

Typisch Duitse gerechten, het lekkerste Duitse eten!

Typisch Duitse gerechten, het lekkerste Duitse eten!

Duitsland is een land met veel verschillende Typisch Duitse gerechten waarvan er ook veel van deze gerechten hun weg hebben gevonden naar de [Nederlandse keuken](#). Denk hierbij aan de Duitse specialiteiten, gerechten en snacks. Maar ook de typisch Duitse gerechten die je vindt op de [Duitse kerstmarkten](#). In ons blog 'Typisch Duitse gerechten, het lekkerste eten' vertellen wij jou meer over typische specialiteiten van onze Duitse oosterburen. Wellicht ken je sommige van deze Duitse gerechten al, maar er zit geheid wat nieuws Duits eten tussen.

Inhoudsopgave

- [1. Typische Duitse gerechten](#)
- [2. Duits vlees](#)
- [3. Duitse aardappelgerechten](#)
- [4. Duitse taart en gebak](#)
- [5. Duits eten en drinken op de kerstmarkt](#)

1. Typische Duitse gerechten

Duitsland kent veel gerechten, maar wat is nou typisch Duits eten? Hieronder vind je een lijst met echte typische Duitse gerechten.

Flammkuchen



Voor velen staat de Flammkuchen bekend als een van de typisch Duitse specialiteiten, maar kan je ook zeggen dat het een Frans gerecht is. Dit komt omdat dit eten uit Duitsland oorspronkelijk komt uit de Duits-Franse grensstreek Elzas. De Flammkuchen bestaat uit een flinterdunne, krokante broodbodem met daarop beleg. De traditionele Flammkuchen is vooral bekend met crème fraîche, ui en spekjes, maar alles is natuurlijk mogelijk op dit typische Duitse gerecht.

Brezel of Pretzel



De pretzel is een traditioneel Duits broodje dat de vorm heeft van een knoop. In Duitsland noemen ze het een brezel of brezen. Het deeg is niks meer dan witbrood met een lekkere krokante korts. Er zijn wel verschillende soorten, zo heb je brezels met zout er op, en in sommige regio's in Duitsland doen ze ook komijn door het deeg!

Knoedels

De knoedel is echt een typisch Duits eten wat je bij een echt Duits restaurant altijd wel op de kaart ziet. De knoedel is een bal(letje) gemaakt van brood, aardappel of een ander soort deeg en wordt geblancheerd in zout water. Ook kan de knoedel gevuld worden met bijvoorbeeld groente, vlees of zelfs zoetigheid. De knoedel hoort dus eigenlijk thuis bij de typisch Duitse gerechten en nagerechten!

Keizerbroodjes



Het keizerbroodje of zoals ze in Duitsland zeggen, kaisersemmel een klein hard wit broodje dat zich kenmerkt aan de vijfpuntige ster bovenop. Ook in Nederland kom je ze bij elke supermarkt of bakker tegen. Als je tijdens je bezoek aan Duitsland in je hotel een Duits ontbijt hebt zul je deze keizerbroodjes geheid op de ontbijttafel vinden.

Sauerkraut



Je houdt ervan of niet, maar de gepekelde kool Sauerkraut is

Typisch Duits eten dat niet weg te denken is uit de Duitse keuken. Ook in Nederland wordt het veel gegeten. Traditioneel wordt het gegeten in combinatie met gekookte aardappelen en uitgebakken spekjes en een braadworst. Natuurlijk is er veel meer te doen met Sauerkraut, zo kan je er ook een heerlijke ovenschotel mee maken!

2. Typisch Duits vlees



Naast een goeie pul bier zijn de Duitsers ook gek op een goed stuk vlees. Vanzelfsprekend dat er dus ook veel typisch Duitse vleesgerechten zijn, te veel om allemaal op te noemen! Daarom hebben wij kleine selectie gemaakt van de bekende en minder bekende typisch Duitse vleesgerechten die je in de Duitse keuken tegenkomt.

Duitse runderrollade (Rinderrouladen)

De runderrollade is een Typisch Duits gerecht dat je bij bijna elk goed Duits restaurant wel kunt bestellen (en ook zeker een keer gedaan moet hebben!). De Duitse runderrollade bestaat uit meerdere plakken gekruid vlees gevuld met spek, ui, augurken en mosterd die bij elkaar gebonden worden met een touwtje. Deze wordt vervolgens meerdere uren gegaard in de oven.

