

## Die Rezepte der Sendung

---

### Safranfannkuchen / Saffranspannkaka

---

Für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 75min

Das bekannteste regionale Gericht auf Gotland ist Saffranspannkaka. Während Safran auf dem schwedischen Festland zum Kochen hauptsächlich zur Weihnachtszeit benutzt wird, wird Safran auf der Insel ganzjährig verwendet.

Tip: Saffranspannkaka sollte man nie ohne Sahne essen. Und wenn man obendrein Salmbärssylt-Marmelade gibt, dann ist das gotländische Nationalgericht perfekt. Salmbär ist eine Brombeerart, die es nur auf Gotland gibt.

#### Zutaten

- 60 g roher Milchreis (Rundkornreis)
- 250 ml Schlagsahne
- 250 ml Milch
- 0,5 g Salz
- 6 g Butter
- 0,5 g Safran
- 9 g Honig
- 50 g gehackte Mandeln
- Kardamom
- 2 Eier

#### Zubereitung

- Milch und Sahne in einem Topf aufkochen. Reis, 2/3 der Butter und Salz hinzugeben, den Reis vorsichtig bei geschlossenem Deckel ca. 40 Minuten sieden lassen oder bis der Reis weich ist. Zwischendurch umrühren, damit der Reis nicht anbrennt.
- Den Reis kalt werden lassen. Falls er zu dick ist, etwas Milch hinzugeben.
- Safran in einem Mörser zerstoßen.
- Safran, Mandeln, Honig, Kardamom und Eier nacheinander zum Reis hinzugeben und alles gut durchmischen.
- Eine Auflaufform mit Butter einfetten und die Masse hineingeben.
- Das Ganze ca. 30 Minuten bei 200 Grad backen, bis die Masse eine schöne goldgelbe Farbe hat. Nun den Reis abkühlen lassen und servieren.



Crêpe au safran avec de la crème fouettée et de la confiture de salmbär / Saffranspannkaka mit Sahne und Salmbärssylt-Marmelade

## Ofentroll / Ugnstrull

---

Für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 60min

Ugnstrull ist das gotländische Brot, ein Sauerteigbrot. Es zischt im Brot und der Dampf stößt hinaus. Das Brot sieht aus wie kleine Trolle, woher das Gericht auch seinen Namen hat: Ofentroll.

Tipp: In das Brot legt man traditionell Speck, Zwiebeln und Pfeffer. Man kann es aber auch mit Fisch füllen. Normalerweise ist Ugnstrull zu einem Laib geformt, man kann aber auch Brötchen formen. So lässt es sich leichter einpacken und mitnehmen.

Zutaten Teig

- 50 g Hefe
- 500 ml Wasser
- Salz
- 12 g Honig
- 1100 g Roggenmehl gesiebt
- 10 g Kümmel
- 100 g Malz dunkel

Zutaten Füllung

- 400 g geräucherten Speck, gewürfelt
- 1 große Zwiebel
- schwarzer Pfeffer
- Butter zum Anbraten

## Zubereitung

### Teig:

Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Die Hefe in eine Schüssel krümeln, das Wasser hinzugeben, umrühren und die übrigen Zutaten dazu geben. Vom Mehl so viel hinzugeben, dass der Teig nicht mehr klebt. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und ca. 30 Minuten gehen lassen. Anschließend ein Backblech mit Backpapier auslegen, 2/3 des Teiges darauf ausrollen, zu einer Schale formen und die Speckfüllung auf dem Teig verteilen. Mit dem restlichen Drittel den Teig verschließen und in den Teigdeckel ein Loch hineinmachen. Alternativ eine Kastenform mit dem Teig auslegen, dabei den Teig über die Kanten hängen lassen, Speckfüllung hineingeben und überhängenden Teig zu einem Paket verschließen. Das Brot 20 Minuten unter einem Küchentuch gehen lassen und anschließend in der Mitte des Backofens ca. 20 Minuten backen.

### Füllung:

Die Zwiebeln hacken. Butter in einer Pfanne zergehen lassen, Speck und Zwiebeln hinzugeben, anbraten und mit Pfeffer würzen. Die Füllung in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.



Ugnstrull

## Kajpsoppa

---

Für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 30min

Die Kajpsoppa ist die traditionelle gotländische Suppe. Grundlage für alle Variationen ist Kajt, den es nur auf Gotland gibt. Kajt sprießt Ende April / Anfang Mai im Halbschatten von Waldrändern oder in lichten Wäldern. Kajt ist eine Lauchzwiebel, ähnlich dem Porree.

