

# KROATIEN ŽUPANJA

GRENZSTADT IM OSTEN KROATIENS



Hauptstadt: Zagreb

Sprachen: Kroatisch

Fläche: 56.594 km<sup>2</sup>

Einwohnerzahl: rd. 4,19 Mio. (2019)

Bevölkerungsdichte: 74 EW pro km<sup>2</sup>

Währung: 1 Kuna (HRK) = 100 Lipa

Zeitunterschied zu MEZ: 0h



Das Stadtzentrum von Zupanja

Bild: Wikipedia - von Medzrak - eigenes Werk, gemeinfrei

Sonnenuntergang auf den Kornaten

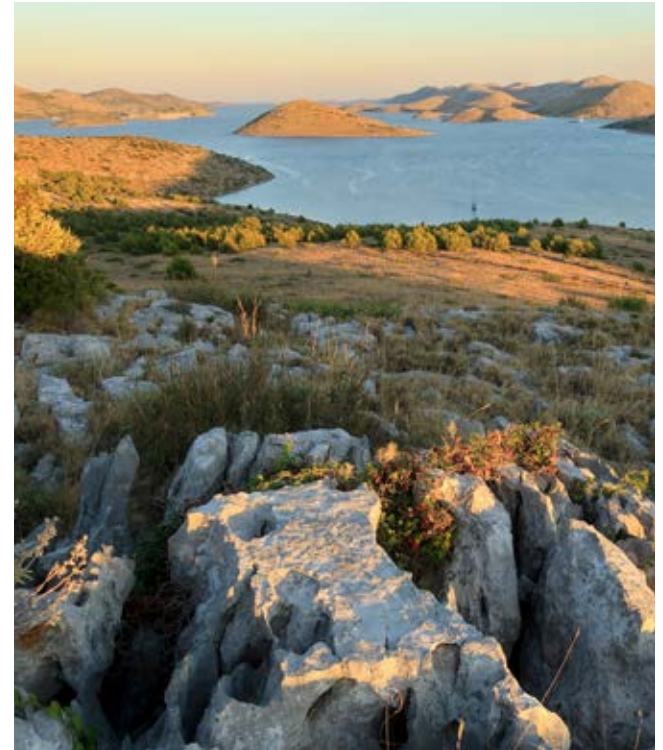


Bild: Wikipedia - von Julien Seguinot from Lille, France

# URLAUSLAND KROATIEN

REISETIPPS VON RUZA PEJIC

## TIPP 1

Pula, im Süden der Halbinsel Istrien, ist eine Stadt mit einer Geschichte, die besonders von den Römern geprägt wurde. Das heute noch gut erhaltene Amphitheater ist über 2000 Jahre alt und eine der Hauptsehenswürdigkeiten. Auch ein Tempel und Teile der Stadtmauern sind erhalten.



Bild: Wikipedia - von Berthold Werner



Bild: Wikipedia - von Isival

Das malerische Stadtbild von Rovinj, die zahlreichen Strände in der Nähe und die leicht erreichbaren vorgelagerten Inseln machen die Stadt zu einem lohnenden Reiseziel.

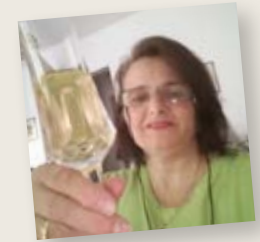
Wahrzeichen ist der knapp 60 Meter hohe Kirchturm aus dem 17.Jh. Vorbild war der „Campanile“ in Venedig.

## TIPP 2

Dubrovnik (42.000EW), eine Stadt im südlichen Kroatien, gilt als eine der schönsten Städte des Mittelmeerraumes. Seit 1979 ist die gesamte Altstadt UNESCO Welkulturerbe. Übrigens, die Serie Game of Thrones wurde hier gedreht!

## TIPP 3

Bild: Wikipedia, von Herbert Ortner



## RUZA PEJIC

bei sauber & partner seit: 06|2019

„Ich bin 57, seit 39 Jahren verheiratet und lebe seit fünf Jahren in Österreich. Ja, ich habe mit 18 geheiratet! Mein Mann war damals auch gerade erst einmal 24.

Wir haben drei Kinder. Einen Sohn mit 36, der mit seiner Frau in München lebt, eine Tochter mit 35, die in Wien lebt und drei Kinder hat und unser jüngster Sohn mit 21, der erst nach dem Krieg geboren wurde. Er lebt noch zu Hause. Er hat die Matura gemacht und studiert jetzt Wirtschaft.“

**Kroatien:** „Die Familie vermissen wir schon sehr.“

**Österreich:** „Wien ist super! Die vielen Möglichkeiten zu arbeiten, die gute Versicherung, die Schulen, ... und das Land gefällt mir auch. Zum Beispiel Zell am See, wo wir Bekannte haben, oder Tirol.“

**Ziele/Wünsche:** „Zuallererst einmal Gesundheit. Und sonst, in der Pension, eine gute und leistbare Wohnung in Wien, weil ja unsere Kinder auch hier leben. Und ein Auto zum Reisen.“



### VORSPEISE – STRUKLI

#### Teig

500 g Mehl  
1 TL Salz  
1 Ei (optional)  
2 EL Sonnenblumenöl  
1 EL Essig  
100 ml lauwarmes Wasser

#### Füllung

500 g Frischkäse  
100 g Butter  
2 Eier  
100 g Sauerrahm  
etwas Salz und Pfeffer

