

Früher wurde der Spätzleteig durch den dreiflügeligen Seiher ins Wasser gerührt. Heute unterscheidet man zwischen Knöpfle, die mithilfe eines Spätzlehobels hergestellt werden und länglichen Spätzle, die vom Brett geschabt oder durch die Spätzlepresse gedrückt werden.



Regionale Spezialität

Schwäbische Spätzle sind seit 2012 als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) bei der EU eingetragen und gelten als regionale Spezialität.

Einen Überblick aller Rezepte findest Du unter:
bayerisch-schwaben.de/kulinarisches-erbe

Illustrationen: © TVABS, www.annamohr.de

6. Spätzle sind vielfältig einsetzbar und können sowohl als Hauptspeise, als Beilage, süß oder salzig serviert werden. Ebenso kann der Grundteig durch das Hinzufügen verschiedener Gewürze oder Zutaten leicht abgewandt und angepasst werden.



SCHWÄBISCHE KRAUTKRAPPEN

REZEPT FÜR 4 PORTIONEN | ARBEITSZEIT 30-40 MINUTEN | GARZEIT 30 MINUTEN

Zutaten - Teig

- 500 g Weizenmehl
- Salz
- 2 Eier
- 1/8 l Wasser

Zutaten - Füllung

- 200 g roher Bauchspeck (für eine vegetarische Variante Krautkrapfen einfach ohne Speck zubereiten)
- 500 g Sauerkraut
- 2 Zwiebeln
- Nelke, Wacholderbeere, Kümmel
- 40 g Fett
- Etwas Salz
- Etwas Fleisch- oder Gemüsebrühe zum aufgießen



Krautkrapfen

sind eine typische regionale Spezialität und werden in ganz Schwaben gern gegessen. Die Herstellungsweise unterscheidet sich jedoch von Region zu Region.



Zubereitung

1. Das Mehl mit Salz, Eier, und Wasser zu einem Nudelteig verkneten. Den Teig anschließend kurz ruhen lassen.
2. Für die Füllung die Zwiebel feinhacken und mit dem gewürfeltem, durchwachsenen Bauchspeck anschwitzen. Anschließend das Sauerkraut und die Gewürze nach Belieben hinzugeben und alles mit einem Schuss Wasser bei schwacher Hitze 20 Minuten kochen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder einem Küchentuch dünn zu einem Rechteck ausrollen.
4. Das Kraut nochmals abschmecken und dann gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
5. Den Teig nun mithilfe des Tuchs oder per Hand von der Längsseite her wie einen Strudel aufrollen. Von der Rolle jeweils 5-6 cm breite Scheiben abschneiden.



6. In einem flachen Topf das Butterschmalz zergehen lassen und die Krautkrapfen aufrecht dicht nebeneinander hineinstellen und leicht anbraten. Die Krapfen mit Fleischbrühe aufgießen (ca. 3 cm hoch) und das Ganze bei geschlossenem Deckel ca. eine 1/2 Stunde bei leichter Hitze dünsten lassen. Kurz vor Garende den Deckel abnehmen und die letzten Minuten ohne Deckel garen.
7. Das Gericht am besten direkt im Topf servieren.
8. Dazu passt hervorragend ein grüner Blattsalat und eine Soße aus Crème fraîche und Joghurt gewürzt mit frischem Schnittlauch oder Dill, Salz und weißem Pfeffer.

Einen Überblick aller Rezepte findest Du unter:
bayerisch-schwaben.de/kulinarisches-erbe

Illustrationen: © TVABS, www.annamohr.de



Zubereitung

1. Mehl in eine große Schüssel sieben und in die Mitte eine tiefe Mulde drücken, dann die frische Hefe hineinbröckeln.
2. Milch leicht erwärmen und mit dem Zucker zur Hefe geben.
3. Den Teig von der Mitte her mit einem Kochlöffel vermischen.
4. Die fertige Masse für eine gute halbe Stunde ruhen lassen. Anschließend die Butter, Eier und 1 Prise Salz hinzugeben, alles gut verkneten und an einem warmen Ort für 30 Minuten ruhen lassen.
5. Den fertig aufgegangenen Teig auf einem Backblech ausrollen.
6. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
7. Währenddessen die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.

