

Gepflegt essen, genießen und wohlfühlen

Parkrestaurant Holzhof

Ralf Haupt
Holzhof 1
04910 Elsterwerda
Tel.: 03533 2964
parkrestaurant_holzhof@web.de



Rehrücken mit zwei Pfeffersoßen

Rehrücken (aus der Region), Olivenöl, Äpfel, Preiselbeeren
Die Äpfel vierteln, pochieren und mit Preiselbeeren garnieren.
Den Rehrücken in 4 gleich große Stücke teilen und würzen.
Die Stücke rundherum mit Olivenöl, Rosmarin, Thymian und Knoblauchzehen in einer Pfanne anbraten. Danach bei 120°C in den Backofen geben. Nach 10 Minuten herausnehmen und kurz ruhen lassen.
Die Teller mit zwei Pfeffersoßen (schwarz und weiß), den pochierten Äpfeln und dem Rehrücken anrichten.
Dazu reichen wir gedünstetes Fenchelgemüse und Spinat-spätzle.

Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele

Oberer Gasthof Landhof Wehle & Pension mit Rustikaler Apfel-Kräuterscheune Petra Wehle

Großenhainer Straße 10
04932 Hirschfeld
Tel.: 035343 252
Fax: 035343 252
oberer-gasthof@web.de
www.oberergasthof.de



Schradenland Schnitzel-Teller „Zwiebelchen“

180 g Schweinerücken schneiden und gut plattieren. Schnitzel von außen mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wälzen, danach durch das geschlagene Ei ziehen und mit einem ländlichen Semmelmehl panieren. Mit reichlich Butterschmalz goldgelb braten. Zwei große Zwiebeln halbieren, in Streifen schneiden mit Salz würzen und in Butterschmalz anschwitzen.
Als Beilage empfehlen wir rustikale Bratkartoffeln mit einem leckeren Krautsalat.
Zu jeden Essen passt ein lecker Dessert - Probieren Sie mal eine Apfelcreme
350 g Äpfel, 50 g Zucker, 125 ml Weißwein, 1 P. Puddingpulver Vanille
Äpfel waschen, schälen und würfeln, kurz in den Flüssigkeiten kochen, dann mit den angerührten Puddingpulver andicken.
Lecker

Zu Gast bei Freunden

Hotel & Gaststätte Parkschlößchen

Bernd Wunderlich
Dorfstraße 7
04924 Bad Liebenwerda OT Maasdorf
Tel.: 035341 30960
Fax: 035341 30968
info@hotel-maasdorf.de
www.hotel-maasdorf.de



Wildspieße vom Grill

1,2 kg Frischlings- und Rehrücken, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Tasse gutes Olivenöl, 1 TL Salz, 1 Knoblauchzehe, je 1 Zweig Thymian und Rosmarin, 1 TL Wacholderbeeren, 1 Zucchini, 2 gelbe Paprika, 150 g Räucherspeck
Den Rücken vom Knochen und der Silberhaut trennen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Olivenöl mit Salz, Knoblauchzehe, den Kräutern (Thymian und Rosmarin), den geschroteten Wacholderbeeren und Pfefferkörnern vermischen und über das Fleisch gießen. Im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.
Zucchini, Paprika in Stücke und Räucherspeck in Scheiben schneiden. Das Fleisch mit dem Gemüse und dem Speck abwechselnd auf Spieße stecken. Mit dem Rest der Marinade die Spieße beim Grillen bestreichen.

Gäste sind Freunde, die man noch nicht kennt

Hotel Zum Vetter, Restaurant Vetterwirtschaft

Ute Scholz
Lange Straße 15
03238 Finsterwalde
Tel.: 03531 2269
Fax: 03531 3205
hotel-zum-vetter@t-online.de
www.hotel-zum-vetter.de



Schweinemedallions à la Vetterwirtschaft

Schweinemedallions in etwa 3 cm starke Medallions schneiden, mit Pfeffer und Salz würzen und von beiden Seiten in Butter anbraten.
Schalotten in kleine Würfel schneiden und kurz mit anbraten und zum Schluss mit Zinnaer Klosterbruder ablöschen.
Fenchel schneiden und dünsten mit Salz würzen, etwas Ahornsirup dazu geben und mit Sauerrahm auffüllen.
Frische Bandnudeln in reichlich Salzwasser kochen und servieren.

