

A close-up photograph of a white plate filled with spaghetti. The spaghetti is coated in a light-colored sauce and topped with a generous amount of browned meat sauce, finely shredded white cheese, and small, golden-brown croutons. The background is dark and out of focus.

INTERGEST®
WORLDWIDE

DAS INTERGEST **KOCHBUCH**

REZEPTE AUS UNSEREM WELTWEITEN NETZWERK

Herausgeber: InterGest Worldwide GmbH, Hamburg
ISBN 978-3-9820948-8-5

1. Auflage
© local global GmbH, Stuttgart 2025

Verlag:
local global GmbH
Marienstr. 5, 70178 Stuttgart

Redaktion: Eugenia Anterist
Layout und Satz: Julia Steiner
Grafische Beratung: Biba Nikol
Lektorat: Maike Zürcher

Druck und Bindung: Alfaprint S. r.o.
Printed in Slovakia

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt, insbesondere der Nachdruck von Auszügen, die fotomechanische Wiedergabe und die elektronische Speicherung. Auch die unlautere Vervielfältigung, Übersetzung, Verarbeitung oder Weitergabe in elektronischer Form ist untersagt.

Verlag: www.localglobal.com

INTERGEST®
WORLDWIDE

DAS INTERGEST **KOCHBUCH**

REZEPTE AUS UNSEREM **WELTWEITEN NETZWERK**



MIT GESCHMACK UM DIE WELT

Eine kulinarische Reise mit InterGest,
die mit einem Teller Pasta in Rom begann

Es war eines dieser typischen Geschäftsessen in Italien: Eigentlich wollten wir nur schnell etwas essen nach einem langen Tag voller Meetings. Doch dann kam die Pasta auf den Tisch – hausgemacht, mit frischen Zutaten, ein einfaches Gericht, aber unglaublich gut. Und plötzlich wurde aus einem nüchternen Gespräch über Zahlen, Verträge und Fristen eine lebendige Diskussion über Lieblingsgerichte, Kindheitserinnerungen und die beste Art, eine Carbonara zu machen.

In diesem Moment wurde mir bewusst, was wir bei InterGest schon lange erleben: Internationales Arbeiten geht weit über grenzüberschreitende Buchhaltung oder Beratung hinaus. Es ist Begegnung. Es ist Verständnis. Es ist Austausch. Und all das entsteht selten so schnell und ehrlich wie beim gemeinsamen Essen!

So ist dieses Kochbuch entstanden: Wir haben unsere weltweiten Franchise-Partner aus über 50 Ländern gebeten, uns ihre liebsten Rezepte zu schicken. Gerichte, die für ihre Heimat stehen, die ihrer Kultur entstammen und die mit persönlichen Geschichten verbunden sind. Es sind keine Hochglanzkreationen eines Fernsehkochs, sondern regionale Lieblingsspeisen. Gerichte, die man für seine Gäste zubereitet, um sie willkommen zu heißen.

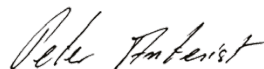
Dieses Kochbuch ist daher ein Stück gelebte InterGest-Kultur: international, vielfältig, offen – und dabei immer persönlich. Es richtet sich an alle, die (mit uns) weltweit unterwegs sind,

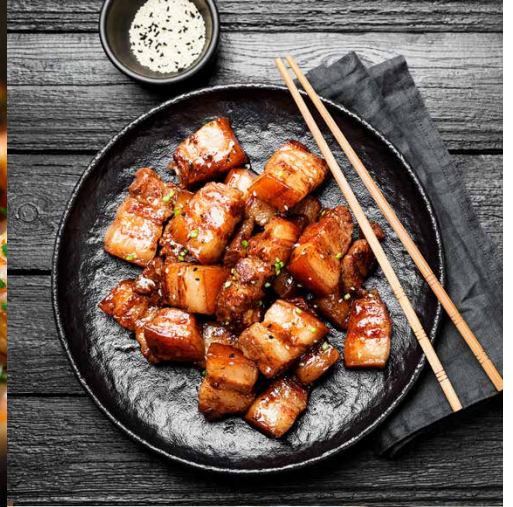
geschäftlich oder privat, und die Lust haben, auch kulinarisch auf Entdeckungsreise zu gehen.

Vielleicht kochen Sie das eine oder andere Gericht nach. Vielleicht erinnern Sie sich an eigene Erlebnisse in einem der Länder. Oder vielleicht entdecken Sie ja ganz neue Seiten an einem Land, mit dem Sie bisher „nur“ geschäftlich zu tun hatten.

So oder so: Wir wünschen Ihnen viel Freude, Neugier – und natürlich guten Appetit.

Ihr Peter Anterist



INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	5		
REZEPTE			
Koshari	8	Guacamole	52
Ägypten		Mexiko	
Puchero	10	Boerenkool	54
Argentinien		Niederlande	
Chicons au gratin	12	Fårikål	56
Belgien		Norwegen	
Moqueca de Peixe	14	Kabouli	58
Brasilien		Oman	
Moussaka mit Joghurt	16	Kaiserschmarrn	60
Bulgarien		Österreich	
Pastel de Choclo	18	Schweinefleisch-Adobo	62
Chile		Philippinen	
Rotgeschmorter Schweinebauch	20	Barszcz Czerwony	64
China		Polen	
Stegt Flæsk med Persillesovs	22	Bacalhau à Brás	66
Dänemark		Portugal	
Frikadellen	24	Pajeon	68
Deutschland		Republik Korea	
Blanquette de veau	26	Sarmale	70
Frankreich		Rumänien	
Moussaka	28	Köttbullar	72
Griechenland		Schweden	
Millionaire's shortbread	30	Zürcher Geschnetzeltes	74
Großbritannien		Schweiz	
Siu Yuk	32	Singapur-Nudeln	76
Hongkong		Singapur	
Dal Makhani	34	Fideuá	78
Indien		Spanien	
Spaghetti Carbonara	36	Bobotie	80
Italien		Südafrika	
Nikujaga	38	Rotes Curry	82
Japan		Thailand	
Cedar Planked Salmon	40	Blaubeer-Frgál	84
Kanada		Tschechien	
Fatteh	42	Zeytinyagli Enginar	86
Libanon		Türkei	
Feierstengszalot	44	Gundel-Palatschinken	88
Luxemburg		Ungarn	
Nasi Lemak	46	Lobster Roll	90
Malaysia		USA	
Gebratene Garnelen mit Zucchini	48	Hühnchen-Machboos	92
Malta		Vereinigte Arabische Emirate	
Kalb-Tajine	50		
Marokko			
INTERGEST:			
Gastfreundschaft worldwide	94		

📍 ÄGYPTEN

KOSHARI

VEGANES ÄGYPTISCHES STREETFOOD

ZUTATEN*Für die Kichererbsen:*

- 170 g getrocknete Kichererbsen oder 2 Dosen Kichererbsen (à 425 g)
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ Limette/Zitrone

Für die Röstzwiebeln:

- 680 g Zwiebeln
- 6 EL Mehl zum Wenden der Zwiebeln
- Öl zum Braten, vorzugsweise Sonnenblumenöl
- Salz nach Geschmack

Für die rote Koshari-Sauce:

- ½ kg Tomaten
- 170 g Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL gemahlener Koriander

- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 EL Öl von den gebratenen Zwiebeln
- 1 Limette
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 scharfe Paprika (optional)

Für den Linsenreis:

- 180 g getrocknete braune Linsen
- 400 g Calrose-Reis oder Rundkornreis
- ½ kg Zwiebeln (ca. 1½ große Zwiebeln)
- 4 EL Öl von den Röstzwiebeln
- Salz und Pfeffer

Für die Nudeln:

- Salz
- 225 g Makkaroni (Hörnchennudeln)
- 225 g Spaghetti

Für die traditionelle Koshari-Essigsauce:

- 1 kg Tomaten
- 2 EL Öl
- 1 TL Chiliflocken oder Cayennepfeffer (optional)
- 9 Knoblauchzehen
- 3 EL Tomatenmark
- 3 EL Weißweinessig
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Koriander
- ½ TL Zucker
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



150 min (ohne Einweichen)



8 Portionen



mittel

SO GEHT'S

Die einzelnen Elemente werden separat gekocht und separat serviert. Auf dem Teller werden sie zu gleichen Teilen geschichtet. (Saucen kommen nach Geschmack dazu, mit ein wenig beginnen - nach Belieben mehr hinzugeben).

Vorbereitung: Weichen Sie die getrockneten Linsen und getrockneten Kichererbsen 3 Stunden vor der Zubereitung in Wasser ein.

Die Kichererbsen:

1. Eingeweichte Kichererbsen kochen, bis sie halb gar sind (ca. 45 Minuten bis 1 Stunde). Wasser abgießen.
2. Frisches Wasser und Kreuzkümmel zugeben. Kichererbsen ein zweites Mal für weitere 30 Minuten kochen. Abgießen und mit Limettensaft beträufeln.

Die Zwiebeln:

1. Zwiebeln in Ringe schneiden. Mit Mehl vermischen und vor dem Braten 30 Minuten lang beiseitestellen.
2. Im Öl frittieren. Mit einem Pfannenwender herausnehmen, auf Küchenpapier legen und beiseitestellen. Nach Belieben salzen.

3. Das Öl aufbewahren, um es für andere Teile des Rezepts zu verwenden.

Die rote Koshari-Sauce:

1. Tomaten, Zwiebeln und Knoblauchzehen in der Küchenmaschine pürieren. Wenn Sie eine scharfe Sauce wünschen, fügen Sie 1 scharfe Paprika hinzu.
2. Kreuzkümmel, Koriander, Öl (von den gebratenen Zwiebeln), Limettensaft, Salz und Pfeffer hinzufügen.
3. Pürieren und beiseitestellen.

Der Linsenreis:

1. Das Öl der gebratenen Zwiebeln in einen hohen Topf geben. Zwiebeln in einer Küchenmaschine pürieren.
2. Die pürierten Zwiebeln langsam bei geringer Hitze ca. 10 Minuten dünsten.
3. Abgetropfte braune Linsen und Wasser hinzufügen. Zum Kochen bringen. 10 Minuten lang zugedeckt köcheln lassen oder bis sie weich sind.
4. Hitze auf mittlere bis niedrige Stufe reduzieren. Rundkornreis hinzufügen.



5. Mit Salz und Pfeffer würzen. Koshari-Reis vermengen. Bei mittlerer bis niedriger Hitze zugedeckt weiterkochen, bis der Reis gar ist (ca. 12–15 Minuten). Herd ausschalten und Reis zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen.

Die Nudeln:

1. Spaghetti zweimal halbieren, sodass viertelgroße Stücke entstehen.
2. Spaghetti und Makkaroni in kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen und beiseitestellen.

Die Koshari-Essigsauce:

1. Tomaten in der Küchenmaschine pürieren, anschließend durch ein Sieb streichen. Knoblauch hacken.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Chiliflocken oder Cayennepfeffer und gehackten Knoblauch 1 Minute anbraten. Tomatenmark und Essig zufügen, 30 Sekunden mitbraten.
3. Passierte Tomaten zugeben, mit Kreuzkümmel, Koriander, Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

DAZU PASST

Wasser oder ein kohlensäurehaltiges Getränk

BIL HANA WISH SHIFA'!



BUSINESS-REZEPT FÜR ÄGYPTEN

Zeigen Sie aufrichtiges Interesse an Ihren Gesprächspartnern und an der Kultur des Landes – Politik und Religion bleiben dabei am besten außen vor. Nehmen Sie Einladungen zum Essen an, pflegen Sie Small Talk und üben Sie sich in Geduld, wenn es etwas länger dauert. Persönliche Beziehungen und Vertrauen sind im ägyptischen Geschäftsleben entscheidend.

📍 ARGENTINIEN

PUCHERODEFTIGER FLEISCH- UND GEMÜSE-
EINTOPF FÜR DEN GROSSEN HUNGER**ZUTATEN**

- 1 kg Rindfleisch, in 5-7 cm große Stücke geschnitten
- 4 Maiskolben, in 5 cm große Stücke geschnitten
- 4 Kartoffeln, geschält und in Stücke geschnitten
- 1 Huhn, in 8 Stücke geschnitten
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 4 Stücke Kürbis, in 6 cm große Stücke geschnitten
- 120 g Speck, in 2 cm große Stücke geschnitten
- Salz
- 4 Karotten
- 4 Süßkartoffeln, geschält und in Stücke geschnitten
- 2 Tomaten, in Stücke geschnitten
- 8 Scheiben Leberwurst
- 1 Kalbsfuß, in 4 Teile geteilt



120 min



6-8 Portionen



mittel

SO GEHT'S

1. Einen großen Topf zur Hälfte mit Wasser und 1 EL Salz füllen und zum Kochen bringen.
2. Rind, Geflügel und Kalbsfuß in das kochende Wasser geben und erneut aufkochen lassen. Hitze reduzieren und 1½ Stunden köcheln lassen.
3. Restliche Zutaten hinzufügen, bei Bedarf mehr Wasser zugeben und köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Heiß in großen Schüsseln servieren.

DAZU PASST

Rotwein, z. B. ein guter argentinischer Malbec oder Merlot

¡BUEN APETITO!**BUSINESS-REZEPT FÜR ARGENTINIEN**

Argentinien verbindet Leidenschaft und Herzlichkeit mit einem dynamischen, herausfordernden Markt. Seien Sie offen, freundlich und proaktiv – aber auch bestimmt, wenn Sie mit Ihren Geschäftspartnern sprechen. Nutzen Sie Geschäftsessen, etwa ein entspanntes Asado mit Malbec, um über Fußball, Tango und die kulturelle Vielfalt zu sprechen und stabile Beziehungen aufzubauen. Regeln und wirtschaftliche Rahmenbedingungen ändern sich ständig, darum empfiehlt es sich, von Beginn an auf lokale Experten zu setzen.





📍 BELGIEN

CHICONS AU GRATIN

EIN BELGISCHER KLASSIKER FÜR DIE WINTERZEIT

ZUTATEN

- 8 Chicorée-Köpfe
- 8 Scheiben gekochter Schinken
- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 500 ml Milch
- 150 g geriebener Käse (Gruyère oder Emmentaler)
- Muskatnuss
- Pfeffer und Salz



45 min



4 Portionen



leicht

SO GEHT'S

1. Entfernen Sie die äußeren Blätter des Chicorées und schneiden Sie den harten Strunk unten ab. Kochen Sie die Chicorée-Köpfe etwa 10–15 Minuten in leicht gesalzenem Wasser, bis sie weich sind. Gut abtropfen lassen und überschüssige Flüssigkeit ausdrücken.
2. Wickeln Sie jeden Chicorée in eine Scheibe Schinken und legen Sie die Röllchen in eine eingefettete Auflaufform.
3. Schmelzen Sie die Butter in einem Topf, fügen Sie das Mehl hinzu und rühren Sie es zu einer Mehlschwitze. Gießen Sie nach und nach die Milch unter ständigem Rühren hinzu, um Klumpen zu vermeiden. Lassen Sie die Sauce eindicken und fügen Sie dann 100 g geriebenen Käse hinzu. Mit Pfeffer, Salz und einer Prise Muskatnuss würzen.
4. Gießen Sie die Käsesauce über den Schinken-Chicorée in der Auflaufform. Bestreuen Sie alles mit dem restlichen geriebenen Käse (50 g).
5. Heizen Sie den Ofen auf 200 °C vor und backen Sie das Gericht etwa 20 Minuten lang, bis es goldbraun und gratiniert ist.

DAZU PASST

Kartoffelpüree oder Brot

EET SMAKELIJK!



BUSINESS-REZEPT FÜR BELGIEN

Der Umgang in Belgien ist generell weniger formell als in Deutschland. Geschäftspartner und Kollegen werden üblicherweise mit dem Vornamen angesprochen, um die Beziehung unkomplizierter zu gestalten. Wenn Sie eine geschäftliche Verabredung treffen, so erstellen Sie im Vorfeld eine Agenda, damit das Gespräch nicht aus dem Ruder läuft. Geht das Meeting über die Mittagsstunden, so wird erwartet, dass man gemeinsam essen geht. Beliebte Gesprächsthemen während des Essens sind kulinarische Genüsse wie Bier, Waffeln oder Schokolade sowie Sport und Kultur. Berufliches und Privates bleiben hier übrigens meist schön getrennt.



BRASILILIEN

MOQUECA DE PEIXE

BRASILIANISCHER FISCHINTOPF MIT KOKOSMILCH

ZUTATEN

- 600 g weiße Fischfilets (z. B. Kabeljau oder Wolfsbarsch)
- 1 Limette (Saft)
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 rote Paprika, in Scheiben geschnitten
- 1 gelbe Paprika, in Scheiben geschnitten
- 2 Tomaten, in Scheiben geschnitten
- 200 ml Kokosmilch
- 100 ml Fischfond
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Bund Koriander, gehackt
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- 1 TL Paprikapulver
- 1 EL Dendê-Öl (*optional*)



45 min



4 Portionen



mittel

SO GEHT'S

1. Marinieren Sie die Fischfilets mit Limettensaft, Salz und Pfeffer für ca. 15 Minuten.
2. Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Fügen Sie die Zwiebel und den Knoblauch hinzu und braten Sie diese an, bis sie weich sind.
3. Paprika und Tomaten dazugeben und weitere 5–7 Minuten kochen lassen.
4. Geben Sie die Kokosmilch, den Fischfond und das Paprikapulver hinzu. Umrühren und ein paar Minuten köcheln lassen.
5. Die marinierten Fischfilets vorsichtig auf die Gemüsemischung geben. Abdecken und bei schwacher Hitze etwa 15–20 Minuten garen, bis der Fisch zart und vollständig gegart ist.
6. Koriander und Dendê-Öl vor dem Servieren einrühren, falls gewünscht.
7. Heiß mit Reis oder Farofa servieren.