Am besten ...

... eignen sich für die Zubereitung spät gereifte Zwetschgen, die besonders saftig sind. Auf den Wochenmärkten in und um Augsburg gibt es gerade im Spätsommer ein großes Angebot an regionalem Obst und Gemüse.

8. Die Zwetschgen mit dem Fruchtfleisch nach oben in dichten Reihen auf den Teig legen und leicht in den Teig drücken.
9. Den Zwetschgendatschi 40 bis 45 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
10. Den fertig gebackenen Datschi mit der Zimtzucker-Mischung bestreuen und am besten noch offenwarm mit frischer Schlagsahne servieren.
11. Auch beliebt: Nach der Hälfte der Backzeit den Datschi mit kleinen Butterflocken bestreuen.



Einen Überblick aller Rezepte findest Du unter:

[bayerisch-schwaben.de/
kulinarisches-erbe](http://bayerisch-schwaben.de/kulinarisches-erbe)



Illustrationen: © TWABS, www.annamohr.de



AUGSBURGER ZWETSCHGENDATSCHI

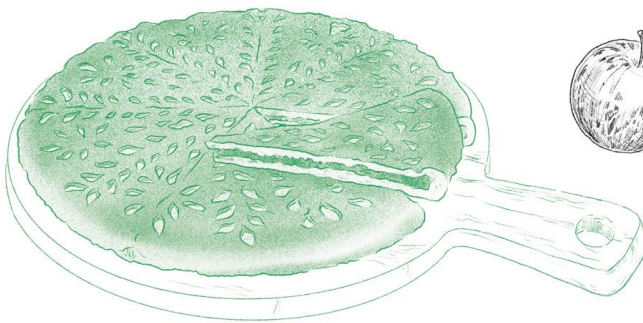
8 1 BLECH | 1 ARBEITSZEIT CA. 40 MINUTEN | 1 RUHEZEIT 1 STUNDE | 1 BACKZEIT 40 - 45 MINUTEN

Zutaten

- 500 g Weizenmehl Typ 405
- 30 g Hefe
- 250 ml Milch (lauwarm)
- 3 EL Zucker
- 100 g Butter
- 2 Eier
- Eine Prise Salz
- 1,5 kg Zwetschgen
- 5 EL Zimtzucker (je nach Geschmack z. B. 5 EL Zucker, 1 TL Zimt)

Der Zwetschgendatschi

oder kurz „Datschi“ ist das wohl bekannteste Gebäck in Augsburg, weshalb die Stadt hier und da auch liebevoll „Datschiburg“ genannt wird.



Zubereitung

1. Aus den genannten Zutaten einen Hefeteig herstellen und diesen gut gehen lassen.
2. Anschließend den gegangenen Hefeteig in zwei Hälften teilen und ausrollen.
3. Alle Zutaten für die Füllung vermengen und abschmecken.

Katholisch oder evangelisch?

Die traditionelle Rieser Bauerntorte wird aufgrund ihrer imposanten Größe in Spezialbacköfen gebacken und auf runden Holzbrettern serviert. Vor dem Backen wird die Teig-Deckschicht je nach Überlieferung und Tradition individuell gestaltet. Hierbei wird zwischen der katholischen Rautenform und der evangelischen Variante mit geschlossenem, verzierten Teigdeckel unterschieden.



4. Einen Teil des Teiges mit der Füllung bestreichen. Den anderen Teil mit einem Muster nach Wunsch verzieren und dann die Füllung damit bedecken. Die Teigblätter gut zusammendrücken und die Torte zum Schluss mit Eigelb bestreichen.
5. Die Torte dann bei 200 Grad Ober-/Unterhitze 12-20 Minuten goldgelb backen.



Der Geopark Ries

Mit seinem kilometergroßen Meteoritenkrater ist er der erste Unesco-Geopark Bayerns. Der Park bietet ganz unterschiedliche Angebote, zur Entstehung, Geologie und Geschichte des Rieskraters.