#### Belag

Restfüllung oder Sauerrahm  
eine Handvoll geriebener Käse (Sorte nach Geschmack)

### HAUPTSPEISE – ČOBANAC (HIRTENEINTOPF)

500 g Rindfleisch	800 g Zwiebel
500 g Schweinefleisch	1 EL Süßes Paprikapulver
500 g Wildfleisch	1 EL Scharfes Paprikapulver
5 Knoblauchzehen	200 g Sellerie
3-4 Lorbeerblätter	100 ml Rotwein
200 ml Mineralwasser	1 EL Senf
2-3 Karotten	Öl, Salz, Pfeffer

### NACHSPEISE – STRUKLI (SÜSS)

150 ml Milch	1 TL Zitronenschale gerieben
50 g Zucker	100 g Sauerrahm
1 TL Zimt	2 Eier (Größe M)
50 g Sultaninen	1 Eidotter (Größe M)
4 EL flüssiger Honig	50 g Butter
100 g gemahlene Mandeln	250 ml Obers
300 g Magertopfen	2 EL Staubzucker zum Besieben

# GUTEN APPETIT! DOBAR TI

ČOBANAC





## STRUKLI

# EK!

### Vorspeise – Strukli

#### Teig:

- Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Das Ei in die Mulde geben sowie Öl, Essig und Salz hinzufügen. Alle Zutaten mit einer Gabel vermengen.
- Lauwarmes Wasser nach und nach dazu mischen. Den Teig mit den Händen kneten bis er glatt und elastisch ist. In transparente Folie einwickeln und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

#### Füllung

- Frischkäse, Sauerrahm und Eier mit dem Mixer oder mit der Hand verrühren, bis es eine einheitliche Masse ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Butter schmelzen und abkühlen lassen. Eine saubere Tischdecke mit etwas Mehl bestäuben, den Teig darauf legen, mit dem Nudelholz flach ausrollen und mit den Handflächen „ausziehen“. Wenn man diese durch den Teig hindurch sehen kann, ist er fertig. (Das kann bis zu einer Stunde dauern.) Anschließend mit zerlassener Butter beträufeln/bestreichen.

- Den Teig mit der Füllung bestreichen bis 3/4 davon bedeckt ist. Dann den Teig von der mit Füllung bestrichenen Seite her aufrollen.
- Die Teigrolle mit dem Rand eines Tellers in die einzelne handflächenbreite Stücke zerteilen (7-8 cm). Die Ränder noch etwas festdrücken, damit die Füllung im Strukli bleibt.
- Jetzt alle Stücke in eine gebutterte Auflaufform geben und die restliche Butter und Füllung darüber geben. Den Käse darüber streuen und bei 180 °C ca. 30 Minuten backen. Bis der Käse perfekt gebräunt ist!

### Hauptspeise – Čobanac (Hirteneintopf)

- Es gibt verschiedene Arten, dieses Gericht zuzubereiten. Die Kroaten in meiner Gegend (Slawonien und Baranja) nehmen dazu einen offenen Topf, der mit Hilfe eines Stativs über dem Feuer gehalten wird, aber ein großer Kochtopf tut es auch!
- Die drei verschiedenen Fleischsorten in Mundgerechte Stücke schneiden und in drei separate Schüsseln geben, da sie separat mariniert werden. Zum Fleisch kommt eine Marinade aus Knoblauch, Senf, Lorbeerblatt, Öl, Salz, Pfeffer und Mineralwasser. Im Kühlschrank zwei Stunden ruhen lassen
- Zwiebeln würfeln und in einem Topf im Schweinefett anschwitzen. Dann Knoblauch hinzu geben, salzen und ca. 15 Minuten lang weiter köcheln lassen.
- Dann kommt das Fleisch in der Reihenfolge der Garzeiten hinzu. Zuerst das Rindfleisch zugeben

und 15 Minuten kochen, dann das Wildfleisch und zehn Minuten weiter kochen, dann das Schweinefleisch und alles weitere 15 Minuten garen.

- Jetzt Rotwein, Karotten, Sellerie, Petersilie, Tomatenmark, Rindsuppenwürfel, den süßen und scharfen gemahlene Paprika und etwas Wasser hinzufügen. Alles etwa eine gute Stunde bei mittlerer Hitze weiterkochen, abschmecken und das Gericht ist fertig. Dazu wird in meiner Familie hausgemachtes Brot gegessen und ein Glas Wein getrunken.

### Nachspeise – Strukli (süß)

- Der Teig und dessen Zubereitung sowie das (Über-) Backen bleibt gleich wie bei den Struklis als Vorspeise.
- Milch in einem Topf erhitzen, die Hälfte des Zuckers, Zimt, Sultaninen, Honig und Mandeln zugeben. Gut verrühren, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- Topfen, Zitronenschale, Sauerrahm, Eier und übrigen Zucker verrühren. Die abgekühlte Nussmasse unterheben.
- Die Füllung dann wie bei den Struklis als Vorspeise am Teig verteilen. Teig einrollen und zerteilen. Danach alle Stücke in eine gebutterte Auflaufform geben und die restliche Butter und Füllung darüber geben. Wenn keine Füllung mehr übrig ist, einfach Sauerrahm (mit Zucker und Zimt) verwenden und bei 180 °C ca. 30 Minuten backen.