DAZU PASST

Caipirinha oder leichter Weißwein

BOM APETITE!**BUSINESS-REZEPT FÜR BRASILIEN**

Brasilianer legen großen Wert auf persönliche Beziehungen und Vertrauen, informelle Gespräche und Netzwerken spielen daher eine wichtige Rolle. Zeitmanagement wird hier sehr flexibel gehandhabt, daher sollten Sie für Verhandlungen und Entscheidungsprozesse viel Geduld aufbringen. Auch Fristen werden gerne überzogen, das sollte in Ihre Planung mit einfließen. Ein paar Worte Portugiesisch zu lernen, hilft übrigens enorm, um Verbündete zu finden, die einem den Weg durch das dichte brasilianische Regelwerk für Steuern und Compliance weisen können.





📍 BULGARIEN

MOUSSAKA MIT JOGHURT

HERZHAFTES OFENGERICHT MIT HACKFLEISCH

ZUTATEN

- 500 g Hackfleisch
- 1 kg Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 2 Tomaten
- 400 g bulgarischer Joghurt
- 2 Eier
- 100 g Kashkaval (gelber Käse)
- 5 EL Mehl
- 1 Kaffeetasse Öl
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Bohnenkraut
- Salz und schwarzer Pfeffer
- ofenfeste Pfanne



75-100 min



4-6 Portionen



leicht

SO GEHT'S

1. Öl in einer tiefen Pfanne oder einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln schälen, hacken und im heißen Öl anbraten, bis sie weich ist.
2. 1 Tomate fein hacken, mit Hackfleisch, schwarzem Pfeffer und Bohnenkraut zur Zwiebel geben, mit Salz abschmecken. Tipp: Die leckerste Moussaka wird aus gemischtem Hack (50 % Schwein, 50 % Rindfleisch) zubereitet.
3. Nach dem Aufkochen Paprikapulver hinzufügen.
4. Die Kartoffeln waschen, putzen, schälen, in kleine Würfel schneiden und zum Hackfleisch geben.
5. Eine ofenfeste Pfanne einfetten, die andere Tomate in Scheiben darauflegen und die Moussaka-Mischung darübergießen. Eine halbe Tasse heißes Wasser hinzufügen und in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen stellen. Backen, bis das Wasser kocht und die Kartoffeln goldbraun sind.
6. Jetzt wird der Belag für die Moussaka zubereitet. Das geht ganz einfach und schnell. Bulgarischen Joghurt mit Eiern verrühren, dann unter ständigem Rühren das Mehl hinzufügen, bis eine glatte Masse entsteht. Zum Schluss fein geriebenen Kashkaval (Käse) hinzufügen. Über die Moussaka gießen und backen, bis sie rosa wird. Mit bulgarischem Joghurt servieren.

DAZU PASST

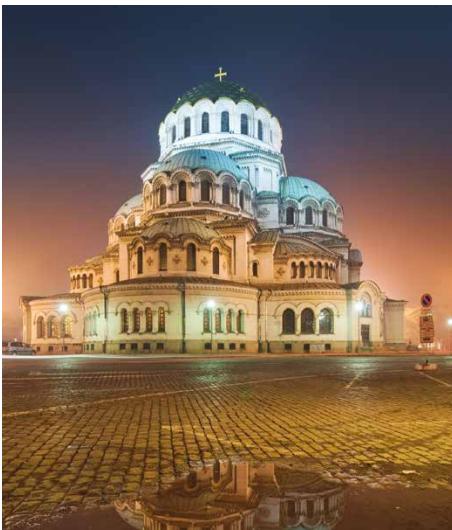
Weißwein, z. B. Misket oder Dimyat, alternativ ein trockener Riesling oder Grüner Veltliner; wer Rot bevorzugt, wählt einen Pinot Noir oder Zweigelt, leicht gekühlt

DOBŪR APETIT!

BUSINESS-REZEPT FÜR BULGARIEN

Wer in Bulgarien geschäftlich erfolgreich sein möchte, sollte einige kulturelle Feinheiten kennen. So ist es üblich, eine Einladung zum Essen dankend anzunehmen, ohne auf das Bezahlen der Rechnung zu bestehen – das gilt als höflicher Umgangston. Obwohl sich viele Geschäftsgepflogenheiten dem westlichen Stil angenähert haben, bleibt das gemeinsame Essen ein wichtiger Teil der Beziehungspflege. Wichtige Themen werden oft eher am Esstisch als im Besprechungsraum besprochen.

Zudem ist persönlicher Kontakt entscheidend. Ohne ein direktes Kennenlernen kommt in der Regel kein Geschäft zustande. Investieren Sie daher früh in persönliche Treffen – sie sind die Grundlage für Vertrauen und erfolgreiche Zusammenarbeit.



📍 CHILE

PASTEL DE CHOCLO

GEFÜLLTER MAISKUCHEN

ZUTATEN

Für das Choclo-Püree:

- 4 Tassen Choclo-Körner (frisch, gefroren oder aus der Dose)
- ½ Tasse Milch
- 2 EL Butter
- Salz nach Geschmack
- Pfeffer (optional)
- 1 TL Zucker

- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 rote Paprika, gehackt (optional)
- 2 hart gekochte Eier, gehackt
- ½ Tasse grüne oder schwarze Oliven
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL süßes Paprikapulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Öl zum Anbraten
- geriebener Käse (optional)

Für die Füllung:

- 500 g Hackfleisch (kann Rind, Huhn oder eine Mischung sein)



60 min



4 Portionen



leicht

SO GEHT'S

1. Frische oder gefrorene Choclo-Körner in kochendem Wasser für etwa 15 Minuten kochen. Dosen-Choclo kann direkt verwendet werden.
2. Die Körner abtropfen lassen und zusammen mit Milch, Butter, Salz, Pfeffer und Zucker in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben. Alles zu einem glatten Püree verarbeiten und beiseitelegen.
3. Für die Füllung etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie transparent ist.
4. Falls Paprika verwendet wird, jetzt hinzufügen und ein paar Minuten mitkochen.
5. Das Hackfleisch dazugeben und mitbraten, bis es goldbraun ist.
6. Kreuzkümmel, Paprikapulver, Salz und Pfeffer hinzufügen.
7. Die Pfanne vom Herd nehmen und die gehackten Eier und die Oliven untermischen.
8. Den Ofen auf 190 °C vorheizen, die Fleischfüllung in eine Auflaufform geben und glatt streichen. Darüber das Choclo-Püree schichten und ebenfalls glatt streichen. Wenn gewünscht, das Püree mit geriebenem Käse bestreuen.
9. Alles für etwa 30–35 Minuten backen oder bis die Oberfläche goldbraun ist und Blasen wirft. Vor dem Servieren einige Minuten abkühlen lassen.

DAZU PASST

frischer Salat

!QUE DISFRUTE!





BUSINESS-REZEPT FÜR CHILE

In Chile ist es wie in vielen anderen Ländern: Das meiste läuft über persönliche Kontakte, daher gehört Netzwerken unbedingt zu einer erfolgreichen Geschäftsentwicklung. Höflichkeit, Respekt und ein gewisses Maß an Distanz sind den Chilenen wichtig und für die Bürokratie muss man gegebenenfalls etwas mehr Geduld aufbringen. Pünktlichkeit wird geschätzt, aber flexibel gehandhabt. Kurz: Gute Beziehungen helfen weiter, bleiben Sie entspannt und stellen Sie sich auf einige Extraformulare ein.



📍 CHINA

ROTGESCHMORTER SCHWEINEBAUCH

EIN TRADITIONELLES GERICHT

ZUTATEN

- 1 kg Schweinebauch mit Haut
- 20 g frischer Ingwer mit Schale, in Scheiben geschnitten
- 20 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Speiseöl
- 2-3 Sternanis
- 1 kleines Stück Kassiarinde
- 3 EL Shaoxing-Wein
- 500 ml Brühe oder heißes Wasser
- 1½ EL helle Sojasauce
- 1½ EL plus 1 TL dunkle Sojasauce
- 2½ EL Streuzucker oder 35 g Kandiszucker



60 min



4 Portionen



mittel

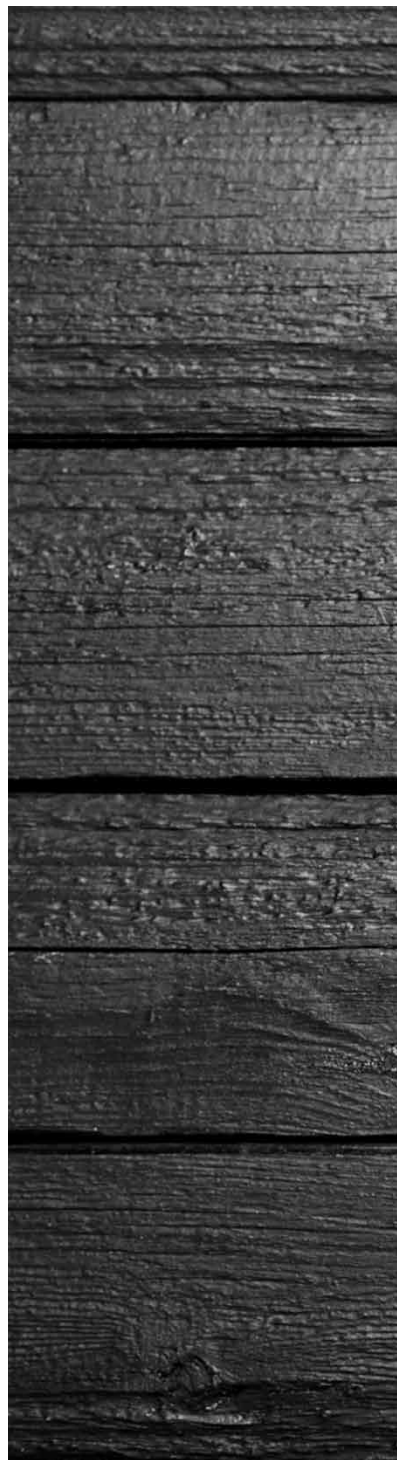
SO GEHT'S

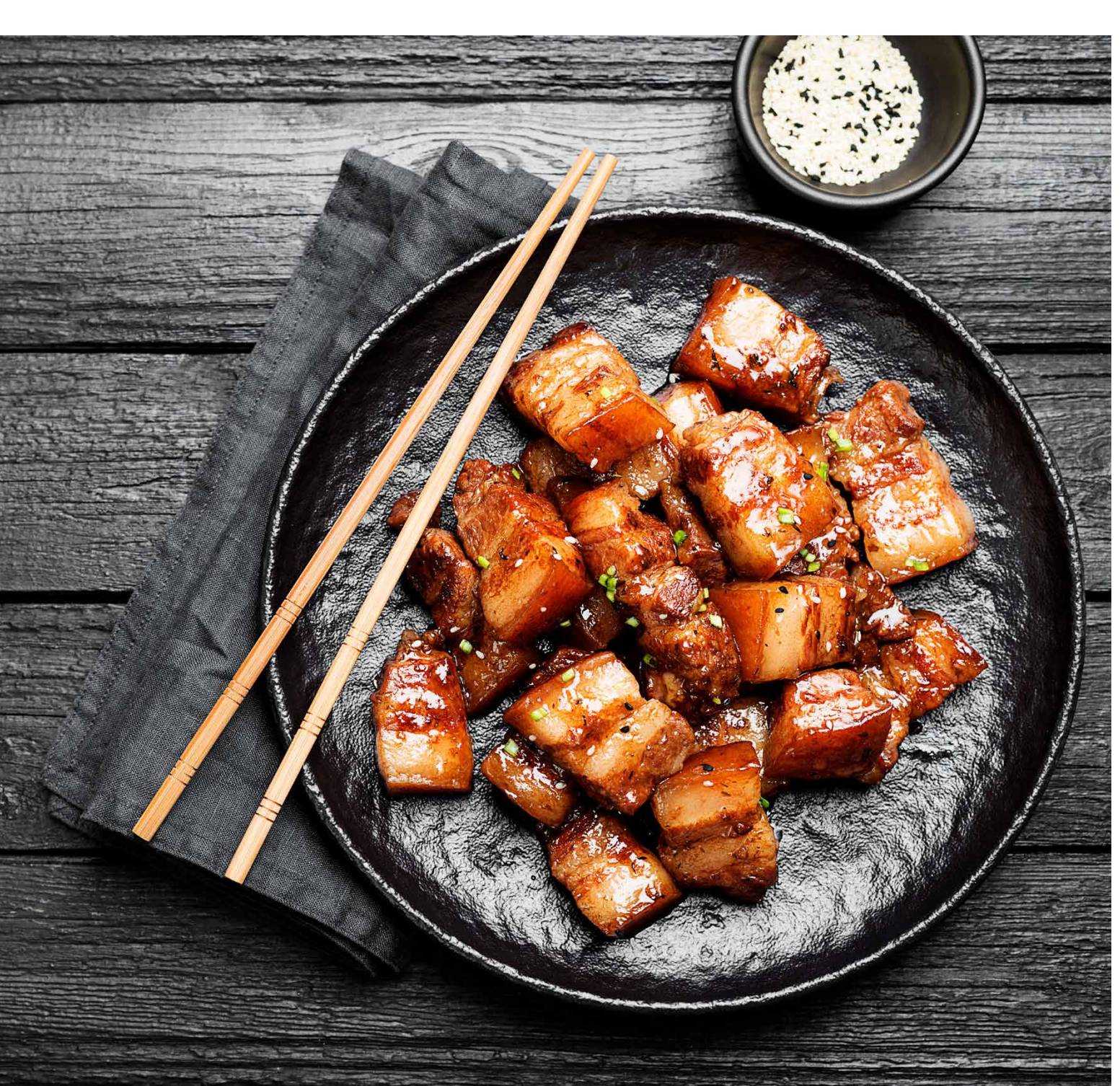
1. Das Schweinefleisch in einen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken, bei starker Hitze zum Kochen bringen und 5 Minuten lang kochen lassen. Abgießen und unter kaltem Wasser abspülen.
2. Nachdem es abgekühlt ist, das Fleisch in 2–3 cm große Würfel schneiden.
3. Das Öl in einem Wok bei starker Hitze erhitzen. Ingwer, den weißen Teil der Frühlingszwiebeln, Sternanis und Kassia hinzufügen und kurz anbraten, bis es wunderbar duftet.
4. Fügen Sie das Schweinefleisch hinzu und braten Sie es weitere 1–2 Minuten, bis das Fleisch leicht goldbraun ist und etwas Öl aus dem Fett austritt.
5. Gießen Sie den Shaoxing-Wein an den Rändern der Pfanne hinzu. Fügen Sie die Brühe oder das heiße Wasser zusammen mit der hellen Sojasauce, 1 EL dunkler Sojasauce und dem Zucker hinzu. Bringen Sie alles zum Kochen, decken Sie es zu und lassen Sie es 45 Minuten lang unter gelegentlichem Rühren köcheln.
6. Bei starker Hitze unter ständigem Rühren einkochen lassen. Ingwer, Frühlingszwiebeln und ganze Gewürze entfernen und wegwerfen.
7. Wenn die Flüssigkeit um etwa die Hälfte reduziert ist, die restliche dunkle Sojasauce unterrühren.
8. Die Sauce auf wenige Zentimeter dunkle, glänzende Sauce einkochen lassen. Auf eine Servierplatte geben und mit etwas Frühlingszwiebeln bestreuen.

DAZU PASST

weißer Reis und etwas Leichtes, wie z. B. gebratenes Gemüse, außerdem chinesische Spirituosen oder Rotwein

祝您好胃口 [ZHU NI HAO WEI KOU]!





BUSINESS-REZEPT FÜR CHINA

China ist ein Land, in dem Wohlwollen, Liebe und Harmonie sehr wichtig sind. Daher sind Chinesen darauf bedacht, freundlich und friedlich im Leben zu sein sowie fleißig und effizient zu arbeiten. Aufgrund des riesigen chinesischen Territoriums, der zahlreichen ethnischen Gruppen und der langen Geschichte haben Chinas Städte auch ihre eigenen einzigartigen Merkmale und industriellen Vorteile, genau wie Chinas reichhaltige Küche: Es gibt acht große Küchen, jede Küche hat ihren eigenen Geschmack. Sie müssen auch die Unterschiede zwischen den verschiedenen Städten berücksichtigen, wenn Sie in China Geschäfte tätigen.