Einen Überblick aller Rezepte findest Du unter:

[bayerisch-schwaben.de/
kulinarisches-erbe](http://bayerisch-schwaben.de/kulinarisches-erbe)



Illustrationen: © TWABS, www.annamohr.de



Der Genusort Nördlingen empfiehlt:

RIESER BAUERNTORTE

8 PORTIONEN: Die angegebene Menge ist ausreichend für eine original Rieser Bauerntorte mit Durchmesser 50 cm. Zum Nachbacken in haushaltsüblichen Backöfen reicht für eine Springform mit Durchmesser 26 cm die Hälfte der angegebenen Zutaten.

1 ARBEITSZEIT 30 - 40 MINUTEN | 1 RUHEZEIT 1 STUNDE | 1 BACKZEIT CA. 20 MINUTEN

Zutaten - Teig

- 500 g Mehl
- 80 g Zucker
- 2 Eier
- 60 g Butter
- 1/8 l Sahne oder Milch
- 1/4 EL Butterschmalz
- 1/2 EL Hefe
- 1 Pck. Vanillezucker
- Etwas Salz
- Zitronenschale
- Rum

Zutaten - Füllung

- 1,5 kg dickflüssiges Apfelmus
- 50 g fein gehacktes Zitronat oder Orangat
- 50 g zerkleinerte Rosinen
- 50 g geriebene Haselnüsse
- Etwas Zucker
- Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 1 Msp. Nelken
- 50 g Soßenlebkuchen zum Binden des Apfelmuses

Genusorte Bayerns

Im Rahmen der Premiumstrategie Bayern wurden 100 Orte als „Genusorte Bayerns“ ausgezeichnet. Diese Orte tragen als Produzenten lokaler und regionaler Spezialitäten dazu bei, das kulturelle Erbe zu bewahren. Auch die mitten im Geopark Ries liegende Stadt Nördlingen zählt mit seinen Kulinarischen Schätzen wie der Rieser Bauerntorte zu diesen Genusorten.





Die Spezialitätenwirte im Wittelsbacher Land empfehlen:

BOEFFLAMOT VOM WEIDEDEICHSEN

REZEPT FÜR 4 PORTIONEN | VORBEREITUNGSZEIT 2 TAGE
ZUBEREITUNGS- UND GARZEIT 6-8 STUNDEN

Zutaten

- ca. 1 kg flache Schulter vom Rind oder Ochse (2-3 Wochen gereift)
- 200 g Wurzelgemüse (Zwiebel, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel, Petersilien-Stängel)
- Gewürze: 5 schwarze Pfefferkörner, 2 Pimentkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Wacholderbeere
- 1 L Rotwein trocken
- 1 L Kalbs/Rinderfond



- ein kleines Stück Speck
- 1 EL Tomatenmark
- etwas Rapsöl zum anbraten
- Zum Abschmecken: Salz, Pfeffer, Orangensaft, Preiselbeeren, Zwetschgensaft, Portwein

Qualitätssiegel Wittelsbacher Land

Das Wittelsbacher Land bietet mit dem regionalen „Qualitätssiegel Wittelsbacher Land“ eine transparente Marke für regionale Produkte.



Zubereitung

- Das flache Schulterstück abwaschen, trocken tupfen und für 2 Tage in Rotwein einlegen. Je nach Größe des Einlegebehälters muss ggf. etwas mehr Wein dazugegeben werden, sodass das Fleisch komplett bedeckt ist.
- Das eingelegte Fleisch nach den zwei Tagen aus dem Wein herausnehmen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Wein in einem separaten Behälter auffangen und später zum Ablöschen verwenden.
- Das Fleisch anschließend in Rapsöl sorgfältig und kräftig rundum anbraten.
- Das scharf angebratene Fleisch herausnehmen und das grob gewürfelte Wurzelgemüse im Bräter anrösten, nach ca. 10 Minuten Tomatenmark zugeben und mitbraten. Anschließend mit einem Schluck Rotwein ablöschen, diesen Vorgang 4 bis 5-mal wiederholen. Dafür den zuvor beiseitegestellten Rotwein verwenden, in dem bereits das Fleisch eingelegt war.

Die Öko-Modelregion Paartal

setzt sich gezielt dafür ein, dass auch die männlichen Kälber Teil der regionalen Wertschöpfungskette bleiben und fördert im Rahmen des Projekts „BruderOx“ mit Partnerbetrieben die Vermarktung des Rindfleisches in der Region.