Tipp: Da Kajt nicht besonders gehaltvoll ist, werden oft noch andere Gemüsesorten zugegeben, so z.B. Kartoffeln und / oder Pastinaken.

### Zutaten

- 1000 g Kartoffeln
- 1000 g Kajt (wilde Zwiebel, ähnlich Porree) in Scheiben
- 1000 ml Gemüsebrühe
- 500 ml Schlagsahne
- Pfeffer, Salz, Zucker
- 10 ml Zitronensaft Butter zum Braten
- 40 g Creme fraiche

### Zubereitung

- Den Kajt in Scheiben schneiden, etwas Butter in der Pfanne zergehen lassen und die Kajpscheiben anbraten, bis sie glasig sind.
- Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
- Die Gemüsebrühe und die Kartoffeln zum Kajt geben.
- Alles so lange kochen, bis die Kartoffeln weich sind. Nun die Sahne hinzugeben.
- Die Suppe in einem Mixer pürieren, bis sie eine glatte Konsistenz hat.
- Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Zucker abschmecken.
- Ist die Suppe zu dickflüssig, noch etwas Brühe hinzugeben.
- Die Suppe heiß und mit einem Klacks Creme fraiche und Brot servieren.



Kajpsoppa

## Glödhoppa

---

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45min

Glödhoppor nennt man gegrillte Scheiben gesalzenen Lammfleischs. Früher wurden diese Scheiben direkt auf den Holzofen gelegt, sie sprangen dann vom glühheißen Ofen hoch. Deshalb der Name: von "glöd" = Glut und "hoppa" = springen.

Tip: Die Fleischstücke müssen nicht auf dem Holzofen gegrillt werden – ein guter Backofen tut es auch.

Zutaten

- 800 g Lammfleisch aus der Brust, leicht gepökelt
- 1000 ml Wasser
- 5 Pfefferkörner
- 1 Karotte
- 250 g Lauch

Zubereitung

- Das Fleisch mit dem Wasser in einen Topf geben, aufsetzen und zum Kochen bringen.
- Die Karotte und den Lauch in Stücke schneiden.
- Das Fleisch abschäumen, dann die Pfefferkörner, die Karotten- und die Lauchstücke hinzugeben.

- Alles halb gar kochen und anschließend abtropfen lassen.
- Das Fleisch in Stücke schneiden und schnell über heißer Glut fertig grillen.



Glödhoppa

## Gotlandsdricka (Gotländisches Bier)

---

Zubereitungszeit: 10 – 14 Tage

Ein besonderes Bier bekommt man dagegen in keinem Laden Gotlands – es ist selbstgebrautes Gotlandsdricka. Es wird ausschließlich zu Festen hergestellt. Das Getränk hat es in sich, denn der Alkoholgehalt ist wesentlich höher als man das von gewöhnlichem Bier gewohnt ist.

Tipp: Da der Alkoholgehalt beim privaten Brauen schwankt, kann man mit Schnaps nachhelfen. Gotlandsdricka mit Schnaps vermischt, die Gotländer lieben es. Achtung: Bitte bei Alkoholkonsum, ob viel oder wenig, Hände weg vom Steuer.

Zutaten

- 25000 ml Wasser
- 5-6000 g Malz
- 1500 g Zucker
- 500 g brauner Zucker
- 50-100 g Hopfen (je nachdem, wie bitter das Bier sein soll)
- 10,5-21 g frische Hefe
- 10 Zweige Wachholder, ca. 20-30 cm lang

## Zubereitung

- Wachholderzweige abschneiden und in einen großen Topf legen.
- Wasser hinzugeben und aufkochen lassen.
- Malz in ein großes Gefäß füllen und die Hälfte des Wachholderwassers dazu geben.
- ca. 2 Stunden ziehen lassen.
- Wachholder wie ein Sieb auf den Grund eines Behälters mit Zapfhahn legen. Malzmischung und den Rest des Wachholderwassers darüber geben.
- ca. 30 Minuten ziehen lassen.
- Zapfhahn öffnen und den Inhalt in einen Eimer tropfen lassen
- Hopfen mit ca. 1 Liter Wasser aufkochen.
- Hopfen absieben, den Rest der Flüssigkeit (den Rohsaft) aufbewahren und auf 35 Grad abkühlen lassen.
- Zucker in etwas Wasser auflösen.
- Rohsaft in einem großen Topf aufkochen, abschäumen und auf Fingerwärme abkühlen lassen
- Hefe im Zuckerwasser auflösen. Alles zusammen vermischen und in eine Ballonflasche füllen.
- 10-14 Tage bei einer Temperatur von 10-15 Grad gären lassen.