DÄNEMARK

STEGT FLÆSK MED PERSILLESØVS

SCHWEINEBRATEN MIT KARTOFFELN

ZUTATEN

- 1,3 kg Schweinebauch mit Schwarte, ohne Knochen und ausgerieben
- ganze Nelken
- Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer
- 70 ml Schlagsahne
- 2 TL Speisestärke
- passierte Bratensauce aus der Bratpfanne
- 130 ml Kalbsbrühe oder Rotwein
- ¼ EL Butter
- 30 g Zucker
- 2 EL Wasser
- 500 g Salzkartoffeln
- warmer Rotkohl



120 min



4 Portionen



mittel

SO GEHT'S

1. Prüfen, ob die Schwarte ganz durchgeschnitten ist, und gegebenenfalls mit einem scharfen Messer durchschneiden. Den Braten auf der Unterseite mit Pfeffer würzen. Die Schwarte mit Salz einreiben und Nelken und Lorbeerblätter zwischen die Schwarte legen.
2. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen, den Braten auf ein Gitter legen und in den Backofen schieben. Eine ofenfeste Form unter den Braten stellen und 700 ml Wasser auf den Boden gießen. Den Schweinebraten ca. 1,5 Stunden braten oder bis die Kerntemperatur 65 °C beträgt. Wenn die Schwarte bei 55 °C noch nicht knusprig ist, kann der Backofen am Ende auf 250 °C hochgedreht werden. Den Braten auf einem Schneidebrett ziehen lassen, während die Sauce zubereitet wird.
3. Den Sud aus der Auflaufform durch ein Sieb lassen und das Fett abschöpfen. Mit Brühe, Fond oder Rotwein auf 500 ml auffüllen. Die Speisestärke in der Sahne auflösen und die Sauce unterrühren. Unter Rühren aufkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Kartoffeln weich kochen und pellen.
5. Den Zucker mit 2 EL Wasser in einem großen Topf goldbraun karamellisieren. Die Butter zugeben und alles aufsprudeln lassen. Die Kartoffeln in wenig Wasser abspülen und in den Topf geben. Die Kartoffeln im Karamell köcheln lassen und den Topf oft bewegen, damit sich das Karamell gleichmäßig auf den Kartoffeln verteilt.
6. Den Braten in Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten, mit Sauce, gebratenen und gekochten Kartoffeln und warmem Rotkohl servieren.

DAZU PASST

kräftiger Rotwein

GOD APPETIT!



BUSINESS-REZEPT FÜR DÄNEMARK

Dänen sind sehr freundliche und entgegenkommende Menschen, die sich häufig bei ihrem Gegenüber – selbst für Kleinigkeiten – bedanken. Sprechen Sie darum ein „Dankeschön“ lieber einmal mehr als weniger aus. Die Umgangsformen sind weniger förmlich, als man es aus Deutschland kennt. Darum ist es nicht verwunderlich, dass fast jeder Angestellte seinen Chef duzt. Begrüßen und verabschieden Sie sich von Ihren dänischen Geschäftspartnern stets mit einem festen Händedruck.

DEUTSCHLAND

FRIKADELLEN

À LA OMA ITA

ZUTATEN

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Scheibe Toastbrot, alternativ: Semmelbrösel
- 2 Eier
- Salz & Pfeffer
- ½ TL Senf
- Sojasauce
- 3 EL Ketchup
- Öl



60 min



4 Portionen



leicht

SO GEHT'S

1. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden.
2. Toastbrot kurz in Wasser tauchen und ausdrücken.
3. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen, am besten mit der Hand (Küchenhandschuh empfehlenswert!).
4. Nach Belieben abschmecken, man kann auch gerne statt Ketchup etwas Tomatenmark und die Lieblings-Steaksauce nehmen.
5. Öl in einer Pfanne erhitzen. Mit der Hand gleichmäßige Frikadellen formen und in die heiße Pfanne legen, bei mittlerer Hitze durchziehen lassen; zwischendurch wenden.
6. Bis alle Frikadellen gebacken sind, empfiehlt es sich, die fertigen im Backofen bei 60 °C warm zu halten.

DAZU PASST

Kartoffelsalat, Getränk nach Belieben; auch kalt sind Frikadellen gut zu genießen, z. B. bei einem Picknick

GUTEN APPETIT!



BUSINESS-REZEPT FÜR DEUTSCHLAND

Deutsche mögen Ordnung, Sicherheit und Pünktlichkeit im (Geschäfts-)Leben. Legen Sie daher einen Plan vor, an den Sie sich auch halten, bereiten Sie ein Konzept vor, das diesen Plan absichert, und seien Sie um Himmels willen pünktlich! Wenn Ihnen Ihr deutscher Geschäftspartner sehr direkte Fragen stellt, beantworten Sie diese aufrichtig. Je weniger Sie um den heißen Brei reden, desto mehr Vertrauen gewinnen Sie.






 FRANKREICH

BLANQUETTE DE VEAU

FRANZÖSISCHES KALBSFRIKASSEE

ZUTATEN

- 2 Karotten
- ½ Lauch
- 1 gelbe Zwiebel
- etwas Mehl und Butter
- 1 kg Kalbfleisch (Schulter)
- 1 Würfel Hühnerbrühe
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- 250 ml trockener Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer
- 250 g frische Champignons de Paris

Für die Sauce:

- ein wenig Crème fraîche
- 1 Eigelb
- Zitronensaft



120 min



4 Portionen



mittel

SO GEHT'S

1. Das Fleisch in etwas Butter anbraten, bis die Stücke etwas gebräunt sind.
2. Mit 3 EL Mehl bestäuben. Gut umrühren.
3. 3 Gläser Wasser, beide Brühwürfel und den Wein zugeben und umrühren.
4. Bei Bedarf etwas Wasser zum Abdecken hinzufügen. Karotten in Scheiben schneiden, ½ Lauch und die Zwiebel in Ringe schneiden und zusammen mit den Pilzen und dem Lorbeerblatt zum Fleisch geben.
5. Bei sehr geringer Hitze etwa 1,5–2 Stunden unter Rühren köcheln lassen. Falls nötig, gelegentlich Wasser hinzufügen.
6. Crème fraîche, Eigelb und Zitronensaft in einer Schüssel gut verrühren. Diese Mischung im letzten Moment dazugeben, gut umrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

DAZU PASST

Reis oder Spätzle sowie ein Chardonnay aus Bourgogne oder Mâconnais, vorzugsweise jung

BON APPÉTIT !

BUSINESS-REZEPT FÜR FRANKREICH

Frankreich versteht sich als „Grande Nation“ und man sollte nicht versuchen, dies seinen Bewohnern auszureden. Termine nach 11 Uhr sollten vermieden werden, wenn keine Zeit für ein ausführliches Mittagessen vorhanden ist. Gemeinsames Essen ist den Franzosen wichtig, währenddessen sich eine Unterhaltung über geschäftliche Belange verbietet. Trotz der großen Affinität der Bürger zu Land und kulinarischen Genüssen sollten Sie die Franzosen nicht auf diesen Bereich reduzieren. Wer hat den Rußpartikelfilter erfunden? Eben, die Franzosen!



GRIECHENLAND

MOUSSAKAEIN GRIECHISCHER KLASSIKER AUS AUBERGINEN,
KARTOFFELN UND HACKFLEISCH**ZUTATEN**

- 3 Auberginen, ca. 750 g
- 3 Zucchini, ca. 450 g
- 4 Kartoffeln, groß (ca. 750 g)
- 100 g Weizenmehl
- 1 l Sonnenblumenöl
- 800 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 gestrichener TL Zimt
- ½ TL gemahlene Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Tomatenmark
- 200 ml Wasser
- 400 g Tomaten aus der Dose
- 3 Prisen Kristallzucker
- 1 Bund Petersilie
- Salz und Pfeffer

Für die Béchamelsauce

- 170 g Butter
- getrocknete Semmelbrösel
- 170 g Weizenmehl
- 1½ l Vollmilch, Zimmertemperatur
- 150 g geriebener Gruyère-Käse
- 3 Eigelb (von mittelgroßen Eiern)
- 1 Prise gemahlene Muskatnuss
- Salz und Pfeffer

120 min (ohne
Abkühlen)

12 Stücke



mittel

DAZU PASST

Rotwein, zum Beispiel ein
griechischer Mavrotragano

ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ!
[KALÍ ÓREXI!]

SO GEHT'S

1. Für die Füllung die Auberginen, Zucchini und Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und beiseitestellen.
2. Eine tiefe Bratpfanne auf mittlere Hitze stellen, das Sonnenblumenöl hineingeben und gut erhitzen. Papiertücher in einer Backform ausbreiten und beiseitestellen.
3. Das Mehl in eine Schüssel geben, die Auberginen darin wenden, bis sie vollständig bedeckt sind, und in 3 Portionen in die Bratpfanne geben. 3–4 Minuten braten, bis sie weich sind, und mit einem Schaumlöffel in die Backform geben. Mit Zucchini und Kartoffeln genauso verfahren und die Pfanne vom Herd nehmen.
4. Das Gemüse vorsichtig mit einigen Papiertüchern abtupfen, um das überschüssige Öl aufzusaugen, und beiseitestellen.
5. Eine Bratpfanne auf hohe Hitze stellen und gut erhitzen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Olivenöl, Zwiebel und Knoblauch in die Pfanne geben. Das Hackfleisch mit den Händen in Stücke zerteilen und in die Pfanne geben.
6. Salz, Pfeffer, Zimt, Nelken und Lorbeerblatt hinzufügen und das Rindfleisch und die Zwiebel anbraten, bis sie schön gebräunt sind. Mit einem Holzlöffel verrühren und weitere 5–6 Minuten anbraten.
7. Das Tomatenmark hinzufügen und mit dem Löffel verrühren. Wasser, Dosentomaten und Zucker hinzufügen und gut verrühren. Die Sauce zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und 10–15 Minuten unter regelmäßigem Rühren kochen, bis sie eindickt. Die Petersilie fein hacken, zur Sauce geben, gut verrühren und den Topf vom Herd nehmen.
8. Für die Béchamelsauce einen kleinen Topf auf mittlere Hitze stellen und die Butter hineingeben. Leicht schmelzen lassen und dann das Mehl hinzufügen. Gut verquirlen, bis eine dicke Paste (Mehlschwitze) entsteht.
9. Die Hitze reduzieren und die Milch in 5–6 Portionen unter ständigem Rühren 3–4 Minuten lang hinzufügen, bis die Mischung kocht und eine cremige, glatte Béchamelsauce entsteht. Den Topf zum Abkühlen beiseitestellen.
10. 100 g Gruyère, Salz, Pfeffer, Eigelb und Muskatnuss hinzufügen und gut verquirlen. Zum Anrichten: Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Die Kartoffeln in einer Auflaufform verteilen, sodass die gesamte Oberfläche der Form bedeckt ist. Mit Salz, Pfeffer und etwas Gruyère bestreuen. Mit den Auberginen und Zucchini genauso verfahren, sodass insgesamt 3 Gemüseschichten entstehen.
11. 200 g Béchamelsauce zur Hackfleischsauce geben, gut verrühren, auf das Gemüse geben und gut verteilen. Den Rest der Béchamelsauce darübergeben, sodass die gesamte Oberfläche der Form bedeckt ist, und dann mit dem restlichen Gruyère und Semmelbröseln bestreuen.
12. Die Form in den Ofen schieben und die Moussaka 30–35 Minuten backen, bis sie schön goldbraun ist. Die Form aus dem Ofen nehmen und 1 Stunde gut abkühlen lassen.
13. Die Moussaka in 12 Stücke schneiden und servieren.



BUSINESS-REZEPT FÜR GRIECHENLAND

Seien Sie stets transparent in Ihren Aussagen und vermeiden Sie Missverständnisse durch unvollständige Informationen. Bestehen Sie auf einem Gesprächsprotokoll oder bieten Sie an, eine Entwurfsversion zur Abstimmung zu senden. Planen Sie Zeit für bürokratische Prozesse ein – insbesondere im Steuerrecht, bei Betriebsgenehmigungen und zusätzlichen behördlichen Auflagen, die oft komplexer sind als erwartet.

📍 GROSSBRITANNIEN

MILLIONAIRE'S SHORTBREAD

EINE BRITISCHE LECKEREI

ZUTATEN

- 250 g Mehl
- 75 g Zucker
- 175 g weiche Butter
- 200 g Zartbitter- oder Vollmilchschokolade, in Stücke gebrochen
- einige Stücke weiße Schokolade zur Dekoration

Für das Karamell:

- 100 g Butter oder Margarine
- 100 g heller Muscovado- oder weicher brauner Zucker
- 397 g Kondensmilch aus der Dose



60 min



24 Portionen



leicht

SO GEHT'S

1. Heizen Sie den Backofen auf 180 °C vor. Fetten Sie eine quadratische oder rechteckige Backform mit 20–22 cm Durchmesser und mindestens 3 cm Rand leicht ein und legen Sie sie mit Backpapier aus.
2. Für das Shortbread Mehl und Zucker in einer Schüssel vermengen. Die weiche Butter unterrühren, bis die Masse wie feine Semmelbrösel aussieht.
3. Die Masse zu einem Teig verkneten, dann in die vorbereitete Form drücken.
4. Das Shortbread mit einer Gabel leicht einstechen und 20 Minuten backen oder bis es sich fest anfühlt und ganz leicht gebräunt ist. In der Form abkühlen lassen.
5. Für das Karamell die Butter oder Margarine, Muscovadozucker und die Dose Kondensmilch in einen Topf geben und vorsichtig erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
6. Erhöhen Sie die Hitze auf mittlere Stufe unter ständigem Rühren und bringen Sie sie zum Kochen; reduzieren Sie dann die Hitze wieder auf niedrige Stufe und rühren Sie die Mischung etwa 5–10 Minuten lang ständig um, bis sie leicht eingedickt ist. Über das Shortbread gießen und abkühlen lassen.
7. Die Schokolade in einer Schüssel über einem Topf mit heißem Wasser langsam schmelzen. Über das kalte Karamell gießen und fest werden lassen. Schmelzen Sie die weißen Schokoladenstücke wie zuvor und verwenden Sie dann eine Gabel, um dekorative Schokoladenflecken oder -linien zu machen. Das abgekühlte Millionaire's Shortbread mit einem heißen Messer in Quadrate oder Riegel schneiden.

DAZU PASST

guter Dessertwein, zum Beispiel „The Ned Noble Sauvignon Blanc“ 2021/2022

ENJOY YOUR MEAL!





BUSINESS-REZEPT FÜR GROSSBRITANNIEN

Briten entsprechen in der Geschäftswelt ihrem eigenen Klischee: allzeit höflich und korrekt im Benehmen. Daher werden forsches Auftreten oder direkte Kritik nicht geschätzt. Stattdessen punkten Sie mit Charme, gutem Small Talk (Wetter geht immer!) und Humor. Pünktlichkeit ist ein Muss, und Meetings sind strukturiert, aber nicht steif. Beziehungen entstehen eher auf professioneller Ebene, also Geduld mitbringen. Wer verlässlich ist und sich an Abmachungen hält, wird schnell als geschätzter Geschäftspartner wahrgenommen. Und falls mal was schiefgeht: Understatement kommt hier besser an als große Entschuldigungen.



HONGKONG

SIU YUK

KNUSPRIG GEBRATENES SCHWEINEFLEISCH

ZUTATEN

- 900 g Schweinebauch

Gewürzmischung:

- 2 TL Shaoxing-Wein
- 1 TL helle Sojasauce
- ½ TL Hühnerbrühepulver
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 TL Galgantpulver
- 1½ EL chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver

Natron-Essigmischung:

- ½ TL Weißweinessig
- 1 TL Backnatron
- 1 TL Wasser



100 min (ohne Kühlzeit)



3 Portionen



leicht

SO GEHT'S

1. Den Schweinebauch waschen und trocknen. Mit einer Schere die Schweinehaut und die Fettschicht durchschneiden (aber nicht bis zum Fleisch).
2. Die Unterseite und alle Seiten des Schweinefleischs mit der Würzmischung einreiben. Die Schweinehaut dünn mit der Natron-Essig-Mischung bestreichen.
3. Das Schweinefleisch 6 Stunden lang unbedeckt in den Kühlschrank legen.
4. Die Schweinehaut 1 Stunde lang bei 80 °C in der Heißluftfritteuse trocknen.
5. Die Temperatur in der Heißluftfritteuse auf 200 °C erhöhen. Das Schweinefleisch 28 Minuten in der Heißluftfritteuse frittieren.

Garzeit und Temperatur im Backofen: 100 °C bei 90 Minuten (Umluft), um die Haut zu trocknen, dann weitere 10 Minuten bei 240 °C (Grillfunktion) braten, dann die Temperatur auf 210 °C (Umluft) ändern und das Fleisch weitere 30 Minuten im Ofen lassen.

DAZU PASST

gute Gesellschaft – denn Siu Yuk ist ein Hauptgericht zum Teilen

開餐啦! [ZHÙ Nǐ WÈIKǒu Hǎo!]



BUSINESS-REZEPT FÜR HONGKONG

Bleiben Sie stets ruhig und professionell – laute oder aggressive Töne kommen in Hongkong nicht gut an. Politische Themen sollten Sie ebenfalls meiden. Mit ein paar chinesischen Wörtern (besonders auf Kantonesisch) sammeln Sie schnell Sympathiepunkte.

Visitenkarten mit beeindruckenden Titeln hinterlassen einen guten Eindruck, zeigen Sie ruhig selbstbewusst Ihren akademischen Grad oder Ihre Position. Geschäftsessen sind hier ein fester Bestandteil des Networking. Nehmen Sie Einladungen an, sprechen Sie mit Ihrem Gegenüber, genießen Sie gutes Essen und stoßen Sie mit Ihren Partnern an!