Ältestes Naherholungsgebiet der Lausitz

Waldschänke Bad Erna Pension, Ferienwohnung, Bungalows

Birgit von Rein
Bad Erna 1
03253 Doberlug-Kirchain
Tel.: 035322 2669
Fax: 035322 4509
info@waldschaenke-bad-erna.de
www.waldschaenke-bad-erna.de



Karpfen-Filet à la Erna

1 kg Karpfenfilet in 4 Stücke teilen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln
1 kg Kartoffeln kochen, nach dem Abkühlen pellen und in Scheiben schneiden
Das Karpfenfilet mehlieren und in nicht zu heißem Fett von beiden Seiten goldgelb brutzeln.
Die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln und eventuell etwas Speck knusprig braten.
Beides auf 4 Tellern anrichten und frischen Salat (Zutaten je nach Saison) dazu reichen.

Im Grünen speisen und erholen ...

Gasthof „Zum Elstertal“

Astrid Dehnz
Dorfstraße 27
04924 Bad Liebenwerda OT Zeischa
Tel.: 035341 2100
Fax: 035341 472371
zum-elstertal@t-online.de



Schaschlyk

400 g mageres Schweinefleisch aus der Schulter in mundgerechten Stücken, 400 g Schweineleber, 100 g geräucherten Schweinespeck, 2 große Zwiebeln, 4 mittlere Gewürzgurken
Tomatenmark, Salz, groben Pfeffer, scharfe Chilischoten, Fleischbrühe
Den Speck und die Gurken in grobe Scheiben schneiden, die Zwiebeln vierteln.
Dann alles mit Leber und Fleisch im Wechsel - mit Fleisch beginnen - auf einen Spieß stecken und im Öl anbraten und würzen.
Tomatenmark anschwitzen, mit der Brühe ablöschen und alles 20 min ziehen lassen.

Kontakt

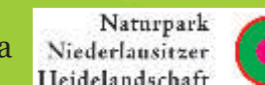
KERNGEHÄUSE e.V.
Bahnhofstraße 18
04910 Elsterwerda



Telefon: 035341 61512
E-Mail: kerngehaeuse_ev@web.de
Internet: www.reegional.de
www.pomologischer-garten.de

Besucherdienste

Besucherdienste im Naturparkhaus
Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft
Markt 20
04924 Bad Liebenwerda



Telefon: 035341 471594
E-Mail: info@naturpark-nlh.de
Internet: www.naturpark-nlh.de

Öffnungszeiten

April - Oktober:
Mi - So 09 - 17 Uhr
November - März:
Mi - Fr 10 - 16 Uhr
Mo + Di auf Anfrage
Der Eintritt ist frei!



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds



Wald- und HeideLand e.V.

ERNTZEITEN
ERNTZEITEN



Region à la carte -
Elbe-Elster-Land



REGIONALE SPEISEKARTE
Elbe-Elster-Land

Regionale Speisekarte – Genussfreuden aus heimischen Produkten

Wer das Elbe-Elster-Land im Süden Brandenburgs bereist, erlebt eine Region ganz besonderer Landschaften. Die an Wald und Niederungen reiche Gegend mit ausgedehnten Heideflächen, mit Traubeneichenwäldern, offenen Wiesen- und Ackerflächen, Streuobstwiesen, Flussauen und Teichgebieten zeugt von einer über Jahrhunderte gewachsenen, traditionsreichen Land-, Forst- und Teichwirtschaft.

13 Gaststätten der „Regionalen Speisekarte“ bringen mit ihrer kreativen Küche die Vielfalt und den Geschmack der heimischen Landschaft auf den Tisch. Sie veredeln die frischen Produkte der örtlichen Bauern, Fischer und Jäger, würzen sie mit einer Rezeptur aus Tradition und Moderne und servieren kulinarische Köstlichkeiten, deren regionale Herkunft garantiert wird.



