

Kutscherbrot trifft blaue Kartoffeln

28. Juni 2018 / 02:01 Uhr

Auerstedt. Das Jahresprojekt „Thüringer Kulinarik im Weimarer Land“ des Vereins Weimarer Land Tourismus hat einem Apoldaer Gastronom den Anstoß für eine ganz besondere Initiative geliefert: Im Restaurant „Reinhardt’s im Schloss“ können Gäste ab sofort die Weimarer Land Mahlzeit bestellen.

Das aus drei Gerichten bestehende Angebot stellt besonders frische und regionale Zutaten in den Mittelpunkt, die von Küchenchef Frank Reinhardt sowohl klassisch als auch ungewöhnlich und modern miteinander kombiniert wurden.

Zentrales Element der neuen Mahlzeit bildet das Kutscherbrot, das auf traditionelle Thüringer Zutaten in raffinierter Kombination setzt. Dabei handelt es sich um ein mit Senf bestrichenes Landbrot mit gebratener Blutwurst, Zwiebeln und sauren Gurken.

Ein weiterer Bestandteil der neuen Speisen ist ein mit blauen Kartoffeln und Steckrüben gefüllte Strudel, der mit einer Ziegenfrischkäsesauce serviert wird. Als Dessert ist eine Apfel-Birnen Kaltschale entstanden, die von einer Kugel Fruchtsorbet abgerundet wird.

Ziel der Aktion ist es, kulinarische Orte im Weimarer Land vorzustellen. Fakt ist: Nicht nur Liebe, auch ein ganzes Land kann durch den Magen gehen!

TA / 28.06.18
ZOR0151790433