INDIEN

DAL MAKHANIREICHHALTIGES UND CREMIGES
LINSENCURRY**ZUTATEN**

- 1 Tasse Urad Dal (ganze schwarze Linsen)
- ¼ Tasse Rajma (rote Kidneybohnen)
- 1 EL Ghee
- 3 EL Butter
- 1 Lorbeerblatt
- 2 grüne Kardamomkapseln
- 2-3 cm Zimtstange
- 1 EL Ingwer-Knoblauch-Paste
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gehackt
- 1 Tasse Tomatenmark
- 1 TL Kashmiri-Red-Chilipulver (für mehr Würze mehr hinzugeben)
- ½ TL Garam Masala
- ½ TL Kurkumapulver
- ½ TL Kasoori Methi (getrocknete Bockshornkleeblätter)
- Wasser nach Bedarf
- ¼ Tasse Sahne
- Salz nach Geschmack
- Stück Holzkohle



120 min



4 Portionen



mittel

SO GEHT'S

1. Urad Dal und Rajma in einem großen Topf waschen, dann abtropfen lassen und mindestens 8 Stunden, am besten über Nacht, in 4 Tassen Wasser einweichen.
2. Das Wasser abgießen. Die Linsen in frischem Wasser in einem großen Topf bei starker Hitze (Schnellkochtopf: mittlere Hitze) 20 Minuten kochen, bis sie weich und durchgegart sind und sich leicht mit einem Löffel zerdrücken lassen.
3. Geben Sie eine weitere Tasse Wasser hinzu und kochen Sie die Linsen 5–10 Minuten bei mittlerer Hitze weiter.
4. Nehmen Sie einen anderen Topf mit schwerem Boden oder eine große Bratpfanne und erhitzen Sie Ghee und Butter zusammen. Geben Sie das Lorbeerblatt, den Zimt und den Kardamom hinzu und braten Sie alles eine halbe Minute lang an. Geben Sie die Zwiebeln hinzu und braten Sie sie, bis sie goldbraun sind. Geben Sie die Ingwer-Knoblauch-Paste hinzu und braten Sie alles, bis der rohe Geruch verschwindet. Das Tomatenpüree hinzufügen und 3–4 Minuten kochen lassen, bis es eindickt. Salz, Kashmiri-Red-Chilipulver, Kurkumapulver und Garam Masala hinzufügen und gut anbraten.
5. Das gekochte Dal (Linsen) leicht zerdrücken und zusammen mit der Brühe zur Gewürzmischung geben, bei niedriger Hitze kochen, nach Bedarf kochendes Wasser hinzufügen und insgesamt 90 Minuten kochen lassen.
6. Kasoori Methi (getrocknete Bockshornkleeblätter) hinzufügen, die Sahne einrühren und weitere 5 Minuten kochen lassen.
7. Nehmen Sie zusätzlich ein Stück Silberfolie oder einen Stahlbecher, zünden Sie ein kleines Stück Holzkohle an und legen Sie es in die Folie oder den Becher über das Dal und gießen Sie Ghee über die Holzkohle, um dem Dal ein wunderbares Raucharoma zu verleihen.
8. Entfernen Sie das Stück Holzkohle und das Dal Makhani ist fertig zum Genießen.

DAZU PASST

Naan, Jeera-Reis, Kebabs, rohe Zwiebelringe und gewürzte Buttermilch

KHANE KE SWAAD KA MAZA LIJIYE!





BUSINESS-REZEPT FÜR INDIEN

Eine Frage direkt mit „Nein“ zu beantworten, gilt in Indien als unhöflich. Stattdessen wird die Antwort in ein „vielleicht“ umformuliert, und man muss zwischen den Zeilen lesen, ob die Frage bejaht oder verneint wurde. In Indien ist, salopp formuliert, die Höflichkeit wichtiger als die Wahrheit. Zu Beginn einer Verhandlung ist es üblich, sich zu positionieren. Oft werden die jeweiligen Standpunkte stundenlang wiederholt und mit weiteren Argumenten untermauert, ohne dass man sich einer Einigung zu nähern scheint. Die Menschen arbeiten hier etwas länger, das heißt, dass das Nachtleben später anfängt und das erste Treffen morgens nicht vor 10 Uhr beginnt. Üblicherweise begrüßt man sich in Indien mit einem Lächeln und gefalteten Händen vor der Brust. Oft tut es auch schon ein freundliches Kopfnicken.



📍 ITALIEN

SPAGHETTI CARBONARA

NUR SO GEHT ES RICHTIG

ZUTATEN

- 250 g Guanciale (italienische Schweinebacke, wer die nicht findet, nimmt Pancetta oder Bauchspeck)
- 150 g Pecorino romano
- 6 Eier
- 500 g Spaghetti
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle



30 min



3-4 Portionen



mittel

SO GEHT'S

1. Das Eigelb vom Eiweiß trennen und nur das Eigelb mit dem geriebenen Pecorino mittels eines Schneebesen so lange vermengen, bis eine cremige Masse entsteht. Nach belieben Pfeffer dazugeben. Beiseitestellen.
2. Die Guanciale (oder den Ersatz) in nicht zu kleine Würfel schneiden und bei vorsichtiger Hitze glasig braten. Aufpassen, dass es nicht dunkel und somit bitter wird. Auch beiseitestellen.
3. Die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen.
4. Wenn die Nudeln schon etwa zwei Drittel der Zeit gekocht haben, eine Schöpfkelle Nudelwasser entnehmen und unter Verwendung des Schneebesen in die Ei-Käse-Masse einarbeiten.
5. Schließlich die Pfanne mit der glasigen Guanciale wieder auf den Herd stellen, leichte Hitze einstellen und zuerst die abgegossenen Nudeln hinzufügen und mit dem Fett der Guanciale verrühren.
6. Wenn alles mit einander verbunden ist, wird die Mischung aus Ei, Käse und Nudelwasser über die Nudeln gegossen und alles vorsichtig miteinander vermischt. Hier ist unbedingt die Temperatur der Pfanne zu beachten, damit das Ei eine cremige Konsistenz erhält und nicht zum Omelett stockt.

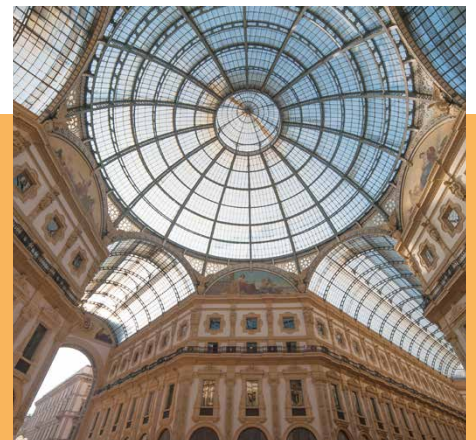
DAZU PASST

grüner Salat mit ordentlich Bitterstoffen (z. B. Frisée) sowie ein Glas Brunello di Montalcino

BUON APPETITO!

BUSINESS-REZEPT FÜR ITALIEN

Höfliches Auftreten, freundschaftliche, informelle Beziehungen zu den Partnern und Geduld sind die Basis für erfolgreiche Geschäfte, denn: Ein Italiener sagt selten „Nein“; wenn er Geschäftsvorschläge ablehnen möchte, bleibt er höflich und formuliert indirekt. Italien ist ein kompliziertes Land. Gute persönliche Beziehungen helfen aber, schwierige Situationen zu lösen, sei es im Alltag oder im Umgang mit Behörden.



📍 JAPAN

NIKUJAGA

FLEISCH-KARTOFFEL-EINTOPF

ZUTATEN

- 10 gekochte Zuckerschoten
- 4-5 Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Karotte
- 1 TL Öl
- 230 g Rindfleisch
- 240 ml Wasser
- 4 EL Zucker
- ½ TL Salz
- 4 EL Sojasauce
- 2 EL Sake
- 2 EL Mirin



70 min



4 Portionen



leicht

SO GEHT'S

1. Zuckerschoten 1 Minute in kochendem Wasser kochen. Abkühlen lassen und schräg in 2–3 Stücke schneiden.
2. Kartoffeln schälen und je nach Größe in 4–8 Stücke, Zwiebeln je in 8 Stücke und Karotte in kleine Spalten schneiden. Dünnes Rindfleisch in 5 cm breite Stücke schneiden.
3. Öl in einem großen Topf bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen und das Rindfleisch braten, bis es die Farbe ändert.
4. Kartoffeln, Zwiebeln und Karotte hinzufügen und 1 Minute kochen lassen.
5. Wasser hinzufügen, abdecken und bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten kochen oder bis die Kartoffeln weich sind.
6. Mit Zucker, Sojasauce, Mirin, Sake und Salz würzen. Weitere 15 Minuten kochen lassen.
7. Vom Herd nehmen und 30 Minuten ziehen lassen. Dann die Zuckerschoten hinzufügen.
8. Kann direkt serviert werden, schmeckt aber auch aufgewärmt!

DAZU PASST

gekochter Reis

MESHIAGARE!





BUSINESS-REZEPT FÜR JAPAN

In Japan sind die Beziehungen zwischen Vorgesetzten und Mitarbeitern oft von persönlichem Vertrauen geprägt, weniger von formellen Vereinbarungen. Arbeitsverträge sind daher beispielsweise weniger zentral als bei uns in Deutschland. Mitarbeiter zeichnen sich durch Anpassungsfähigkeit und Gehorsam aus, während Führungskräfte durch Geduld, Nachsicht und emotionale Autorität überzeugen (sollten). Ein gängiger Brauch ist es, Visitenkarten vor einem Geschäftsgespräch auszutauschen – ein symbolischer Akt, der Respekt und Ernsthaftigkeit signalisiert.



📍 KANADA

CEDAR PLANKED SALMON

AROMATISCHES OFENGERICHT MIT RAUCHIGER NOTE

ZUTATEN

- 1 großes Lachsfilet (ca. 800 g)
- 3 EL Ahornsirup
- 2 EL Dijon-Senf
- 1 EL frischer Zitronensaft
- Salz und Cayennepfeffer nach Geschmack
- 1 Zedernholz Brett (ca. 30 x 15 cm)
- 10-15 g frischer Dill, gehackt



30 min (ohne Einweichen)



4 Portionen



mittel

SO GEHT'S

1. Zedernholz Brett einweichen: mindestens 2 Stunden im Wasser.
2. Ofen vorheizen: auf 180 °C (Umluft), ca. 15 Minuten.
3. Glasur zubereiten: Ahornsirup, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen.
4. Lachs vorbereiten: Lachsfilet abspülen, trocken tupfen, auf das Zedernholz Brett legen und mit der Glasur bestreichen.
5. Backen: Lachs 20–25 Minuten im Ofen backen, bis er gar, aber saftig ist.
6. Servieren: direkt auf dem Zedernholz Brett mit frisch gehacktem Dill garnieren.

DAZU PASST

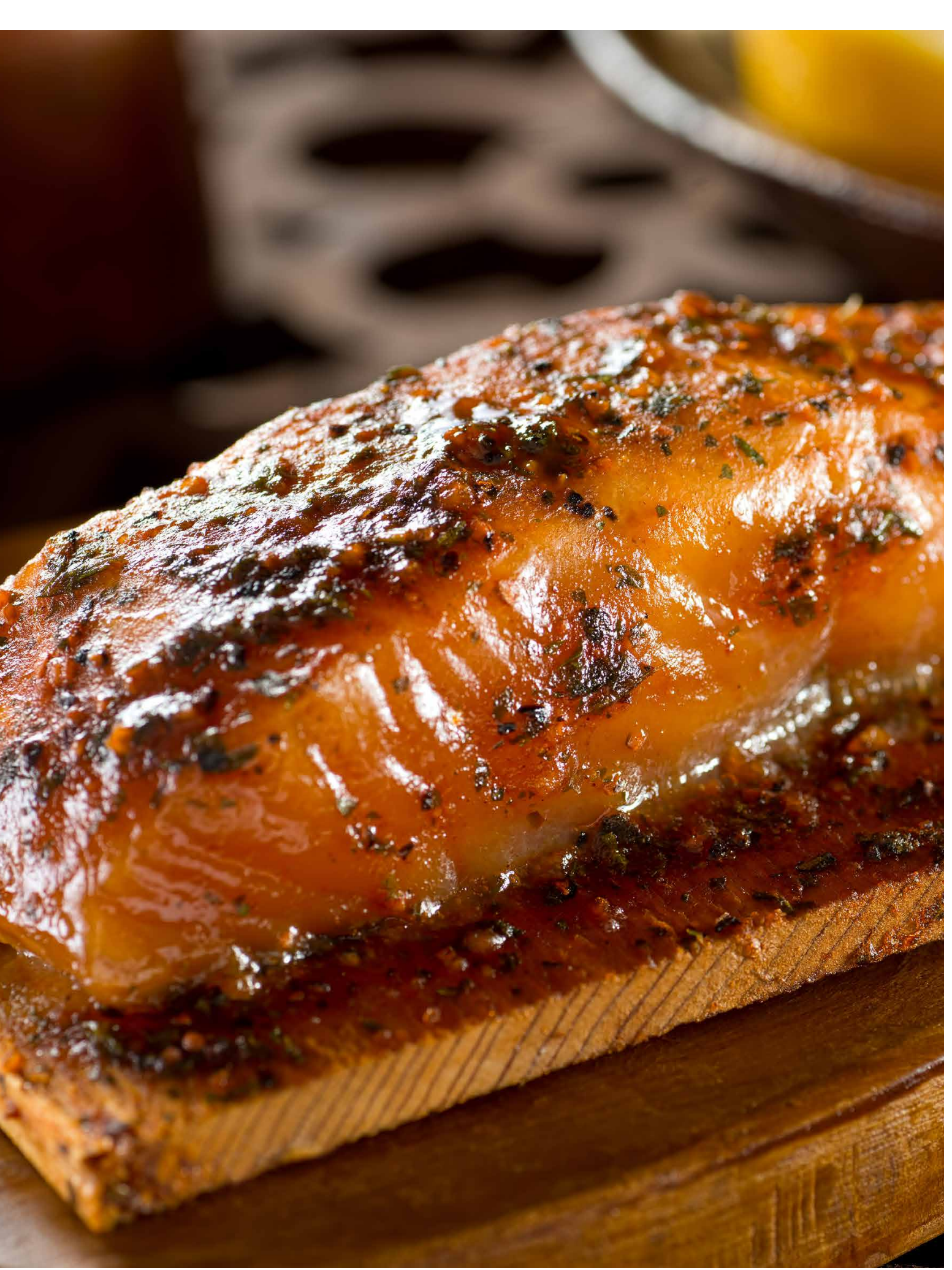
gerösteter Spargel und ein frischer grüner Salat als Beilagen sowie Sauvignon Blanc oder Ahorn-Sirup-Limonade

ENJOY YOUR MEAL!



BUSINESS-REZEPT FÜR KANADA

Höflichkeits-Overdrive: Verwenden Sie „I'm sorry“ und „Thank you“ wie Gewürze – großzügig und oft! Übertreiben Sie es ruhig, denn Höflichkeit öffnet Türen. Grill-Meetings: Bringen Sie Ihre Geschäftspartner nach draußen! Ein BBQ ist der beste Eisbrecher und zeigt, dass Sie die Zusammenarbeit schätzen. Humor als Strategie: Ein guter Witz lockert die Stimmung. „Warum dürfen Kanadier keine Geheimnisse ausplaudern? Weil sie immer das Gefühl haben, sie müssen sich dafür entschuldigen!“ Lachen verbindet und schafft Vertrauen. Mit diesen Tipps sind Sie bestens gerüstet für die kanadische Geschäftswelt!



📍 LIBANON

FATTEH

KICHERERBSEN-JOGHURT-GERICHT

ZUTATEN

- 2 Tassen Kichererbsen (gekocht)
- 2 Tassen Naturjoghurt
- 2 Knoblauchzehen (gehackt)
- 1 EL Tahini
- 1 Zitrone (entsaftet)
- 2 Pitabrote (geröstet und in Stücke gebrochen)
- 1 EL Butter
- ¼ Tasse Pinienkerne
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



25 min



4 Portionen



leicht

SO GEHT'S

1. Pitabrot toasten und in mundgerechte Stücke brechen.
2. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Pinienkerne darin goldbraun braten. Zum Abkühlen zur Seite stellen.
3. Joghurt, gehackten Knoblauch, Tahini und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Das geröstete Pitabrot in eine Servierschüssel geben, dann die Kichererbsen darauf verteilen.
5. Die Joghurtmischung über die Kichererbsen gießen und mit den sautierten Pinienkernen garnieren.

DAZU PASST

leichter Salat und Minztee

SAHTEIN!



BUSINESS-REZEPT FÜR DEN LIBANON

Im Libanon läuft das Geschäft stark über persönliche Beziehungen – Vertrauen und ein gutes Netzwerk sind daher Gold wert. Die Verhandlungen können durchaus lebhaft sein, zeigen Sie dabei Selbstbewusstsein und bleiben Sie ruhig. Bürokratie und politische Schwankungen können herausfordernd sein, ein Plan B ist daher immer hilfreich. Höflichkeit und Gastfreundschaft sind den Libanesen heilig. Ein Geschäftsessen – am besten mit frisch zubereiteten traditionellen Gerichten – kann genauso entscheidend sein wie der zu unterzeichnende Vertrag!







