

Frankfurter Küchenkalender



Frankfurt's Kitchen Calendar

Jedes·Jahr·Kalender | *Every·Year·Calendar*



01 2020 03 04 08 12

STADTLANDFLUSS

Frankfurter Küchenkalender



Frankfurt's Kitchen Calendar

Spezielle Blut- und Leberwürstchen werden in heißem Wasser oder in Sauerkraut gegart, und mit Brot oder Kartoffelbrei serviert.
The special blood and liver sausages are either steamed in water or poached in sauerkraut. They are served with bread or mashed potatoes.



Blut- und Leberwürstchen | Blood and Liver Sausage

01	11	21
02	12	22
03	13	23
04	14	24
05	15	25
06	16	26
07	17	27
08	18	28
09	19	29
10	20	30
		31

01

Frankfurter Küchenkalender



Frankfurt's Kitchen Calendar

Handkäs´mit Musik ist eine regionale Käsespezialität. Der mit den Händen geformte Sauermilchkäse wird in einer Soße aus gewürfelten Zwiebeln mit Essig und Öl, Kümmel, Pfeffer und Salz eingelegt und serviert. Dazu gibt es dunkles Brot und Butter.

Hand cheese with music is a regional cheese specialty. The cheese is formed with both hands from sour milk curd. It is marinated in a sauce of oil and vinegar that contains diced onions, salt, pepper and caraway seeds. Hand cheese is eaten with dark rye bread and butter.



Handkäs´mit Musik | Hand cheese with music

01	11	21
02	12	22
03	13	23
04	14	24
05	15	25
06	16	26
07	17	27
08	18	28
09	19	29
10	20	

02

Frankfurter Kuchenkalender



Frankfurt's Kitchen Calendar

Makrönchen sind als süße Leckerei zum säuerlichen Apfelwein sehr beliebt. Diese Makronenvariante besteht zu je einem Drittel aus Eischnee, Zucker und Kokosflocken.

Macaroons are popular as a sweet pairing to the sour apple wine. Frankfurt's macaroons consist of one-third whipped egg white, sugar and coconut flakes.



Makrönchen | *Macaroons*

01	11	21
02	12	22
03	13	23
04	14	24
05	15	25
06	16	26
07	17	27
08	18	28
09	19	29
10	20	30
		31

03

Frankfurter Küchenkalender



Frankfurt's Kitchen Calendar

Das Frankfurter Würstchen ist eine dünne Brühwurst aus reinem Schweinefleisch. Ein spezielles Räucherverfahren erzeugt ein ganz besonderes Aroma. Dazu gibt es Senf und Kartoffelsalat oder Sauerkraut.

The Frankfurter is a thin steamed sausage made exclusively from pork. A special smoking procedure results in a very distinct flavor. The Frankfurter is served with dark bread, potato salad or sauerkraut.



Frankfurter Würstchen | Frankfurters

01	11	21
02	12	22
03	13	23
04	14	24
05	15	25
06	16	26
07	17	27
08	18	28
09	19	29
10	20	30
04		

Frankfurter Küchenkalender



Frankfurt's Kitchen Calendar

Die Grüne Soße enthält sieben frische Kräuter: Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpernelle, Sauerampfer und Schnittlauch, sowie Joghurt oder Sauerrahm. Sie wird mit hartgekochten Eiern und Kartoffeln serviert.

The Green Sauce contains seven fresh herbs mixed into yoghurt and sour cream: Borage, chervil, garden cress, parsley, pimpernel, sorrel and chives. Green Sauce is served with hard-boiled eggs and potatoes.



Frankfurter Grüne Soße | Frankfurt Green Sauce

01	11	21
02	12	22
03	13	23
04	14	24
05	15	25
06	16	26
07	17	27
08	18	28
09	19	29
10	20	30
		31

05

Frankfurter Küchenkalender



Frankfurt's Kitchen Calendar

Der Frankfurter Apfelwein wird aus einheimischen Äpfeln gekeltert und hat einen säuerlichen Geschmack. Das spezielle Glas mit der geriffelten Oberfläche reflektiert das Licht, und unterstreicht damit die goldgelbe Farbe des Apfelweins. Bei großem Durst bestellt man einen Bembel. Dieser dickbauchige Krug aus Steingut, mit blauer Malerei auf grauem Grund, hält den Wein kühl und frisch.

The Frankfurt apple wine is made from regionally grown apples and has a slightly sour taste. It is served in a special glass featuring a textured surface that reflects light thereby enhancing the gold-yellow color of the apple wine. If thirsty, a Bembel is requested: this big-bellied pitcher made from clay and decorated with blue color on grey background keeps the wine cool and fresh.



Apfelwein | Apple Wine

01	11	21
02	12	22
03	13	23
04	14	24
05	15	25
06	16	26
07	17	27
08	18	28
09	19	29
10	20	30

06

Frankfurter Küchenkalender



Frankfurt's Kitchen Calendar

Die originale Frankfurter Rindswurst wird seit 1894 hergestellt. Üblicherweise wird sie in heißem Wasser gebrüht, kann aber auch gebraten oder gegrillt werden. Dazu gibt es Brot oder einen Wasserweck.