Daardoor krijg je een heerlijke, sappige rollade met veel smaak!

Wiener Schnitzel



Denk je aan de typisch Duits vleesgerecht, dan denk je al snel aan de Wiener Schnitzel! Als je een echte traditionele Wiener Schnitzel eet is deze gemaakt van kalfsvlees en bedekt in een laagje ei en paneermeel. Daardoor ontstaat die lekkere knapperige laag! Veelal wordt dit vleesgerecht gegeten met gebakken aardappels en groenten.

Wist je dat: Mocht je een 'Schnitzel Wiener Art' bestelt hebben dan is deze gemaakt van varkensvlees. Het is namelijk in Duitsland per wet verboden om een Schnitzelf die niet van kalfsvlees gemaakt is als Wiener Schitzel op de kaart te zetten en dus te verkopen. Dus heet je schnitzel Schnitzel; Wiener Art, dat weet je dat je echt Duits eten hebt!

Duitse Biefstuk



Duitse Biefstuk is een variatie op de bekende rundertartaar. Dit typisch Duitse vleesgerecht is vrijwel identiek aan de tartaar die de meeste mensen kennen, maar is deze gemaakt van grover gemalen rundvlees. Heb je een échte Duitse biefstuk dan wordt deze enkel gekruid met wat peper en zout.

Eisbein



Eisbein, ook wel Hachse, Haxe, Haxn, Schweinshaxe, Knöchla, Hechse, Hämmchen of Bötzel genoemd, is een typisch Duits gerecht.

dat wordt gemaakt van de kniestukken van een varken. Dit Duitse eten kan op twee manier bereidt worden. In Noord-Duitsland krijgt de Eisbein eerst een pekelbad waarna het vervolgens gekookt wordt. In Zuid-Duitsland wordt er niks gepekeld en gaat het Eisbein direct de oven in. Ongeacht de manier van bereiding, op beide manieren moet het vlees van hete bot afglijden.

Frikadel



De Frikadel klinkt bijna het zelfde als de [Nederlandse Frikandel](#), maar het is totaal iets anders. Dit typische Duitse gerecht is namelijk een gekruide platte gehaktbal. De Frikadel wordt vooral gemaakt van rund, varken of half-om-half gehakt. Dit wordt vervolgens gemengd met diverse kruiden, broodruim en water of melk. Deze worden vervolgens in boter gebakken. In de Duitse keuken wordt de Frikadel als bijgerecht geserveerd, maar bij de Duitse snackbar is het ook te koop als variant op een broodje hamburger. Dus mocht je eens in Duitsland zijn is er geen excuus om dit Duitse gerecht niet te proberen!

3. Duitse aardappelgerechten



Net zoals de Hollanders weten de Duitsers ook van wanten met de aardappels. Je ziet deze dus ook heel vaak terug komen in de typisch Duitse gerechten die je in Duitsland tegenkomt, maar niet alleen gekookt, gebakken of als puree. Ze kunnen er nog veel meer mee!

Kartoffelsuppe

Kartoffelsuppe is een soep op basis aardappelen en hoort echt thuis tussen de Typische Duitse gerechten en is dus ook echt een Duits gerecht. Naast aardappelen zitten er in deze Duitse soep nog andere ingrediënten zoals spek, wortel en prei. Mocht de soep heel dik zijn kan er ook gesproken worden over een stoofpot.

Aardappelpannenkoekje



Het Aardappelpannenkoekje of rijfkoek is een pannenkoekje gemaakt van, je raad het al, aardappelen. Je kunt ze een beetje vergelijken met rostirondjes. In de Duitse keuken wordt dit gerecht in het Westen Reibekuchen genoemd, in het noorden van Duitsland noemen ze het Kartoffelpuffer. De traditioneel Duitse aardappelpannenkoekjes zijn een mix gemaakt van aardappelen, ui, ei, bloem en diverse kruiden. Dit mengsel wordt vervolgens in een pan met boter gebakken.