📍 LUXEMBURG

FEIERSTENG SZALOT

LUXEMBURGISCHER RINDFLEISCHSALAT

ZUTATEN

Für das gekochte Rindfleisch:

- 750 g Kavalierspitz oder Tafelspitz
- 750 ml Weißwein (alternativ Brühenanteil erhöhen)
- 750 ml Gemüsebrühe
- 3 Karotten
- 2 Gewürznelken
- 1 Lauch
- 1 Bund Thymian
- ¼ Knollensellerie
- 4 g Knoblauch
- 1 Lorbeerblatt

Für die Vinaigrette:

- 50 ml Olivenöl
- 50 ml Erdnussöl
- 50 ml Rotweinessig
- 20 g luxemburgischer Senf
- 2 ganze Zwiebeln
- 1 Bund Krause Petersilie
- 5 g Kerbel
- 5 g frischer Koriander
- 2 hart gekochte Eier
- 50 g Cornichons
- Salz und Pfeffer



160 min (ohne Marinieren)



6 Portionen



leicht

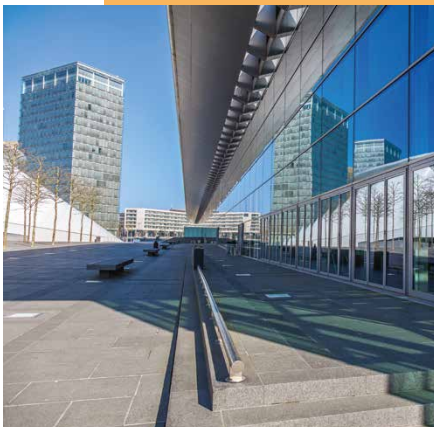
SO GEHT'S

1. Braten Sie das Fleisch in einem großen Schmortopf an. Geben Sie das Gemüse und dann die Gewürze hinzu. Löschen Sie alles mit dem Weißwein und der Brühe ab, sodass das Fleisch zu einem Drittel bedeckt ist. Lassen Sie das Fleisch bei mäßiger Hitze 2 Stunden lang garen und schöpfen Sie dabei regelmäßig den Schaum ab.
2. Während der Garzeit die Brühe abschmecken und nach Geschmack nachwürzen. Fleisch abkühlen lassen, dann in Scheiben schneiden und anschließend in kleine Würfel schneiden (1 cm).
3. Für die Zubereitung der Vinaigrette werden Oliven- und Erdnussöl, Rotweinessig, gehackte Zwiebeln und Senf gut miteinander verrührt. Gießen Sie die Vinaigrette über das Fleisch und lassen Sie es 2 Stunden lang an einem kühlen Ort marinieren. Wenn Sie den Salat cremiger haben möchten, geben Sie noch etwas Mayonnaise hinzu.
4. In der Zwischenzeit hacken Sie die Kräuter, schneiden die Gurken in Scheiben und die Eier in Hälften oder kleine Würfel.
5. Vor dem Servieren die Gurken, Eier und Petersilie auf das Fleisch legen und mischen.

DAZU PASST

Bratkartoffeln, Weißwein oder Bier

LOOSST IECH ET GUDD SCHMAACHEN!



BUSINESS-REZEPT FÜR LUXEMBURG

Sie können die Luxemburger in der Regel in drei Sprachen ansprechen: Französisch, Englisch oder Deutsch. Die Amtssprachen sind: Luxemburgisch, Französisch und Deutsch. Die Mittagspause von 12.00 bis 14.00 Uhr sollten Sie beachten und respektieren, sie ist für die Luxemburger ebenso wichtig wie für die Franzosen. Stau gehört in Luxemburg leider zum Alltag: Morgens von 7:30 bis 9:00 Uhr und abends von 17:00 bis 18:30 Uhr geht's auf den Straßen oft nicht vorwärts – besonders Richtung Belgien, Deutschland und Frankreich. Also, wenn's geht, diese Zeiten meiden oder einen Podcast parat haben!

📍 MALAYSIA

NASI LEMAK

EIN SEHR BELIEBTES FRÜHSTÜCK

ZUTATEN

- ¾ Tasse/150 g Langkornreis
- ¾ TL Salz
- 1 Pandanblatt, schneiden oder zu einem Knoten zusammenbinden
- 60 ml heißes Wasser
- 2 Scheiben zerdrückter Ingwer
- 100 ml Kokosmilch
- 180 ml Wasser
- 2 Eier
- Salatgurke, in Scheiben geschnitten
- Sambal (kann selber gemacht werden oder Sambal Oelek mit etwas Honig mischen, um die Schärfe zu nehmen)
- 4 EL Erdnüsse
- 4 EL Sardellen



45 min



2 Portionen



mittel

SO GEHT'S

1. Reis, Ingwer und geknotetes Pandanblatt zusammen mit 180 ml Wasser in einen Topf geben. Auf kleiner Flamme kochen, bis das Wasser verdampft ist.
2. In der Zwischenzeit heißes Wasser, Salz und Kokosmilch gut verrühren, dann zum Reis geben.
3. Auch hier warten, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist, dann einen passenden Deckel aufsetzen und etwa 8 Minuten kochen lassen.
4. Den Herd ausschalten und den Reis vor dem Servieren mindestens 10 Minuten bei geschlossenem Deckel ruhen lassen.
5. Erdnüsse in einer ½ Tasse Öl bei Zimmertemperatur geben und braten, bis sie leicht goldbraun sind. Achten Sie darauf, dass die Erdnüsse nicht zu lange gebraten werden.
6. In dasselbe Öl die Sardellen geben und leicht anbraten, bis alle Blasen verschwunden sind, um die Knusprigkeit zu erhalten. Das Frittieren muss bei niedriger bis mittlerer Hitze erfolgen.
7. Eier hart kochen oder als Spiegeleier braten.
8. Gurken schneiden.
9. Alles auf einem Teller anrichten und servieren.

DAZU PASST

Hähnchenschenkel

SELAMAT ESSEN!





BUSINESS-REZEPT FÜR MALAYSIA

Malaysia ist ein multikulturelles Land, in dem viele Religionen friedlich miteinander leben. Sie sollten aufmerksam beobachten, wie sich Ihr Gesprächspartner verhält, und sensibel darauf reagieren, zum Beispiel in der Zeit des Ramadan. Small Talk spielt auch hier eine wichtige Rolle. Bevor es ums Geschäft geht, wird oft erst über allgemeine Dinge gesprochen wie Familie, Essen oder Reisen – und lassen Sie Ihre Powerpoint-Präsentation zunächst geschlossen. Sowohl Hierarchien als auch das Gesicht zu wahren, ist den Malaysiern ein großes Anliegen, daher sollten Sie darauf achten, ranghöhere Personen zuerst zu begrüßen und sie respektvoll zu behandeln. Titel wie „Dato“ oder „Tan Sri“ sollten nicht einfach weggelassen werden.

MALTA

GEBRATENE GARNELEN MIT ZUCCHINI

EIN MEDITERRANES MEERESGERICHT
MIT KNOBLAUCH UND OLIVENÖL

ZUTATEN

- 1,4 kg geschälte Garnelen
- 2 mittelgroße Zucchini - es gibt verschiedene Gemüsesorten, die gut zu diesem Gericht passen (z. B. rote und gelbe Paprika, Brokkoli, Spargel und grüne Bohnen)
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 2 fein gehackte Knoblauchzehen
- 1 EL Zitronenschale
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- ½ kleine rote Chilischote, entkernt und gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- frische Petersilie zum Garnieren



20 min



4 Portionen



leicht

SO GEHT'S

1. Die Zucchini in kleine Würfel schneiden.
2. Die Garnelen in eine mittelgroße Schüssel geben und die rote Chili, das süße Paprikapulver, Salz und Olivenöl hinzufügen. Gut vermischen.
3. Eine große Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Die Garnelen hinzufügen und ca. 6–7 Minuten braten, bis sie gar sind. Die Garnelen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
4. In dieselbe Pfanne Knoblauch, Butter und Zucchini geben. Mit Salz würzen und ca. 10 Minuten braten, bis die Zucchini weich sind.
5. Die Garnelen zurück in die Pfanne geben, gut umrühren und mit Petersilie und Zitronenschale garnieren. Servieren.

DAZU PASST

leichter Weißwein: Sauvignon Blanc, Pinot Gris oder Roséwein aus der Côtes de Provence

L-IKLA T-TAJBA!





BUSINESS-REZEPT FÜR MALTA

Malteser sind dafür bekannt, dass sie großen Wert auf Beziehungen und zwischenmenschliche Verbindungen legen. In der Geschäftswelt bedeutet das, dass sie gemeinschaftlich und teamorientiert arbeiten. Wie Menschen anderer Mittelmeerkulturen pflegen sie normalerweise einen informellen Umgang und bevorzugen eine Atmosphäre des Vertrauens, bevor sie Geschäfte abschließen. Bei Gesprächen und Geschäftstreffen kann es sein, dass Ihr maltesischer Gesprächspartner sehr lebhaft spricht, was jedoch eine ganz normale Ausdrucksweise ist.



MAROKKO

KALB-TAJINE

MIT PFLAUMEN

ZUTATEN

- 1 kg Kalbfleisch
- 2 gehackte Zwiebeln
- 250 g getrocknete Pflaumen
- 2 EL Öl
- 1 TL Pfeffer
- ½ TL Ingwer
- etwas färbender Safran
- 2 EL Zucker
- 1 TL Butter
- ½ TL Zimt
- einige reine Safranstempel
- 4 zerdrückte Knoblauchzehen
- 1 EL Sesamsamen
- 100 g geschälte, gebratene Mandeln
- Salz

SO GEHT'S

1. Bei schwacher Hitze das Fleisch mit Öl, gehackten Zwiebeln, Salz, Gewürzen und zerdrücktem Knoblauch anbraten und gelegentlich umrühren.
2. 1,25 Liter Wasser dazugeben, zudecken und köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist (40 Minuten), dabei etwas Sauce zum Servieren aufbewahren.
3. Um die Pflaumen zu kandieren, pochieren Sie sie, lassen sie abtropfen und geben sie in einen Topf bei schwacher Hitze. Zucker, Zimt und Butter hinzugeben. Unter Rühren etwa 10 Minuten kandieren lassen.
4. Die heiße Kalb-Tajine servieren und mit den Mandeln und Sesamsamen dekorieren.

DAZU PASST

trockener Rotwein

BESSEHA!



75 min



4 Portionen



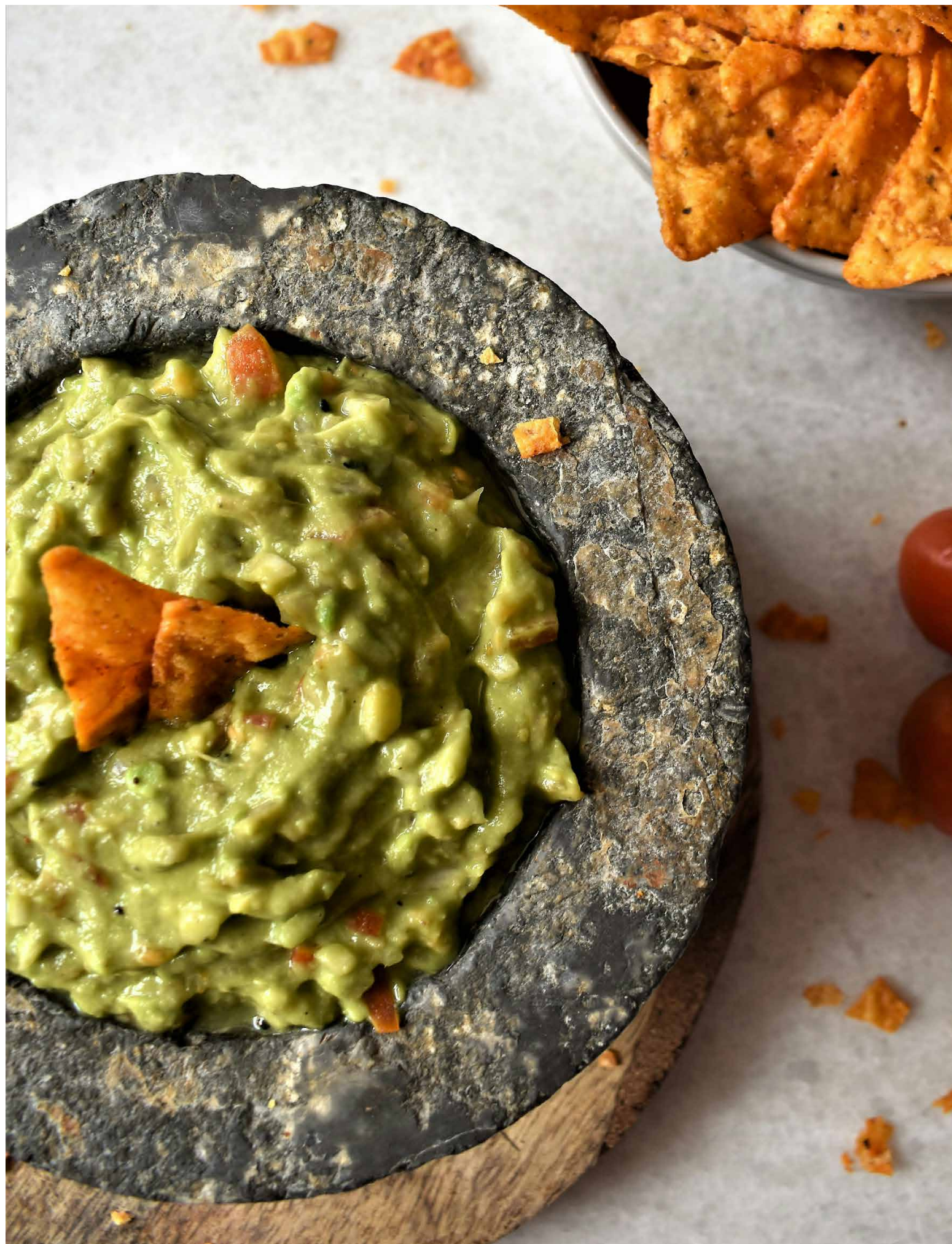
leicht

BUSINESS-REZEPT FÜR MAROKKO

Auch in Marokko sind persönliche Beziehungen der Schlüssel zum geschäftlichen Erfolg. Vertrauen entsteht mit der Zeit – nehmen Sie sich daher Raum für Gespräche und Beziehungspflege, statt zu schnell zum Geschäftlichen überzugehen. Der Umgangston ist höflich und respektvoll, Hierarchien und formelle Anrede sind wichtig. Verhandlungen verlaufen oft indirekt und brauchen Geduld – Drängen wirkt unhöflich.

Die arabisch geprägte Kultur legt großen Wert auf Gastfreundschaft. Einladungen zum Tee oder Essen sind Ausdruck von Respekt und sollten angenommen werden. Achten Sie außerdem auf religiöse Besonderheiten: Während des Ramadan oder an hohen Feiertagen sollten keine wichtigen Termine geplant werden.





 MEXIKO

GUACAMOLE

DER MEXIKANISCHE ALLROUNDER

ZUTATEN

- 2 Avocados
- Koriander
- ½ weiße Zwiebel
- 1 Serrano-Chili
- ¼ TL Salz
- 1 Tomate



15 min



2 Portionen



leicht

SO GEHT'S

1. Avocados, Zwiebel, Serrano-Chili, Koriander und Tomate fein hacken.
2. Alles vermischen und mit Salz abschmecken.

DAZU PASST

Nacho-Chips (Mexiko: Totopos)

¡BUEN PROVECHO!



BUSINESS-REZEPT FÜR MEXIKO

In Mexiko ist der persönliche Kontakt im Geschäftsleben besonders wichtig. Nehmen Sie sich Zeit für Small Talk – er stärkt das Vertrauen und kann Geschäftsprozesse erleichtern. Pünktlichkeit wird zwar geschätzt, doch der Verkehr in Großstädten wie Mexiko-Stadt kann unberechenbar sein. Planen Sie daher nicht mehrere Termine an verschiedenen Orten am selben Tag. Trotz rückläufiger Kriminalität ist Wachsamkeit ratsam. Achten Sie stets auf Ihre persönlichen Gegenstände und informieren Sie sich über die örtliche Sicherheitslage.



📍 NIEDERLANDE

BOERENKOOL

KARTOFFELPÜREE MIT GRÜNKOHL, WÜRSTCHEN UND UNIONSauce

ZUTATEN

- 1,2 kg Kartoffeln (mehligkochende Kartoffeln eignen sich gut)
- 600 g Grünkohl
- 250 g Speckstreifen
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 200 ml Wasser
- ½ Würfel Rinderbrühe
- 100 ml Milch
- 50 g ungesalzene Butter
- Salz und Pfeffer
- (geräucherte) Wurst



45 min



4 Portionen



leicht

SO GEHT'S

1. Die Kartoffeln schälen und in gleich große Stücke schneiden. Die Kartoffeln zusammen mit dem Grünkohl in einem großen Topf mit Salzwasser 20 Minuten gar kochen und anschließend abgießen.
2. In der Zwischenzeit eine Pfanne ohne Öl oder Butter erhitzen und den Speck bei mittlerer Hitze ca. 7 Minuten knusprig braten.
3. Die Zwiebel in halbe Ringe schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin 10 Minuten bei mittlerer Hitze braten, bis sie zu karamellisieren beginnen.
4. Die Brühe mit dem Wasser verrühren und zu den Zwiebeln geben. Aufkochen und 1 Minute köcheln lassen.
5. Die (geräucherte) Wurst wie gewohnt erhitzen.
6. Die Milch bei schwacher Hitze erhitzen, aber nicht kochen lassen. Kartoffeln und Grünkohl mit dem Stampfer zu einem Püree zerstampfen. Milch, Butter und Speckfett hinzufügen und gut verrühren, bis ein glatter Eintopf entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Den Grünkohleintopf auf die Teller verteilen und den Speck und die Zwiebelsauce darübergeben.

DAZU PASST

eingelegter Hering und/oder Piccalilli-Sauce, dazu ein fruchtiger, leichter Rotwein

EET SMAKELIJK!