Unsere Gaststätten bieten Ihnen ganzjährig und saisonal wechselnd regionale Köstlichkeiten, welche aus heimischen Produkten zubereitet werden. Fisch und Fleisch, Obst, Gemüse, Eier, Säfte, Obstbrände - die Zutaten stammen mindestens zu 70 Prozent von Direktvermarktern aus der Umgebung.

In Themenwochen, wie die Niederlausitzer Heide-lamm-, Apfel- oder Karpfenwochen werden den Gästen das Beste und die Vielfalt aus der Niederlausitz präsentiert. Für alle, die die Verbindung von Kulinarik und Natur suchen und Qualität aus regionaler Herkunft schätzen, werden diese Aktionswochen ein Erlebnis sein.



Niederlausitzer Heidelammwochen – Spezialitätenwochen zu Ostern und zur Heideblüte



Heidschnucken tragen als "Landschaftspfleger" zum Erhalt der Heide im Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft bei.

Die Tiere bewegen sich bei der Nahrungsaufnahme sehr viel.

Dadurch ist das Fleisch fettarm und dunkel. Der Geschmack ist, auf Grund ihrer Ernährung, wildähnlich und nicht mit anderem Schafffleisch vergleichbar.



Ihr rustikales Restaurant im Backstein-Gewölbe

ARCUS HOTEL & ARCUS Keller

Ute Herkner

04910 Elsterwerda
Hauptstraße 14

Tel.: 03533 162355
Fax: 03533 162354

info@hotel-arcus.de
www.hotel-arcus.de



Lachsfilet mit Meerrettichhaube - in der Tonpfanne gebacken

Für 4 Personen:
800 g Lachsfilet, 4 Lauchstangen, 6 Karotten,
8 Essl. Meerrettich, Sahne

Das Lachsfilet würzen und in einer Tonpfanne mit einem Gemüsebett von Lauch und Karotten setzen.

Das Gemüse zuvor in Butter anschwitzen.

Den Fisch mit Meerrettichsahne überziehen und die Tonpfanne mit etwas Sahne-Eigelb-Mischung auffüllen.

Das Ganze im Ofen goldgelb backen.

Dazu Reis oder eine Kartoffelbeilage reichen.

Bier, Kultur und Genuss

Brauhaus Finsterwalde GmbH

Uwe Oppitz

03238 Finsterwalde
Sonnwalder Straße 13

Tel.: 03531 2286
Fax: 03531 709938

info@finsterwalder-brauhaus.de
www.fensterwalder-brauhaus.de



Gebratenes Karpfenfilet mit frittierten Kapern

Karpfenfilet, 1 Zitrone, Meersalz, Pfeffer, Mehl, Malz, Aceto Balsamico, 1 Stück Butter, Semmelmehl, Olivenöl, Kapern
Karpfenfilet mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, mit Mehl und Malz mehlieren. In Butter beidseitig, zuerst mit der Hautseite (ca. 3-5 Minuten) braten, nachziehen lassen. Butter langsam, bis sich brauner Schaum bildet, schmelzen lassen. Semmelmehl und Malz hinzugeben, 5 min bei ausgeschaltetem Herd ab und zu umrühren.

Nebenbei etwas Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Kapern abspülen und sehr gut mit Küchenkrepp abtrocknen. Kapern zugedeckt 30 sec. frittieren, dann auf einem Küchentuch entfetten.

Für die Beilage gekochte Kartoffelwürfel mit Salz und Kräutern in Olivenöl knusprig braten und mit Salat servieren.

Herzlich Willkommen beim 11. Rosenwirt

Landgasthof „Zu den Drei Rosen“

Jens Uhlemann

04924 Winkel
Hauptstraße 32

Tel.: 035341 94829
Fax: 035341 94286

gasthof-zu-den-drei-rosen@gmx.de
www.rosenwirt-winkel.de



Rumpsteak „Spreewälder Art“

Pro Portion eine große Zwiebel und eine große Spreewälder saure Gurke in Scheiben schneiden und anbraten.

Mit einem EL Spreewälder Meerrettich, einem EL Schmand und einem EL frisch gehackter Dille verrühren. Etwas Gurkenwasser dazu geben, um eine schöne Konsistenz zu erhalten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

180 g Rumpsteak braten (englisch, medium oder durch) mit Salz und Pfeffer würzen und auf einen vorgewärmten Teller legen und die Zwiebelgurken auf dem Rumpsteak anrichten.