Wist je dat: Aardappelkoekjes worden per regio anders geserveerd, zo worden de Reibekuchen vaak geserveerd met appelmoes tijdens de kerstmarkt. In andere regio's worden ze gevuld met vlees of groenten.

Kartoffel salad

Kartoffelsalad of aardappelsalade Duits eten dat nog altijd een populair Duits aardappelgerecht is en hoort daarom ook zeker thuis tussen de typisch Duitse gerechten. Het wordt gemaakt van in de schil gekookte aardappelen die vervolgens geschild en in plakjes gesneden worden. Dit wordt vervolgens vermengd met crème fraîche, mosterd, gesnipperde augurk en bieslook. Heerlijk voor bij de barbecue!

4. Duitse taart en gebak

Taart, na een goed Duits gerecht kan dit natuurlijk niet missen als toetje! Er is altijd een goed moment voor een stuk taart. Bijvoorbeeld bij de koffie, thee, of gewoon omdat het kan. Er zijn veel verschillende typisch Duitse nagerechten en taart hoort daar natuurlijk ook bij. Veel van deze nagerechten zijn ook typisch Duitse specialiteiten en de oorsprong bevindt zich vaak in de bepaalde streek of dorp.

Apfelstrudel



Tijdens een koude winter lekker opwarmen in een traditioneel Duits huisje met een lekkere appelstrudel, klinkt goed toch? Deze warme lekkernij is niet direct een typisch of eten uit Duitsland maar het komt op zoveel plekken in Duitsland voor dat hij wel in de lijst mag staan. De Apfelstrudel is een lang met appel en kaneel gevuld bladerdeeg 'brood'. Deze wordt vaak met vanillesaus of poedersuiker geserveerd. Je kan de appelstrudel zowel warm als koud eten, maar warm is deze toch het lekkerst.

Schwarzwälder Kirschtorte



Dé taart die je moet proeven zodra je Duitsland bezoekt is natuurlijk de Schwarzwälder Kirschtorte! Deze stevige chocolade-kersentaart hoort zeker thuis tussen de Typisch Duitse gerechten. De taart bestaat uit chocoladecake, slagroom en kersen. Een echte aanrader voor bij de koffie of een ander lekker drankje. Let wel op, aan één punt van deze typisch Duitse lekkernij zit je wel meteen vol!

Wist je dat: De naar Schwarzwälder Kirschtorte niet direct vernoemt is naar het Zwarte Woud in Zuidwest-Duitsland? De taart is vernoemt naar het 'kersenwater' dat wordt gemaakt met de zure kersen uit het Zwarte Woud. Maar doordat het gemaakt word met de kersen uit deze regio is het wel echt een Duits gerecht!

Sachertorte



De Sachertorte, of suikertaart is een Duits nagerecht dat zijn oorsprong uit Wenen kent. Deze taart is heerlijk voor bij de koffie en de perfecte taart voor iemand die van chocolade en fruit houdt! Dit typisch Duitse nagerecht bestaat uit chocoladecake gevuld met abrikozenmarmelade. En om het nog beter te maken voor de chocoladefreaks onder ons zit er ook nog een dikke laag chocoladeglazuur over het geheel gegoten. Dit eten uit Duitsland wordt vaak geserveerd met een stevige dot slagroom en wordt gegeten bij de kop koffie of cappuccino.

Dresder Stollen



Tijdens de kerst heb je het waarschijnlijk meerdere malen voorbij zien komen, de kerststol. Wist je dat dit een typisch Duitse brood is? Er wordt gezegd dat de stol zijn oorsprong kent uit het jaar 1329. Dit jaar hield de Bisschop van Naumberg een wedstrijd voor het lekkerste brood. Bakkers uit de regio maakten een brood (de Dresdner Stoller) zo lekker dat hij een deel van het graan apart hield voor deze stollen! De (kerst) stol is een brood veelal gevuld met fruit, noten en rozijnen, ook vind je er vaak spijs in verwerkt. En om deze lekkernij af te maken wordt deze ook nog eens bedekt met een laagje poedersuiker.