BUSINESS-REZEPT FÜR DIE NIEDERLANDE

Die Niederländer sind für ihre Direktheit bekannt. Auch wenn sie mitunter etwas schroff wirken, ist das selten unhöflich gemeint. Wer eine Frage stellt, bekommt eine ehrliche, direkte und konstruktive Antwort – ganz ohne Wertung. Gleichzeitig schätzen die Niederländer die Meinung ihres Gegenübers und sind stets bemüht, durch Kompromisse Lösungen zu finden, von denen beide Seiten profitieren.

NORWEGEN

FÅRIKÅL

HERBSTLICHER LAMM-KOHL-AUFLAUF

ZUTATEN

- 1½ kg Lammfleisch, in grobe Stücke geschnitten
- 45 g Mehl
- 350 ml Wasser
- 1½ kg Weißkohl, in grobe Spalten geschnitten
- 4 TL ganze schwarze Pfefferkörner
- 2½ TL Salz



120 min



4 Portionen



mittel

SO GEHT'S

1. Lammfleisch und Mehl vermengen. Das Mehl dickt den Eintopf beim Kochen etwas an.
2. Wasser in einen großen Schmortopf geben. Eine Schicht bemehltes Lammfleisch darauflegen, darauf eine Schicht Kohl. Pfefferkörner und Salz hinzufügen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, und mit einer letzten Schicht Kohl abschließen.
3. Den Schmortopf abdecken und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und langsam köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist und sich leicht vom Knochen lösen lässt.

DAZU PASST

Salzkartoffeln als Beilage, Bier als Getränk

SMAKELIG MÅLTID!**BUSINESS-REZEPT FÜR NORWEGEN**

Obwohl Norweger häufig als eher reserviert und zurückhaltend wahrgenommen werden, darf man sich dennoch auf einen freundlichen und herzlichen Empfang einstellen. Die Unternehmensstruktur in Norwegen ist in der Regel flach, pragmatische Lösungsansätze stehen im Vordergrund. Wer in Norwegen neue Geschäftskontakte knüpfen möchte, sollte ausreichend Zeit einplanen – eine stabile geschäftliche Beziehung entwickelt sich meist erst über Jahre hinweg. Besonders wichtig ist den Norwegern Pünktlichkeit, sie gilt als Ausdruck von Respekt und Zuverlässigkeit. Rufen Sie an, wenn Sie fünf Minuten später kommen!





OMAN

KABOULI

GEWÜRZTER REIS MIT FLEISCH

ZUTATEN

- 2 Tassen Basmatireis
- 500 g Lamm oder Huhn
- 2 Zwiebeln (in Scheiben geschnitten)
- 4 Knoblauchzehen (gehackt)
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 TL gemahlener Kardamom
- 1 TL gemahlene Nelken
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Kurkuma
- 2 EL Pflanzenöl
- ¼ Tasse Rosinen
- ¼ Tasse Mandeln (geröstet)
- Salz nach Geschmack



90 min



4 Portionen



mittel

SO GEHT'S

1. Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln darin goldbraun anbraten.
2. Knoblauch und alle Gewürze hinzufügen. Gut umrühren.
3. Fleisch hinzufügen und von allen Seiten anbraten. Wasser hinzufügen, aufkochen und köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist.
4. Den Reis abspülen, 15 Minuten einweichen und abgießen.
5. Reis zum Fleisch in den Topf geben und mit so viel Wasser aufgießen, dass der Reis bedeckt ist. Kochen, bis der Reis gar ist.
6. Mit Rosinen und gerösteten Mandeln garnieren.

DAZU PASST

Joghurt-Gurken-Salat und Pfefferminztee

BIL-HANA!**BUSINESS-REZEPT FÜR DEN OMAN**

Geschäftsbeziehungen im Oman basieren stark auf Vertrauen und persönlichem Kontakt. Ein respektvoller, höflicher Umgang ist essenziell, und Small Talk vor dem Einstieg in geschäftliche Themen wird erwartet. Die Unternehmenshierarchien sind oft klar strukturiert, und Entscheidungen werden in der Regel von oben getroffen – Geduld ist daher wichtig. Für geschäftliche Beziehungen sollte man sich Zeit nehmen, diese persönlich aufbauen und dabei auf kulturelle Feinheiten Rücksicht nehmen. Pünktlichkeit wird geschätzt, allerdings ist ein gewisses Maß an Flexibilität üblich. Leichte Verspätungen, insbesondere seitens des Gastgebers, sind nicht unüblich und sollten mit Gelassenheit hingenommen werden.

ÖSTERREICH

KAISERSCHMARRN

EINE KÖNIGLICHE NACHSPEISE

ZUTATEN

- 200 g Mehl
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 300 ml Milch
- 40 g Butter (für die Pfanne)
- 30 g Sultaninen
- Puderzucker



20 min



3 Portionen



leicht

SO GEHT'S

1. Für diesen leckeren Kaiserschmarrn zunächst Mehl, Zucker, Salz und Eigelb mit der Milch in einer Schüssel zu einem glatten, dicken Teig verrühren.
2. In einer anderen Schüssel das Eiweiß steif schlagen und unter den dicken Teig heben.
3. Die Butter in einer großen, flachen Pfanne (Ø 22–24 cm) sehr heiß werden lassen, den Teig langsam hineingießen und mit einem Pfannenwender von beiden Seiten anbraten.
4. Anschließend die Pfanne im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Hitze (Heißluft ca. 180 °C) 10–12 Minuten backen, bis der Kaiserschmarren leicht goldbraun ist.
5. Dann die Pfanne aus dem Ofen nehmen und den Teig mit zwei Löffeln in unregelmäßige Stücke reißen. Nun die Sultaninen dazugeben, gut vermengen und die Pfanne noch heiß für ca. 1 Minute in den Ofen schieben.
6. Die Pfannkuchen auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen und nach Belieben mit Kompott oder Apfelmus servieren.

DAZU PASST

Apfelmus und Schnaps

MAHLZEIT!





BUSINESS-REZEPT FÜR ÖSTERREICH

In Österreich wird nicht direkt abgelehnt. Ein „Interessant, muss ich mir aber noch überlegen“, heißt eher „Nein“. Bei der Anrede wird sehr viel Wert auf Positionen und Titel wie Doktor, Hofrat oder Professor gelegt. Der Österreicher, insbesondere der Wiener, zeichnet sich durch seine Pünktlichkeit aus. Daher sollte immer genügend Zeit zwischen den Meetings eingeplant werden, um Irritationen zu vermeiden. Der deutsche Begriff „Tüte“ ist übrigens verpönt, fragen Sie besser nach einem „Sackerl“!

PHILIPPINEN

SCHWEINEFLEISCH-ADOBO

EIN TRADITIONELLES WOHLFÜHLGERICHT –
MIT WURZELN IN DER VORKOLONIALEN ZEIT

ZUTATEN

- 1 Pfund Schweinebauch, gewürfelt (*optional kann Hühnerfleisch als Ersatz verwenden*)
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- ½ Tasse Sojasauce
- ¼ Tasse Essig
- Öl
- 1 Tasse Wasser
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



70 min



4 Portionen



mittel

SO GEHT'S

1. Das Schweinefleisch 30 Minuten in Sojasauce und Knoblauch marinieren.
2. Öl in einem Topf erhitzen, mariniertes Schweinefleisch hinzufügen und anbraten, bis es braun ist.
3. Essig, Lorbeerblätter, schwarze Pfefferkörner und Wasser hinzufügen.
4. 30–40 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren, bis das Schweinefleisch zart ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

DAZU PASST

gebratener Reis und ein kaltes Getränk

KAIN NA!

BUSINESS-REZEPT FÜR DIE PHILIPPINEN

Filipinos sind im Allgemeinen sehr freundlich und höflich, und sie legen großen Wert auf respektvolle Begrüßungen. Es ist üblich, sich die Hand zu geben, wenn man sich trifft. Insbesondere ältere Menschen werden auf den Philippinen sehr respektiert. Filipinos sind bekannt für ihre Gastfreundschaft und freuen sich, wenn Gäste ihre Kultur, Traditionen und das angebotene Essen schätzen und probieren. In der Kommunikation werden Konfrontationen vermieden, bleiben Sie daher geduldig und achten Sie auf nonverbale Hinweise!





POLEN

BARSZCZ CZERWONY

DER GESCHMACK VON KINDHEIT AUF DEM LAND

ZUTATEN

- 4 mittlere Rüben
- 2 Karotten
- Suppengrün: Sellerie, Petersilienwurzel, Lauch, Zwiebel
- Saft von ½ Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- Salz & Pfeffer
- 2 TL Liebstöckel
- 1 TL Honig oder Zucker
- 3 getrocknete Pilze
- 2 Lorbeerblätter
- 4-5 Pimentkörner
- 1 gehäufte EL getrockneter Majoran
- ½ Bund Dill
- 2-3 EL Butter
- 1 kg Kartoffeln
- 2 Schalotten
- 200 ml saure Sahne (18 %) oder dicker Joghurt

SO GEHT'S

1. 2 Liter Wasser zum Kochen bringen. Das Gemüse, Liebstöckel, Pilze, Salz, Lorbeerblätter und Piment hinzufügen. 30 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen.
2. Geriebene Rüben hinzufügen und weitere 15–20 Minuten kochen.
3. Die Suppe mit Knoblauch, Majoran, Zitronensaft und Honig würzen.
4. Die Rote-Bete-Suppe abseihen.
5. Die saure Sahne temperieren, indem man etwas heiße Rote-Bete-Suppe hinzufügt, und dann nach und nach in die Suppe geben, dabei ständig rühren.
6. Die Kartoffeln weich kochen, salzen und die Schalotten in Butter in einer Pfanne anschwitzen. Die Kartoffeln stampfen.
7. Auf einem Teller eine Portion gestampfte Kartoffeln mit Butter und Schalotten anrichten, dann die Rote-Bete-Suppe darübergießen. Mit Dill bestreuen oder einen Löffel saure Sahne hinzufügen, wenn die Suppe noch nicht gewürzt wurde.

DAZU PASST

Sauvignon Blanc, Chardonnay oder trockener Rosé

SMACZNEGO!



60 min



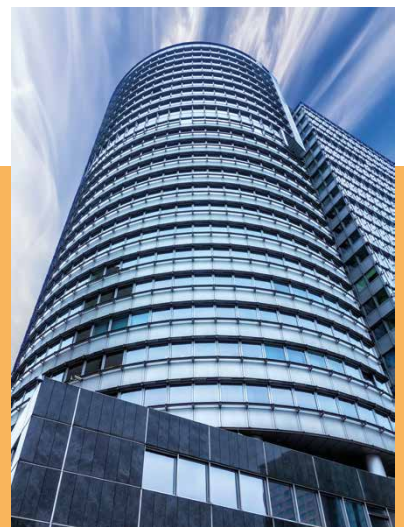
4 Portionen



leicht

BUSINESS-REZEPT FÜR POLEN

Wenn Sie darüber nachdenken, ein Unternehmen in Polen zu gründen oder zu führen, bemühen Sie sich, die Bedürfnisse und Wünsche der Menschen, mit denen Sie arbeiten, zu verstehen. Hören Sie ihnen aufmerksam zu, und Ihre Ansprechpartner werden sich geschätzt fühlen. Ethisches Handeln im Geschäft ist für Polen wichtig. Ehrlichkeit schafft Vertrauen und starke Beziehungen. Machen Sie sich mit der polnischen Kultur und ihren Traditionen vertraut, auch ein paar Worte Polnisch werden Ihnen Türen öffnen.





BUSINESS-REZEPT FÜR PORTUGAL

Portugiesen sind sehr tolerant. Sie sind es gewohnt, mit Leuten anderer Kulturen umzugehen. Machen Sie sich also nicht zu viele Sorgen um Details. Die Portugiesen sind stark auf internationale Kontakte ausgerichtet, sodass sie häufig außer Englisch noch weitere Fremdsprachen sprechen, was sie ihren Gesprächspartnern auch gerne unter Beweis stellen. Persönliche Beziehungen sind auch in Portugal sehr wichtig, gehen Sie also mit Ihren Ansprechpartnern regelmäßig essen, um sich besser kennenzulernen. Ein jahrelanger vertrauensvoller Umgang miteinander wird im Zweifelsfall über einen schriftlichen Vertrag erhaben sein!



 PORTUGAL

BACALHAU À BRÁS

STOCKFISCH NACH BRÁS-ART

ZUTATEN

- 350 g gesalzenes Kabeljaufilet mit Gräten und Haut
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL Olivenöl
- 2 große Zwiebeln (insgesamt ca. 500 g), in Scheiben geschnitten
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 TL Salz
- 4 Umdrehungen Pfeffer
- 120 g abgepackte Kartoffelstäbchen
- 4 Eier, verquirlt mit einer großen Prise Salz und etwas Pfeffer
- 2 Zweige Petersilie, gehackt
- Salz und Pfeffer
- schwarze Oliven



45 min (ohne Einweichen)



2 Portionen



mittel

SO GEHT'S

1. Stockfisch zubereiten: Stockfisch entsalzen, indem Sie ihn mindestens 24 Stunden einweichen und das Wasser mindestens dreimal wechseln.
2. In einem kleinen Topf Stockfisch, Knoblauch, Lorbeerblatt und so viel Wasser vermischen, dass der Stockfisch einige Zentimeter bedeckt ist. Bei starker Hitze das Wasser fast zum Kochen bringen, dann den Deckel schließen und den Topf vom Herd nehmen. Die Mischung abgedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Das Wasser abseihen und wegschütten.
3. Wenn der Stockfisch abgekühlt ist, das Fleisch zerkleinern und Gräten und Haut entfernen; Sie sollten ungefähr 200 g Stockfisch erhalten. Bis zu 5 Tage im Kühlschrank aufbewahren oder mit dem nächsten Schritt fortfahren.
4. Kandierte Zwiebeln zubereiten: Das Olivenöl bei schwacher Hitze in einer mittelgroßen beschichteten Bratpfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Salz und Pfeffer hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren etwa 1 Stunde braten, bis das Wasser ausgetreten und verdampft ist und die Zwiebeln hellbraun und süß sind; Sie sollten etwa 150 g konfierte Zwiebeln und Öl haben. Im Kühlschrank beiseite stellen oder mit dem nächsten Schritt fortfahren.
5. Zubereitung des Gerichts: In einem großen Topf bei mittlerer bis niedriger Hitze die konfierten Zwiebeln unter Rühren erhitzen, bis sie warm sind. Den beiseitegelegten Kabeljau unter vorsichtigem Rühren hinzufügen, bis er sich mit der Zwiebelmischung vermischt hat, und erwärmen.
6. Die Hälfte der Kartoffeln unter vorsichtigem Rühren hinzufügen, bis sie sich mit der Zwiebel-Fisch-Mischung vermischt haben, und erwärmen. Den Topf vom Herd nehmen, 15 Sekunden ruhen lassen und die Eier unter ständigem Rühren hinzufügen, damit sie sich vermischen und nicht zu schnell stocken.
7. Den Rest der Streichholzkartoffeln und drei Viertel der gehackten Petersilie hinzufügen und unterrühren. Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen. Das Gericht sollte angenehm salzig und kräftig schmecken, mit deutlichen Pfefferaroma.
8. Das Gericht auf einen Teller geben, mit den Oliven und der restlichen gehackten Petersilie garnieren und warm servieren.

DAZU PASST

portugiesischer „Alvarinho“ (Weißwein, meist trocken, frisch und aromatisch)

BOM APETITE!

📍 REPUBLIK KOREA

PAJEON

EIN KOREANISCHER PFANNKUCHEN

ZUTATEN

Für den Teig:

- 20 Lauchzwiebeln
- 250 g Mehl
- 500 ml Wasser
- 4 TL Doenjang-Paste
- 2 TL Zucker
- Öl

Für den Dip:

- 4 Chili (gehackt)
- 8 EL Sojasauce
- 4 EL Wasser
- 4 TL Zucker
- 4 TL Sesamkörner (geröstet)
- 2 TL Chiliöl



20 min



4 Portionen



leicht

SO GEHT'S

1. Die Lauchzwiebeln waschen und in ca. 10 cm lange Streifen schneiden.
2. Danach das Mehl, Wasser, die Doenjang-Paste und den Zucker vermischen.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lauchzwiebeln in der Pfanne parallel zueinander anordnen. Dann den Teig gleichmäßig über die Lauchzwiebeln gießen. Den Pajeon ab und zu mit einem Pfannenwender sanft nach unten drücken, damit dieser fester wird.
4. Inzwischen den Dip zubereiten: dafür die gehackten Chili mit den anderen Zutaten wie im Rezept aufgelistet verrühren.
5. Sobald die Unterseite des Pajeon knusprig ist, diesen wenden und wieder ab und zu sanft nach unten drücken. Ist der Pajeon auch auf dieser Seite knusprig, noch einmal wenden und für 1 weitere Minute braten.
6. Falls der Pajeon zu fettig ist, mit Küchenpapier abtupfen. Fertig!

DAZU PASST

Makgeolli, ein naturtrübes alkoholhaltiges Reisgetränk

맛있게 드세요 [MATSCHIGAE JUSAEO!]





BUSINESS-REZEPT FÜR DIE REPUBLIK KOREA

Koreanische Umgangsformen sind essenziell, dazu gehört u. a. das Überreichen der Visitenkarten mit beiden Händen zuerst an diejenige Person, die in der Hierarchie am höchsten steht. Die Visitenkarte muss mit Interesse gelesen werden, also nicht kurz übernehmen und dann wegstecken. Die Visitenkarten nach Erhalt vor sich auf den Tisch legen, und zwar so, dass sie der Sitzordnung der Geschäftspartner entsprechen.

