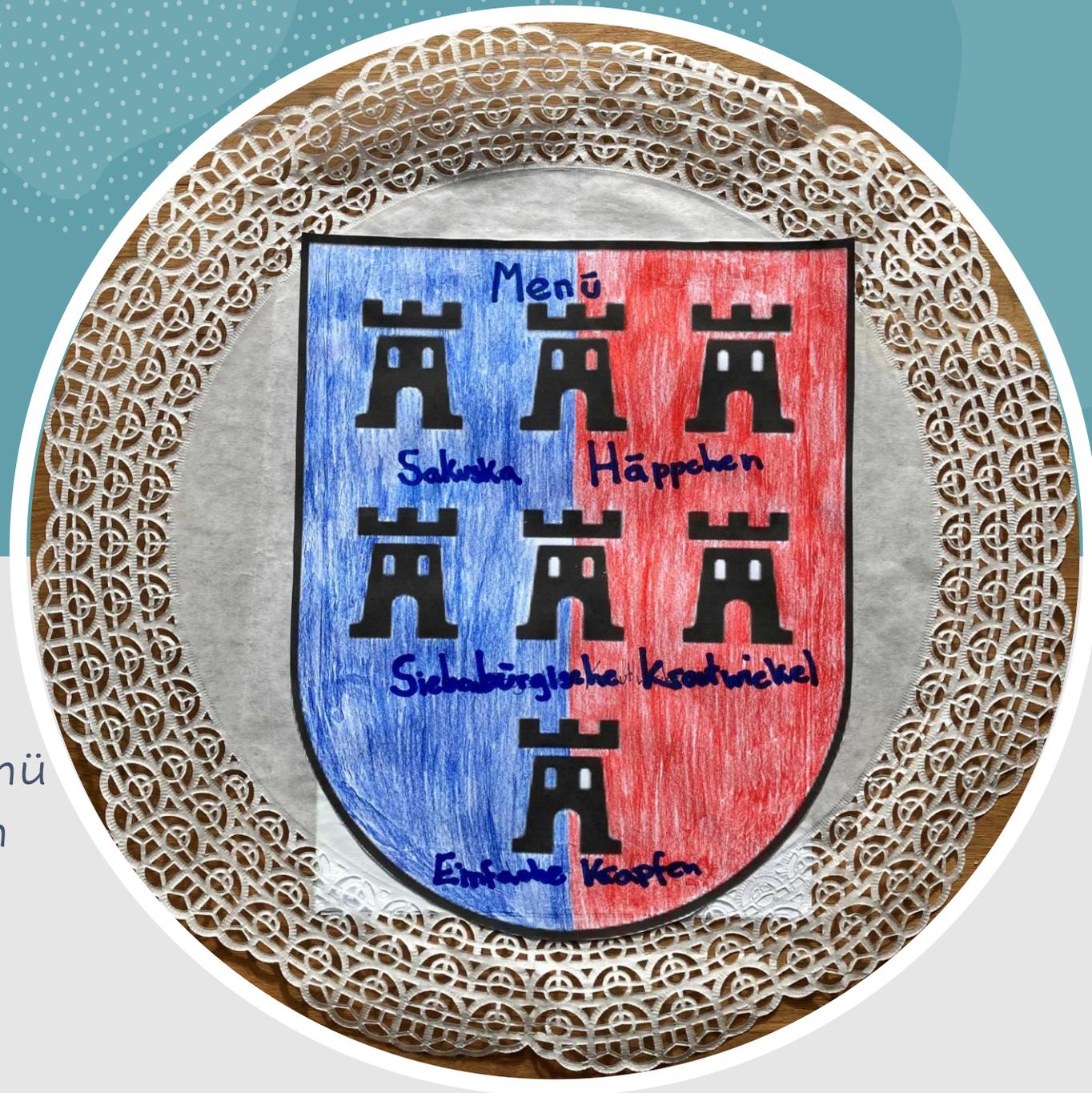


Bildergalerie

Siebenbürgisches Menü

- Sakuska-Häppchen
 - Siebenbürgische Krautwickel
 - Faschingskrapfen
- von Andreas Zeck



Vorspeise



Sakuska-Häppchen



Sakuska-
Häppchen
mit Zwetschgen-
"Pali"
„Harr Half!“
(Helf Gott)



Hauptspeise



Siebenbürgische Krautwickel

Einkauf am Wochenmarkt



(1) Ablösen der Krautblätter vom Krautkopf



(2) Zuschneiden der Blätter und Entfernen der harten Rippen



(3) Übriger Krautkopf wird zu
schmalen Streifen geschnitten



(4) Zubereitung der Fleischfüllung



(5) Formen der länglichen Fleischknödel



(6) Herstellung der Krautwickel



(7) Übrige Krautblätter und geräucherter Schinken kleinschneiden



(8) Befüllen des Kochtopfes



Guten Appetit! Poftă bună! Jó étvágyat kívánunk

Serviert mit Sauerrahm und Brot, Polenta oder Kartoffelpüree

Für Kinder mit Sprudel oder Sirup

Für Erwachsene mit einem Glas Wein



Nachtisch (Dessert)



Faschingskrapfen

(1) Zutaten, Hefevorteig



- (2) Zugabe der zerlassenen Butter
(Kneten, Teig "gehen lassen", Auswalken – ohne Foto)
- (3) Krapfen ausstechen und auf vorgewärmte Bretter legen



(4) In heißem Öl ausbacken



Bitte, bedient Euch!

Ein guter Krapfen hat ein großes Loch!



Gemeinschaftsarbeit

Sakuska-Herstellung in Kronstadt



[Bilder aus: ADZ-Online - Kein Winter ohne Sakuska!](#)



Feste Feiern !
Zubereitung von über 1000
Krautwickeln in Urwegen (2019)

Brauchtum

Urzellauf in Agnetheln
mit Krapfen für Zuschauer



Lange Haltbarkeit

Lebensmittel werden:

- Geräuchert
- sauer eingelegt
- in kühlen, luftigen
Orten gelagert



Speckturm in der Kirchenburg Grossau