Der Altaiberische Oxenweg im Landkreis Aichach-Friedberg ist ein Teilstück der historischen Handelsroute von Ungarn nach Augsburg. Auf diesem wurden im späten Mittelalter jährlich tausende Ochsen von Ungarn nach Augsburg getrieben, um den Fleischbedarf in den Städten zu sichern. Heute dient der Oxenweg als abwechslungsreiche Wander- oder Radroute mit einzigartigen Kulturschätzen und kulinarischen Spezialitäten der Spezialitätenwirte im Wittelsbacher Land.



Einen Überblick aller Rezepte findest Du unter:

bayerisch-schwaben.de/kulinarisches-erbe



Illustrationen: © TVABS, www.annamohr.de



Die Initiative „Lechtal-Lamm“ empfiehlt:

LAMMHAXE MIT KIRSCHSOÛSE

REZEPT FÜR 4 PORTIONEN
ARBEITSZEIT 30-40 MINUTEN | GARZEIT CA. 3 STUNDEN

Zutaten

- 4 hintere oder 6 vordere Lechtal-Lammhaxen
- 2 Stangen Rosmarin
- Etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 800 ml Lammfond oder fertige Lammsoße
- 100 g Süßkirschen
- 1 EL Kartoffelstärke
- 2 cl Kirschlikör
- 100 ml Kirschsafft
- Als Beilage eignen sich Kartoffeln, Bohnen und weiteres saisonales Gemüse



Lechtal-Lamm

Das „Lechtal-Lamm“ ist ein eingetragenes Markenzeichen des Landschaftspflegeverbands der Stadt Augsburg. Um die Einzigartigkeit des Lechtal-Lamms zu schützen, unterliegen die Produktionsrichtlinien heute strengen Vorgaben. Das Fleisch des „Lechtal-Lamms“ garantiert so beste Qualität aus der Region. Das Lammfleisch kann bei Partner-Metzgereien oder -Betrieben des „Lechtal-Lamms“ erworben werden.



Dazu passt ein gutes, kühles Augsburger Bier.

Zubereitung

- Die Lammhaxen mit dem Olivenöl einreiben, salzen und pfeffern. Ein paar Rosmarinnadeln zwischen Fleisch und Knochen stecken
- In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- Die Lammhaxen senkrecht in ein entsprechendes Reindl (Bräter) stellen (die Haxen vom Metzger so zuschneiden lassen, dass diese senkrecht stehen bleiben). In das Reindl kein Fett geben, sondern nur etwas Wasser und Salz.
- Die Lammhaxen in den Backofen schieben und ca. 20 Minuten bei 180 Grad garen, dann auf 100 Grad zurückschalten und ca. 2,5 Stunden reifen lassen. Nach einer Stunden mit dem Lammfond oder der fertigen Lammsoße aufgießen.
- Nach dem Ende der Garzeit, die Lammhaxen warmstellen, den Fond aus dem Reindl in einen Topf geben und den Kirschlikör, den Kirschsafft und die Kirschen dazugeben. Alles einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. mit Kartoffelstärke abbinden. Die Soße sollte einen seidigen Glanz haben.
- Den restlichen Rosmarin in die Knochen der Haxe stecken und auf einem Teller anrichten. Mit einem Löffel etwas Soße über die Haxen gießen, so dass sie glänzen.



Schwäbische Weinweichsel

Statt herkömmlichem Kirschlikör eignet sich auch der „Donautaler Weinweichselkür“ zum Verfeinern der Soße. Dieser wird aus der für die Region Dillingen typischen schwäbischen Weinweichsel hergestellt.

Der Verein Donautal-Aktiv setzt sich unter anderem für die Sensibilisierung zu traditionellen und regionalen Lebensmitteln und Gerichten ein.



Einen Überblick aller Rezepte findest Du unter:

bayerisch-schwaben.de/kulinarisches-erbe



Illustrationen: © TVABS, www.annamohr.de



Tourismusverband Allgäu/Bayerisch-Schwaben e.V.
Destinationsmarketing BAYERISCH-SCHWABEN
Schießgrabenstraße 14
86150 Augsburg
info@tvabs.de

www.bayerisch-schwaben.de