RUMÄNIEN

SARMALE

GEFÜLLTE KOHLROULADE

ZUTATEN

- 1 Stück Weißkohl, frisch oder sauer eingelegt
- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 300 g Bauchspeck oder geräucherter Kassler
- 200 g saure Sahne
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Reis
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 1 EL Senf
- 1 TL Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 3 EL Tomatenmark
- 1 TL Thymian
- 2 Lorbeerblätter

Bei Verwendung von frischem Kohl werden diese Zutaten benötigt:

- 150 ml weißer Balsamico
- 1 EL Salz



90-150 min



4 Portionen



mittel

SO GEHT'S

1. Vorbereitung von sauer eingelegtem Kohl: den Strunk aus dem Kohl heraus-schneiden. Vorsichtig 12–16 Stück der großen Blätter ablösen und den harten Teil des Blatts filetieren (wegschneiden), ohne das Blatt zu beschädigen. Den Rest klein schneiden.
2. Vorbereitung von frischem Kohl: einen großen Topf mit 150 ml Balsamico-Essig und dem Salz zum Kochen bringen. Den Kohl auf niedriger Flamme etwa 50 Minuten kochen. Nachdem er abgekühlt ist, den Strunk entfernen. Vorsichtig 12–16 Stück der großen Blätter ablösen und den harten Teil des Blatts filetieren (wegschneiden), ohne das Blatt zu beschädigen. Den Rest klein schneiden.
3. Zubereitung der Füllung: Die Zwiebel und den Knoblauch klein hacken. In einer Schüssel das Hackfleisch, die Zwiebel, den Knoblauch, den ungekochten Reis, das Ei, den Senf, Paprika, Salz und Pfeffer zu einer gleichmäßigen Masse vermischen.
4. Den Bauchspeck oder den Kassler in kleine Würfel schneiden. Den Boden eines großen Topfs mit einer Lage des geschnittenen Krauts bedecken. Darauf den Thymian, die Lorbeerblätter und den Bauchspeck (Kassler) verteilen.
5. Je nach Größe der vorbereiteten Blätter können nun 2–3 kleine Sarmale geformt werden. Je 1 EL von der Masse auf ein Blatt geben. Nun das Blatt erst rollen und dann an den Enden einfalten. Nicht zu fest einrollen, da der Reis beim Kochen noch etwas Platz braucht.
6. Auf dem Krautbett nun die kleinen Sarmale eng aneinanderliegend verteilen. Darauf noch mal eine Lage von dem geschnittenen Kraut geben. Falls noch Sarmale übrig sind, diese darauf verteilen und nochmals geschnittenes Kraut darübergeben. Zum Schluss das Tomatenmark darauf verteilen und alles mit Wasser bedecken. Das Ganze nun für etwa 1,5 Stunden bei geringer Hitze köcheln lassen. Bei Bedarf nochmals Wasser hinzugeben.
7. Zubereitung der Sauce: nach dem Kochen einen Teil des Wassers auffangen und die saure Sahne einrühren oder direkt auf die Sarmale geben. Je nach Bedarf salzen.

DAZU PASST

Tămâioasă Românească – eine jahrhundertealte rumänische Weißweinsorte, bekannt für ihr intensives Aroma

POFTĂ BUNĂ!



BUSINESS-REZEPT FÜR RUMÄNIEN

In Rumänien sind persönliche Beziehungen, Höflichkeit und Pünktlichkeit zentrale Elemente im Geschäftsleben. Entscheidungen werden meist auf Leitungsebene getroffen, weshalb Geduld gefragt ist. Präsentationen sollten sachlich, gut strukturiert und faktenbasiert sein. In Verhandlungen punktet man mit Respekt, Verlässlichkeit und einem langfristigen Ansatz. Darüber hinaus schätzen Rumänen Humor – mit einer entsprechenden Bemerkung können Sie durchaus die Stimmung auflockern, besonders nach dem offiziellen Teil.

📍 SCHWEDEN

KÖTTBULLAR MIT KARTOFFELPÜREE

EIN TYPISCH SCHWEDISCHES GERICHT

ZUTATEN

Fleischbällchen:

- 600 g Rinderhackfleisch
- 50 g Semmelbrösel
- 200 ml Schlagsahne
- 1 gelbe Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 Ei
- 1½ TL Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 EL Butter zum Braten

Kartoffelpüree:

- 800 g Kartoffeln
- 50 g Butter
- 100 ml Milch
- 100 ml Schlagsahne
- geriebene Muskatnuss
- Salz und Pfeffer



50 min



4 Portionen



mittel

SO GEHT'S

1. Die Semmelbrösel in Sahne einweichen.
2. Die Zwiebel schälen und fein hacken. In Butter dünsten, bis sie weich und leicht goldbraun ist. Abkühlen lassen.
3. Das Hackfleisch mit der Zwiebel, der Semmelbröselmischung und dem Ei gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen (am besten eine kleine Probe anbraten).
4. Kleine Bällchen formen und in einer Pfanne in Butter bei starker Hitze anbraten. Hitze reduzieren und weitere 3–5 Minuten braten.
5. Kartoffelpüree: Die Kartoffeln schälen und sehr weich kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen oder mit einem Handrührgerät aufschlagen. Für ein besonders feines Püree eine Kartoffelpresse und dann ein Handrührgerät verwenden. Die Butter und die mit Sahne vermischte Milch hinzufügen. Mit etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Frikadellen mit Kartoffelpüree auf einem Teller anrichten. Traditionell werden dazu Sahneseauce, eingelegte Gurken und Preiselbeeren serviert.

DAZU PASST

Bier oder Rotwein

SMAKLIG SPIS!





BUSINESS-REZEPT FÜR SCHWEDEN

In Schweden herrscht eine ausgeprägte flache Hierarchie – Entscheidungen werden häufig im Team getroffen, und Konsens spielt dabei eine große Rolle. Der Ton ist meist informell, trotzdem höflich und respektvoll. Titel sind im Alltag selten, man duzt sich schnell, selbst im geschäftlichen Kontext. Pünktlichkeit ist ein Muss – wer zu spät kommt, signalisiert mangelnden Respekt für die Zeit der anderen. Die schwedische „Fika“, eine gemütliche Kaffeepause mit Gebäck, ist nicht nur sozialer Treffpunkt, sondern kann auch zum geschäftlichen Beziehungsaufbau beitragen.

📍 SCHWEIZ

ZÜRCHER GESCHNETZELTES

DER GANZ GROSSE KLASSIKER

ZUTATEN

- 600 g Kalbfleisch, in dünne Streifen geschnitten
- Bratbutter oder Bratcreme
- 1 Zwiebel, gehackt
- 250 g Champignons, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 EL Mehl
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Sahne
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- Salz und Pfeffer
- 1 EL gehackte Petersilie



40 min



4 Portionen



mittel

SO GEHT'S

1. Das geschnittene Fleisch bei starker Hitze kurz in Butter anbraten. Bevor das Fleisch Saft abgibt, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
2. Hitze der Herdplatte etwas reduzieren und Zwiebel in die Pfanne geben, leicht andünsten.
3. Die Champignons zugeben, kurz mitdünsten. Dann mit Mehl bestäuben und gut mischen. Alles mit Wein ablöschen.
4. Bis zur Hälfte einkochen lassen, danach Sahne zufügen und etwas einkochen lassen. Die Zitronenschale unterrühren, würzen.
5. Das Fleisch in die Sauce geben (nicht mehr kochen), kurz erwärmen, mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.

DAZU PASST

Kartoffelrösti und ein eleganter, leichter Weißwein

EN GUETE!





BUSINESS-REZEPT FÜR DIE SCHWEIZ

Versuchen Sie nie, Schweizerdeutsch zu reden. Auch wenn Sie aus Freiburg oder Waldshut sind: Es klingt furchtbar und bringt Ihnen kaum Sympathien ein. Erzählen Sie nie zu viel und zu schnell – und vor allem nicht so viel über sich selbst.



📍 SINGAPUR

SINGAPUR-NUDELN

AROMATISCHES CURRYNUDELGERICHT MIT GEMÜSE UND EI

ZUTATEN

- 300 g getrocknete Reismudeln
- 600 g rohe Garnelen
- 2 EL Speiseöl
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 350 g Schweinelende, in Streifen geschnitten
- 1 große Zwiebel, in dünnen Spalten
- 155 g grüne Bohnen, in kleine schräge Stücke geschnitten
- 1 EL mildes Currypulver
- 1 große Karotte, in feine Streichholzstifte geschnitten
- 1 EL Zucker
- 1 EL Salz
- 1 EL Sojasauce
- 200 g Sojasprossen, die Enden entfernt



30 min



4 Portionen



mittel

SO GEHT'S

1. Die Reismudeln vor dem Abgießen 5 Minuten in kochendem Wasser einweichen oder bis sie weich sind.
2. Die Garnelen entdarmen und schälen. Das Garnelenfleisch hacken.
3. 1 EL Speiseöl in einen Wok geben und erhitzen. Wenn es heiß ist, das Garnelenfleisch, den Knoblauch und das Schweinefleisch hinzufügen. 2 Minuten unter Rühren braten oder bis sie gar sind, aus dem Wok nehmen.
4. Die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und 1 EL Speiseöl erhitzen. Zwiebel und Currypulver hinzufügen und 3 Minuten unter Rühren braten.
5. Bohnen, Karotte, Zucker und Salz hinzufügen. Mit etwas Wasser beträufeln und 2 Minuten unter Rühren braten.
6. Reismudeln und Sojasauce in den Wok geben und mit zwei Holzlöffeln vermengen.
7. Die Sojasprossen und die Schweinefleischmischung hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

DAZU PASST

kaltes Bier

ENJOY!



BUSINESS-REZEPT FÜR SINGAPUR

In der singapurischen Geschäftskultur – stark beeinflusst von chinesischen, malaiischen und indischen Traditionen – ist es äußerst wichtig, dass niemand „sein Gesicht verliert“. Kritik oder Hinweise auf Fehler sollten daher sehr diplomatisch und möglichst indirekt geäußert werden. Pünktliches Erscheinen zu Meetings wird sehr geschätzt und als Zeichen von Zuverlässigkeit und Respekt gewertet. Geschäftliche Abläufe sind meist strukturiert, professionell und sachlich. Achten Sie auf religiöse und kulturelle Gepflogenheiten: Muslimischen Geschäftspartnern sollten Sie kein Schweinefleisch oder Alkohol anbieten, während bei Hindu-Partnern Rindfleisch tabu sein kann.

📍 SPANIEN

FIDEUÁ

EINE KATALANISCHE SPEZIALITÄT – PAELLA MIT NUDELN STATT REIS

ZUTATEN

- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Zwiebel
- 1 Tomate
- 1 Brühwürfel
- 1 l Wasser
- 300 g Schweinerücken
- 500 g Fideuá (Gabelnudeln)
- Salz und Olivenöl



30 min



4 Portionen



mittel

SO GEHT'S

1. 1 l Wasser kochen und den Brühwürfel hinzufügen. Temperatur auf 3 reduzieren und 20 Minuten langsam kochen lassen.
2. Währenddessen die drei Paprika und die Zwiebel klein schneiden und mit Olivenöl und Salz nach Geschmack in einer großen Pfanne 5 bis 10 Minuten braten.
3. Anschließend den klein geschnittenen Schweinerücken in die Pfanne geben und braten.
4. Die Tomaten zerkleinern und mit Paprikapulver in die Pfanne geben. Nach 5 Minuten sollte alles angebraten sein.
5. Die Fideuá in die Pfanne geben und nach 3 Minuten die Brühe zugießen.
6. Nach 10 Minuten sollte das Wasser verdampft sein und die Fideuá darf serviert und gegessen werden.

DAZU PASST

halbtrockener Weißwein oder eiskaltes Bier

¡QUE APROVECHE!



BUSINESS-REZEPT FÜR SPANIEN

In Spanien läuft vieles über Vertrauen – gerade als Ausländer sollten Sie sich daher Zeit für den Aufbau einer soliden Geschäftsbeziehung nehmen. Verhandlungen erfordern oft Geduld, und der wahre Austausch findet meist während gemeinsamer Mahlzeiten statt, die eine zentrale Rolle spielen. Es wird viel geredet – und auch mal vorsichtig Kritik angedeutet, denn offene Konfrontation wird eher vermieden. Auch wenn viele gut Englisch sprechen, eine spanische Version Ihrer Unterlagen sollten Sie immer parat haben.





📍 SÜDAFRIKA

BOBOTIE MIT GELBEM REIS

SÜSS-WÜRZIGER AUFLAUF MIT CURRY UND MANDELN – DAS NATIONALGERICHT SÜDAFRIKAS

ZUTATEN

- 500 g Rinderhackfleisch von guter Qualität
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 3 EL mittelstarkes Currypulver
- 2 EL gemahlene Kurkuma
- ½ Tasse Aprikosenmarmelade
- ½ Tasse Chutney
- 100 g Rosinen oder Sultaninen
- ¼ Tasse blanchierte Mandeln (*optional*)
- ¼ Tasse Milch
- 2 Scheiben Weißbrot ohne Rinde, gewürfelt
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Eier
- ¼ Tasse Sahne
- 1 Tasse Reis
- 2 TL Kurkuma
- Salz und Pfeffer
- 3 EL brauner Zucker
- 1 EL Butter



55 min



4 Portionen



leicht

SO GEHT'S

1. Die Zwiebel glasig dünsten. Das Rinderhackfleisch hinzufügen und weiterbraten, dabei mit einer Gabel alle Klumpen lösen. Curry und Kurkuma hinzufügen und einige Minuten braten. Aprikosenmarmelade und Chutney hinzufügen und Hitze reduzieren.
2. Milch mit den Brotwürfeln mischen, bis sie aufgesogen ist, dann zum Fleisch geben. Lorbeerblätter für den Geschmack hinzufügen, aber später herausnehmen, wenn der Bobotie in die Auflaufform kommt.
3. Wenn Sie die optionalen Mandeln verwenden, diese jetzt hinzufügen. Außerdem 50 g Rosinen zugeben.
4. Den Bobotie noch einige Minuten braten, bis er gut schmeckt, nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Den Bobotie in eine geeignete Auflaufform Ihrer Wahl geben.
6. Eier und Sahne verquirlen. Über den Bobotie gießen. Es sollte eine dünne Schicht sein, das Bobotie-Fleisch darunter kann noch durchscheinen. Einige Lorbeerblätter zur Dekoration auflegen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 15–20 Minuten oder länger backen, bis das Ei gestockt und gar ist.
7. Einen Topf Wasser aufkochen, Salz und Kurkuma hineingeben. Sobald das Kurkumawasser fast kocht, den Reis hinzufügen und kochen, bis er weich ist. Abseihen und Butter, braunen Zucker und restliche Rosinen hinzufügen, solange der Reis noch warm ist.
8. Mit Bananenscheiben und Chutney servieren.

DAZU PASST

grüner Salat sowie südafrikanischer Pinotage, italienischer Dolcetto, halbtrockener deutscher Riesling oder libanesischer Merwah

LEKKER EET!

BUSINESS-REZEPT FÜR SÜDAFRIKA

Respektvoller Umgang, Vertrauensbildung durch persönliche Kontakte und Flexibilität sind der Schlüssel zu erfolgreichen Geschäftsbeziehungen in Südafrika. Südafrikaner legen Wert auf offene und ehrliche Kommunikation, schätzen aber auch einen höflichen Umgangston. Der Aufbau starker, persönlicher Beziehungen ist entscheidend, da dies sowohl im Geschäftsverkehr als auch bei der Bewältigung der lokalen Bürokratie hilft. Geduld und Verständnis für lokale Gepflogenheiten und Praktiken tragen wesentlich zu produktiven Partnerschaften bei.

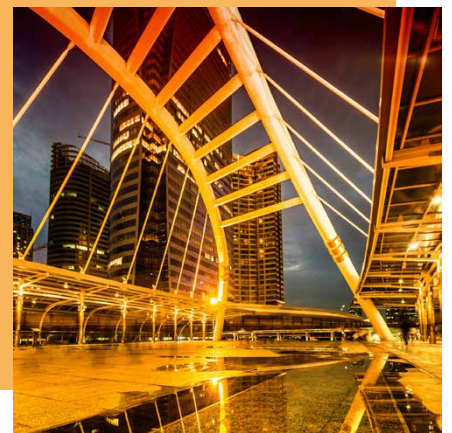




BUSINESS-REZEPT FÜR THAILAND

Die thailändische Kultur legt Wert auf Gelassenheit und vermeidet Konflikte. Meinungsverschiedenheiten werden mit einem Lächeln und ohne Schuldzuweisungen gelöst. Das Leben soll Freude bereiten!

In der Geschäftswelt ziehen Thais persönliche Treffen vor, insbesondere zu Beginn einer Geschäftsbeziehung. Zu diesen Treffen sollten Sie pünktlich erscheinen, um Respekt zu zeigen. Und bitte sprechen Sie niemals negativ über die königliche Familie.





