

Les fameuses boulettes de pommes de terre du dimanche, la saucisse grillée à la main, le gâteau thurinois cuit sur place en nano-morceaux et la tarte aux oignons chaude à l'automne - si vous désirez en savoir plus à ce sujet et essayer l'une ou l'autre des recettes, cette rubrique saura vous éclairer.



Thuringian Bratwurst, la saucisse de Thuringe

Combien pèse-t-elle, qu'est-ce qu'elle contient et qui est autorisé à désigner sa saucisse comme une saucisse de Thuringe ? Autre point important, comment la faire griller correctement ? Embarquez-donc pour un tour autour de la saucisse.



Thüringer Klöße, les boulettes de Thuringe

L'une des nombreuses recettes originales des boulettes de pommes de terre de Thuringe. Celle-ci peut varier en fonction de la région et des traditions familiales, la taille peut également être également différente.



Thüringer Blechkuchen, le gâteau thurinois cuit sur plaque

Fond plat, garniture épaisse : c'est ce qui fait sa renommée, sans oublier toutes ses variantes, pour lesquelles les Thuringiens sont célèbres. Découvrez davantage ses particularités.



Zwiebelkuchen, la tarte aux oignons

Au moment du Marché aux oignons en octobre, cette spécialité est à l'honneur dans les fournils de Weimar,

tout comme la soupe
à l'oignon ou la tarte
aux lardons.

Anzeigen