

De beroemde zondagse knoedels, de braadworst uit de hand, het Thüringer plaatgebak in heel kleine stukjes en warme uientaart in de herfst – wie meer hierover wil weten en het een en ander wil uitproberen, leest hier verder.



Thüringer braadworst

Hoeveel weegt die, wat zit erin en wie mag zijn braadworst Thüringer braadworst noemen? En hoe wordt de worst goed gebakken? Een korte uitleg over de braadworst.



Thüringer knoedels

Een van de vele originele recepten voor Thüringer knoedels. Afhankelijk van de regio en de familietraditie kan het recept variëren. Ook de grootte is verschillend.



Thüringer plaatgebak

Platte bodem, dik beleg: dat is het belangrijkste en natuurlijk de vele verschillende soorten, waar Thüringen bekend om staat. Ervaar meer over de bijzonderheden!



Uientaart

Rond de uienmarkt in oktober wordt die in veel keukens gebakken. Ook uiensoep en quiche met spek zijn dan populair.

Kulinarische Veranstaltungen



Umweltbewusst im Alltag: Biene...

Wednesday, 20.10.2021,
17:15
Volkshochschule



Familienbrunch

Sunday, 24.10.2021, 11:00
Dorint Am Goethepark
Weimar



Elephant's Finest: Weintalk mi...

Thursday, 28.10.2021,
19:00
Hotel Elephant



Veranstaltungs-
kalender

Anzeigen