Dazu passen hausgemachte Bratkartoffeln und ein frischer Salat.

Nicht daheim, aber ganz wie zu Hause

Gasthaus & Pension "Zum Eichhörnchen"

Matthias Eichhorn

04932 Röderland OT Reichenhain
Dorfstraße 15

035341 12924
035341 49357

zum-eichhoernchen@t-online.de
www.zum-eichhoernchen.de



Schnitzel „Schäfer Art“

200 g Schafskäse in kleine Würfel schneiden und mit Kräutern der Provence und Salz würzen, jetzt in 50 ml Olivenöl und 50 ml Rapsöl einlegen

900 g Schweinerücken in 6 Schmetterlingsschnitzel schneiden und gut plattieren.

Einen EL Schafskäse aus dem Öl nehmen, ablaufen lassen, und auf dem Schnitzel verteilen, zusammenklappen und an den Rändern mit dem Schnitzelklopper fest verschließen.

100 g Sesam mit 300 g Semmelmehl vermengen, 4 Stck Eier verquirlen.

Nun die Schnitzel von außen mit Salz und Pfeffer würzen und zuerst in Mehl wälzen, danach durch das geschlagene Ei ziehen und mit dem gemischten Semmelmehl panieren und in reichlich Schweineschmalz goldgelb braten.

Meisterkoch vergoldet regionale Küche

Hotel und Restaurant Goldener Hahn

Frank Schreiber

Bahnhofstraße 3
03238 Finsterwalde

Tel.: 03531 2214
Fax: 03531 8535

info@goldenerhahn.com
www.goldenerhahn.com



Kaninchen im Plinsmantel

1 Kaninchenrückenstrang (ohne Knochen), Salz, Pfeffer, 50 g Kaninchenfarce, Plinsteig (Crepes), 50 g Mehl, 2-3 Eier, 150 ml Milch, 15 g flüssige Butter, 1 EL gehackte Petersilie, Pflanzenfett zum Braten

Eier, Milch und Petersilie im Mixer pürieren, Mehl und eine Prise Salz zugeben und einen glatten Teig herstellen. In einer beschichteten Pfanne dünne Plinse (Crepes) backen. Den Kaninchenrückenstrang parieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Plinse mit der Kaninchenfarce bestreichen und den Kaninchenrücken darin einrollen. In Klarsichtfolie fest einwickeln und bei 70 °C 15 Minuten garen.

Auspacken und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Genießen, entdecken, verweilen...

Gaststätte "Zum Goldenen Löwen"

Biergarten, Saal, Gästezimmer

Krausch GbR

Dresdener Staße 16
04934 Hohenleipisch

Tel.: 03533 7592

info@zum-goldenen-loewen.com
www.zum-goldenen-loewen.com



Rindsrouladen wie bei Muttern

4 Rindsrouladen, 100 g Räucherspeck, 3 Zwiebeln, 1 Möhre, 1 Stange Sellerie, 4 Gewürzgurken, 2 EL Bautzner Senf, Salz, Pfeffer, saure Sahne, 3 EL Mehl, 100 g Margarine, 100 ml Rotwein

Die Rouladen klopfen, dünn mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern. 2 Zwiebeln, Speck und Gurken in feine Würfel schneiden und gleichmäßig auf den Rouladen verteilen. Die Rouladen aufrollen, mit Spießchen oder Klammern feststecken, im heißen Fett rundherum kräftig anbraten und aus der Pfanne nehmen. Sellerie, Möhren und Zwiebel würfeln und im Bratfond andünsten. Rouladen auf das Gemüse legen, mit etwas Rotwein ablöschen und im geschlossen Bräter ca. 1,5 h garen, gelegentlich wenden. Zum Schluss die Rouladen aus der Pfanne nehmen und den Bratfond mit dem Gemüse durch ein Sieb streichen oder mit dem Pürierstab pürieren. In den Bratfond die saure Sahne geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rouladen in die Soße geben und heiß werden lassen.