Frankfurt's original beef sausage is produced since 1894. This sausage is commonly poached in hot water. It can also be pan-fried or barbequed. The sausage is paired with bread or a wasserweck.



Frankfurter Rindswurst | Frankfurt beef sausage

01	11	21
02	12	22
03	13	23
04	14	24
05	15	25
06	16	26
07	17	27
08	18	28
09	19	29
10	20	30
		31

07

Frankfurter Kuchenkalender



Frankfurt's Kitchen Calendar

Der Frankfurter Kranz ist eine traditionelle Tortenspezialität. Biskuitteig wird in einer Kranzform gebacken, mehrmals geteilt und die einzelnen Lagen werden mit Buttercreme und roter Konfitüre gefüllt. Auch außen wird die Torte mit Buttercreme bestrichen und rundherum mit Krokant bestreut.

The Frankfurt Ring is a traditional sponge cake. Biscuit dough is baked in a ring form and than cut in several layers. A butter-crème is placed between the layers and mixed with red marmalade. The butter-crème is also used as the frosting that is sprinkled with glazed hazelnut.



Frankfurter Kranz | Frankfurt Ring Cake

01	11	21
02	12	22
03	13	23
04	14	24
05	15	25
06	16	26
07	17	27
08	18	28
09	19	29
10	20	30
		31

08

Frankfurter Küchenkalender



Frankfurt's Kitchen Calendar

Rippchen mit Kraut ist ein herzhaftes Gericht in den hiesigen Apfelwein-lokalen. Das Rippchen ist ein gepökelt Kotelett vom Schwein, das mit Sauerkraut und Brot serviert wird.

Ribs with Kraut is a hearty meal served in local apple wine bars. The ribs stem from cured pork chops that are served with sauerkraut and bread.



Rippchen mit Kraut | Ribs with Kraut

01	11	21
02	12	22
03	13	23
04	14	24
05	15	25
06	16	26
07	17	27
08	18	28
09	19	29
10	20	30

Frankfurter Küchender



Frankfurt's Kitchen Calendar

Der Haddekuche ist ein traditionelles Gebäck aus Frankfurt, eine Art Pfefferkuchen, der wunderbar zum Schoppen schmeckt. Das Rautenmuster erinnert an die Struktur der Apfelweingläser.

The Haddekuche is a traditional cookie from Frankfurt. It is a ginger bread that tastes delicious with a pint of apple wine. The diamond pattern of the cookie makes reference to the outer structure of the apple wine glass.



Haddekuche | Hard Cake

01	11	21
02	12	22
03	13	23
04	14	24
05	15	25
06	16	26
07	17	27
08	18	28
09	19	29
10	20	30
		31

Frankfurter Küchenkalender



Frankfurt's Kitchen Calendar

Im Winter wird der Apfelwein auch heiß getrunken, gewürzt mit Zucker, Zimt, Gewürznelken und Zitrone.

In winter, apple wine may be drunk hot. The wine is mulled with cinnamon, cloves, sugar and lemon.



Heißer Apfelwein | Hot Apple Wine

01	11	21
02	12	22
03	13	23
04	14	24
05	15	25
06	16	26
07	17	27
08	18	28
09	19	29
10	20	30

Frankfurter Kuchenkalender



Frankfurt's Kitchen Calendar

Die Bethmännchen stammen aus dem Hause der Patrizierfamilie Bethmann. Sie werden mit drei Mandeln dekoriert. Früher waren es einmal vier – für jeden Sohn der Familie eine. Als 1845 einer der Söhne starb, wurde eine Mandel weggelassen.

Bethmännchen is a marzipan based pastry from the home of the patrician family Bethmann. Each Bethmännchen is decorated with three almonds. In the past four almonds were used – one almond for each son of the family. After the passing of one son in 1845 only three almonds are used.



Bethmännchen | *Bethmännchen*

01	11	21
02	12	22
03	13	23
04	14	24
05	15	25
06	16	26
07	17	27
08	18	28
09	19	29
10	20	30
		31

12

Frankfurter Küchenkalender



Frankfurt's Kitchen Calendar

Jedes·Jahr·Kalender | *Every·Year·Calendar*



Blut- und Leberwürstchen
Blood and Liver Sausage



Handkäs mit Musik
Hand cheese with music



Makrönchen
Macaroons



Frankfurter Würstchen
Frankfurters



Frankfurter Grüne Soße
Frankfurt Green Sauce



Apfelwein
Apple Wine



Frankfurter Rindswurst
Frankfurt beef sausage



Frankfurter Kranz
Frankfurt Ring Cake



Rippchen mit Kraut
Ribs with Kraut



Haddekuche
Hard Cake



Heißer Apfelwein
Hot Apple Wine



Bethmännchen
Bethmännchen



www.bedrei.de

STADTLANDFLUSS
www.fotos-stadtlandfluss.de



0 012345 678905