5. Duits eten en drinken op de kerstmarkt



Niet iedereen is er geweest maar iedereen heeft er zeker van gehoord. De sfeervolle en gezellige [kerstmarkten van Duitsland](#). Ieder jaar bezoeken duizenden Nederlanders één van de vele kerstmarkten die Duitsland telt, voor de gezelligheid en de vele kraampjes met leuke spulletjes. Maar natuurlijk ook voor de Typisch Duitse eten wat er op de kerstmarkten verkocht wordt.

Worst



Iets anders wat Typisch Duits is zijn de kerstmarkten die ieder jaar tijdens de kerstperiode weer terug komen. Naast de mooie kraampjes, leuke shows en sfeer zijn er natuurlijk ook de Duits gerechten. En één van de typisch Duitse gerechten die je hier tegen komt zijn de diverse worst. Denk hierbij aan de bratwurst, Frankfurter, bockworst of curryworst. Deze kun je los of op een broodje met bijvoorbeeld mosterd krijgen.

Wist je dat: Naast de typisch Duitse worsten die je vindt tijdens de kerstmarkt zijn er nog veel meer Duitse worsten, meer dan 1500! Genoeg keuze om te combineren met alle typisch Duitse gerechten die er zijn.

Glühwijn



Op de kerstmarkten ontkom je er niet aan, één van de bekendste ingrediënten voor de Duits kerstmarkt, glühwijn! Deze typisch Duitse drank is perfect om op te warmen tijdens een koude dag. Wellicht ken je het onder een andere naam zoals glühwein, gekruide wijn of bisschopswijn. Glühwijn wordt van witte of rode wijn gemaakt waar diverse kruiden aan toe worden gevoegd. De meest bekende ingrediënten voor glühwijn zijn; kaneel, kruidnagel, steranijs en citroenschillen, eventueel gezoet met suiker of honing. De truc met het opwarmen van glühwijn is om

het niet te laten koken, anders verdampt de alcohol. De juiste temperatuur om gluhwijn op te warmen is maximaal 70°C. Deze warme drank gaat heerlijk samen met één van de Duitse gerechten die je tegenkomt op de kerstmarkt!

Bier



Het zal je waarschijnlijk niet verbazen maar bier is de meest populaire drank van Duitsland. Met een gemiddelde 107 liter per jaar per inwoner staat Duitsland op de 3e plaats van de wereld. Ook is Duitsland de grootste producent en consument van Europa. Tijdens de Kerstmarkten in Duitsland is bier, naast glühwijn, een veel gedronken drank.

Tip: Mocht je van bier houden dan is een bezoek aan het Duitse Oktoberfest zeker een bezoek waard. Tijdens dit feest zul je geen brave bierglaasjes zien zoals wij hier gewend zijn, maar flinke pullen met een inhoud van 1 liter!

Fruit met chocolade



Op de kermis in Nederland ben je dit eten uit Duitsland tussen alle hapjes vast wel eens tegen gekomen. Verschillende soorten vers fruit zoals appel, druiven, ananas, druiven, aardbeien en bananen overgoten met heerlijke witte-, melk,- of pure chocolade. In Duitsland wordt dit typisch Duitse eten Schokofrüchte genoemd. De druiven overgoten met chocolade, die ze in Duitsland 'schokolierte traubenspiessen' is ook een veel voorkomende verschijning op de Duitse kerstmarkten.

Tamme kastanjes



Tamme kastantjes of Maroni is de perfecte Duitse snack om je lekker op te warmen tijdens een koude dag en zijn overal op de Duitse kerstmarkt te vinden. Dit typisch Duitse eten vind in één van de vele kraampjes of waar een lekker vuurtje gestookt wordt. De kastanjes worden gepoft boven een vuur, zodra ze klaar zijn kun je ze meteen eten.

Er zijn zo veel typisch Duitse gerechten, eigenlijk te veel op op te noemen. Maar door ons blog 'Typisch Duitse gerechten, het lekkerste eten' heb je geheid weer nieuwe typisch Duitse gerechten leren kennen. Ook weet je nu bijvoorbeeld wat voor lekkers er te vinden is op de Duitse kerstmarkten, en wat er zoal bij de koffie gegeten wordt.

Mocht je nou een typisch Duits gerecht missen, laat het ons weten in de comments. Dan zorgen wij dat deze een eigen plekje krijgt in onze lijst met typisch Duits eten!