THAILAND

ROTES CURRY

MIT HUHN UND THAI-LANGKORNREIS

ZUTATEN

- 400 g Hühnerfleisch, am besten aus der Brust, in schmalen Streifen
- Gemüse nach Vorliebe (Paprika, Zwiebeln, Brokkoli, Zuckerschoten etc.)
- 1 EL rote Currypaste
- 2 EL Fischsauce Nam-Pla
- 10 Kaffirlimettenblätter, frisch oder TK-Ware
- 2 TL brauner Zucker
- Saft von 1 Limette
- 200 ml Kokosmilch und 200 ml Kokoscreme, Kokosöl zum Anbraten
- 320 g Thai-Langkornreis



45 min



2 Portionen



mittel

SO GEHT'S

1. Den Reis mit reichlich kaltem Wasser so lange waschen, bis das Wasser klar bleibt. In einem Reiskocher nach Anleitung kochen. Wer keinen Reiskocher hat, nimmt einen normalen Topf mit Glasdeckel und bedeckt den Reis mit etwa 1 cm Wasser. Bei geschlossenem Deckel kochen, bis das Wasser vollständig aufgesogen ist.
2. In einem Wok oder einer tiefen Pfanne das Kokosfett erhitzen und gleichzeitig das Hühnerfleisch und das Gemüse zugeben. Unter ständigem Rühren anrösten.
3. Den Wok-Inhalt nach außen schieben und in der Mitte der Woks die Currypaste mit etwas Kokosmilch verflüssigen, sofort alles wieder vermischen.
4. Die Kokosmilch, Kokoscreme, Zucker, Fischsauce, Limettensaft und Limettenblätter zugeben und alles gut vermischen. Mit weiterer Fischsauce und etwas Limettensaft abschmecken, kein Salz verwenden. Bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten ziehen lassen.
5. Das Curry mit dem Reis servieren. Wenn Sie frischen Thai-Basilikum bekommen, können Sie das Gericht damit dekorieren und weiter geschmacklich aufpeppen. Auch frische Thai-Chili klein gehackt passen gut dazu – vorausgesetzt, Sie essen gerne scharf ...

DAZU PASST

Weißwein (z. B. Grüner Veltliner) oder Rosé (Côtes de Provence), kaltes Bier

A RÔI – KHỔ HAI DJA!

TSCHECHIEN

BLAUBEER-FRGÁL

EIN TRADITIONELLES GEBÄCK AUS DER REGION VALAŠSKO

ZUTATEN

- 500 g Mehl
- 30 g frische Hefe (oder 10 g Trockenhefe)
- 250 ml lauwarme Milch
- 2 Eigelb
- 100 g geschmolzene Butter
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Schale von 1 Zitrone (*optional*)
- 400 g frische oder gefrorene Blaubeeren
- 2 EL Zucker (nach Geschmack anpassen)
- 1 EL Stärke (Kartoffel- oder Maisstärke)
- 100 g grobes Mehl
- 80 g Zucker
- 80 g kalte Butter
- 1 Prise Zimt (*optional*)



120 min



4 Portionen



mittel

SO GEHT'S

1. In einer Schüssel lauwarme Milch, 1 EL Zucker, Hefe und etwas Mehl verrühren. Die Mischung 10–15 Minuten quellen lassen, bis sie schäumt.
2. In einer großen Schüssel Mehl, restlichen Zucker, 1 Prise Salz und optional Zitronenabrieb vermengen. Eigelb, geschmolzene Butter und Hefeansatz hinzufügen. Den Teig kneten, bis er glatt und elastisch ist (bei Bedarf mehr Milch oder Mehl hinzufügen). Den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
3. Gefrorene Blaubeeren auftauen und abtropfen lassen. Blaubeeren mit Zucker und Stärke vermengen, damit die Füllung beim Backen zusammenhält.
4. Mehl, Zucker und in kleine Würfel geschnittene kalte Butter in einer Schüssel vermengen. Die Mischung zwischen den Fingern verreiben, bis eine krümelige Masse entsteht. Für zusätzlichen Geschmack 1 Prise Zimt hinzufügen.
5. Nachdem der Teig aufgegangen ist, teilen Sie ihn in zwei Portionen. Rollen Sie jede Portion zu einem Kreis mit etwa 30 cm Durchmesser aus. Legen Sie den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Bestreichen Sie den Teig leicht mit geschmolzener Butter, damit er nicht austrocknet.
6. Verteilen Sie die Blaubeerfüllung gleichmäßig auf dem Teig und bestreuen Sie sie großzügig mit Streuseln.
7. Heizen Sie den Backofen auf 180 °C vor. Backen Sie den Frgál 25–30 Minuten, bis er goldbraun ist. Nach dem Backen können Sie ihn für zusätzlichen Geschmack leicht mit geschmolzener Butter bestreichen.
8. Lassen Sie den Frgál vor dem Servieren abkühlen.

DAZU PASST

Schlagsahne oder Crème fraîche, frische Früchte und/oder Vanilleeis bzw. -sauce sowie starker Kaffee oder Dessertwein

DOBROU CHUT'!



BUSINESS-REZEPT FÜR TSCHECHIEN

Es gibt viele Parallelen zwischen dem deutschen und dem tschechischen Geschäftsgebaren, besonders in größeren und international agierenden Unternehmen: Beide Kulturen schätzen Pünktlichkeit, Professionalität und Klarheit in der Kommunikation. Viele Angestellte in internationalen Firmen in Tschechien sprechen Englisch, und in größeren Städten wie Prag ist auch Deutsch weitverbreitet. In Prag sollten Sie gut auf Ihre Wertsachen achten, es gibt dort viele Taschendiebe.

📍 TÜRKEI

ZEYTINYAGLI ENGINAR

GEFÜLLTE ARTISCHOCKENBÖDEN

ZUTATEN

- 4 Artischockenböden
- ½ Zitrone (zum Einweichen der Böden, wenn sie frisch oder gefroren sind)
- 4 EL Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 mittelgroße Karotte, gewürfelt
- 1 mittelgroße Kartoffel, gewürfelt
- 1 Tasse Erbsen (frisch oder aus der Dose)
- 1 TL Salz
- ¼ Tasse frischer Dill, fein gehackt
- ½ Zitrone, ausgepresst
- 1 Orange, ausgepresst
- ½ Tasse heißes Wasser



45 min



4 Portionen



leicht

SO GEHT'S

1. Füllen Sie eine große Schüssel mit Wasser, pressen Sie die halbe Zitrone aus und legen Sie die Artischockenböden hinein. Dies gilt für frische oder gefrorene Artischockenböden, damit sie nicht braun werden. Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie Artischocken aus der Dose verwenden. Gut abspülen und abtropfen lassen.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Karotten und Kartoffeln hinzufügen und ca. 3 Minuten kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren.
3. Erbsen und Salz hinzufügen. 2–3 Minuten kochen lassen. Frischen Dill, Orangensaft und Zitronensaft hinzufügen und umrühren.
4. Legen Sie die Artischockenböden in die Pfanne. Füllen Sie sie mit dem gekochten Gemüse in der Pfanne. Sie können das restliche Gemüse in der Pfanne lassen.
5. Gießen Sie heißes Wasser in die Pfanne und bringen Sie es zum Kochen. Dann die Hitze reduzieren und ca. 20 Minuten kochen lassen, bis die Artischocken weich, aber nicht matschig sind.

DAZU PASST

Raki oder eine Kombination aus feinem Weißwein und Olivenöl-Meze

AFIYET OLSUN!



BUSINESS-REZEPT FÜR DIE TÜRKEI

Die mediterrane Herzlichkeit der türkischen Landsleute spiegelt sich in ihren beruflichen Beziehungen wider: Zwischenmenschliche Beziehungen und persönliche Gespräche sind der Schlüssel zum Erfolg im türkischen Geschäftsleben. Die meisten Geschäfte werden entweder bei einem Kaffee oder einem Abendessen abgeschlossen. Wenn Sie Ihre türkischen Geschäftspartner beeindrucken wollen, lernen Sie ein paar Worte Türkisch und informieren Sie sich vorab über die großen Istanbuler Fußballklubs. Diskussionen über Politik und Religion meiden Sie am besten.



📍 UNGARN

GUNDEL- PALATSCHINKEN

NACH EINEM DER BEDEUTENDSTEN
UNGARISCHEN KÖCHE BENANNT

ZUTATEN

- 2 Eier
- 300 ml Milch
- 120 g Weißmehl
- 30 g Butter
- 20 g Kristallzucker
- Salz
- 60 ml Speiseöl zum Backen

Nussfüllung:

- 250 g gemahlene Walnüsse
- 200 ml Wasser
- 1 TL Zimt
- 100 g Zucker
- 50 g Rosinen (in Rum eingeweicht)

- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 20 ml Rum

Schokoladensauce:

- 200 ml Wasser
- 4 EL Kakaopulver
- 25 g Zucker
- 75 g Schokolade
- 20 ml Sahne
- 10 ml Rum



30 min



4 Portionen



mittel

SO GEHT'S

1. Eier mit dem Zucker verrühren, die Hälfte der Milch und das Mehl hinzufügen. Zu einer zähflüssigen Masse verrühren, die andere Hälfte der Milch dazugeben, Butter und Salz ebenso.
2. Die Pfanne mit einem Backpinsel immer wieder einölen, darin dünne Palatschinken backen.
3. Für die Walnussfüllung Wasser mit dem Zucker aufkochen, Walnüsse unterrühren, Rosinen, Zimt, Zitronen- und Orangenschale und Rum hinzufügen. Noch mal aufkochen lassen.
4. Für die Schokoladensauce Schokolade raspeln. Wasser mit Zucker aufkochen, Sahne, Kakaopulver und Rum darin verrühren. Noch mal aufkochen lassen, vom Herd nehmen und die Schokolade unterheben.
5. Die Palatschinken mit der Nusscreme füllen und mit Schokoladensauce übergießen. Nach Belieben mit Walnüssen garnieren.

DAZU PASST

Dessertwein, Tee oder Kaffee

JÓ ÉTVÁGYAT!





BUSINESS-REZEPT FÜR UNGARN

In Ungarn ist eine angenehme, gesellige Arbeitsatmosphäre sehr wichtig – geschäftliche Gespräche beginnen oft mit Small Talk über unkritische Themen wie Sport, Kultur oder Essen. Persönliche Gespräche, insbesondere über die Familie, sind im Geschäftsleben nahezu unerlässlich. Heikle Themen wie Politik, Religion oder Minderheiten sollten dagegen vermieden werden. Obwohl viele Ungarn ihre Sprachkenntnisse herunterspielen, verstehen sie oft Deutsch oder Englisch. Pünktlichkeit wird von Gästen erwartet, auch wenn die Ungarn selbst manchmal etwas später erscheinen – stets höflich entschuldigend. Vertrauen ist wichtig, dennoch wird in der Zusammenarbeit oft mit einem gewissen Maß an Vorsicht und Kontrolle agiert.



📍 USA

LOBSTER ROLL

SANDWICH MIT BUTTER-HUMMER

ZUTATEN

- ca. 1½ kg Hummer
- 125 g Butter
- 1 Zitrone
- 1 TL Paprikapulver
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Petersilie
- 4 Hotdog-Brötchen
- Salz



30 min



4 Portionen



leicht

SO GEHT'S

1. Füllen Sie einen großen Topf mit Wasser. 1 EL Salz dazugeben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.
2. Legen Sie 2 Hummer (jeweils ca. 750 g) in den Topf. Abdecken und kochen, bis die Schalen leuchtend rot werden, 10–15 Minuten. Die Hummer herausnehmen.
3. Das Fleisch aus den Schalen nehmen und grob hacken. Butter in einem Topf mit dem Saft der Zitrone, Paprikapulver und 1 Prise Salz schmelzen, fein gehackten Knoblauch anschwitzen. Vom Herd nehmen, Hummerfleisch unterrühren, mit Salz abschmecken.
4. Auf Hotdog-Brötchen verteilen und mit Petersilie garnieren. Warm servieren.

DAZU PASST

Pommes frites und Krautsalat, Sauvignon Blanc oder Riesling

ENJOY YOUR MEAL!

BUSINESS-REZEPT FÜR DIE USA

In den USA braucht man ein starkes, lokales Team – gerade wegen der vielen, teils unübersichtlichen Vorschriften. Professionelle Beratung ist dabei wichtig, aber man sollte immer vorher klären, was sie kostet – auch scheinbar unverbindliche Gespräche können teuer werden. Lassen Sie sich nicht durch die lockere, kumpelhafte Art täuschen: Amerikaner sind geschäftlich oft sehr direkt und zielorientiert. Small Talk und Freundlichkeit gehören dazu, sind aber kein Zeichen von Nachsicht im Business. Treffen Sie klare Aussagen und treten Sie selbstbewusst auf, dies wird in den Staaten geschätzt. Ein Business Lunch hilft in der Beziehungspflege, aber er dauert nicht lang (unter einer Stunde), und getrennte Rechnungen sind durchaus üblich („let's split the bill“).





📍 VEREINIGTE ARABISCHE EMIRATE

HÜHNCHEN-MACHBOOS

TRADITIONELLES GERICHT AUS DEM ARABISCHEN GOLF

ZUTATEN

Für den Reis:

- 1 kg Basmatireis
- 75 g Ghee
- 2 EL Salz
- 1 EL Machbous-Gewürzmischung
- 75 g Tomatenmark
- 15 g gehackter Koriander
- 2-3 ganze getrocknete Zitronen
- 1½ kg gehackte Tomaten
- 80 g gehackte Zwiebeln
- 1½ l Hühnerbrühe
- 1 TL Bezar-Gewürz
(Gewürzmischung)
- 3 bis 4 Lorbeerblätter

Für das Hühnchen

- 3 kg frisches Huhn (geviertelt)
- 20 g Safran
- 3 TL Salz
- 1 TL Bezar-Gewürz
- 1 TL Kurkumapulver
- 2 EL Zitronensaft
- Nüsse
- Datteln
- Rosinen

SO GEHT'S

1. Das Huhn in eine Backform legen und mit allen Gewürzen bestreuen. Gut vermischen, damit es vollständig bedeckt ist. Anschließend im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 15–20 Minuten braten.
2. Den Reis waschen und 30 Minuten quellen lassen.
3. Einen Topf mit Ghee erhitzen. Die gehackten Zwiebeln und getrockneten Zitronen hinzufügen und anbraten, bis die Zwiebeln goldbraun sind.
4. Die Gewürze, das Tomatenmark, die gehackten Tomaten und den gehackten Koriander hinzufügen und zusammen anbraten.
5. Brühe in den Topf geben und aufkochen, dann den Reis hinzufügen und erneut aufkochen lassen und kochen, bis das Wasser reduziert ist und der Reis fast gar ist.
6. Den Topf mit einem Deckel abdecken und 20 Minuten beiseite stellen, um den Garvorgang in der Restwärme abzuschließen.
7. Nach dem Garen das gegarte Hähnchen auf den Reis legen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Zwiebeln, Nüssen, Koriander, Datteln und Rosinen garnieren.

DAZU PASST

schwarzer Tee oder ein trockener, leichter Rotwein

BISMILLAH!



90 min



8 Portionen



mittel



BUSINESS-REZEPT FÜR DIE VAE

Dubai und die VAE sind ein echtes Paradies für Feinschmecker – über 100 Nationalitäten prägen die dynamische Gastronomieszene. Kein Wunder, dass sich auch die internationale Wirtschaft hier gerne ansiedelt. Beim ersten Treffen mit Geschäftspartnern gilt: Warten Sie, bis die Begrüßung vom Gegenüber ausgeht – insbesondere Frauen reichen selten von sich aus die Hand. Persönliche Fragen zu Familie, Religion oder Politik besser vermeiden. Bitte achten Sie auf angemessene Kleidung: Kurze Hosen oder zu viel Haut wirken schnell respektlos. Und: Wer während des Ramadan reist, sollte wissen, dass sich der Alltag dann deutlich verlangsamt und Rücksicht gefragt ist.

INTERGEST: GEMEINSAM ESSEN & TRINKEN

In über 50 Ländern sind unsere Franchise-Partner der InterGest Gruppe aktiv. Gemeinsam unterstützen wir Unternehmen dabei, weltweit Fuß zu fassen – mit fachlicher Expertise, kulturellem Feingefühl und einem tiefen Verständnis für internationale Zusammenhänge.

Wer aber wirklich langfristig im Ausland erfolgreich sein will, weiß: Geschäftlicher Erfolg entsteht nicht allein in Konferenzräumen oder durch Zahlen auf Papier. Er entsteht vor allem dort, wo Menschen sich begegnen, Vertrauen aufbauen – und wo sie gemeinsam an einem Tisch sitzen.







Die Idee zu diesem Kochbuch ist aus der Erkenntnis geboren, dass Essen eine universelle Sprache spricht. Dass man ein Land, seine Menschen und seine Kultur oft besser versteht, wenn man seine Küche kennt. Ein einfaches Gericht, zubereitet mit lokalen Zutaten, erzählt mehr über ein Land als so manche Statistik. Und ein gemeinsames Essen öffnet Türen, wo Worte vielleicht nicht reichen.









HAUSGEMACHTE FEHLER VERMEIDEN

Im Ausland sind erfolgsverwöhnte Mittelständler nicht immer und überall gleich Champions. Peter Anterist beschreibt die „elf beliebtesten Möglichkeiten, im Ausland Geld zu verbrennen“ – Holzwege und hausgemachte Schwierigkeiten, die man sich in Zeiten schwieriger Märkte besser spart: Oft ist es der Erfolg im Inland, der zu einsamen und nicht hinterfragten Entscheidungen im Auslandsgeschäft führt. „Alle hier geschilderten Ereignisse sind von wahren Fällen inspiriert. Personen und Produkte dazu sind natürlich frei erfunden.“

90 Seiten, Softcover
vierte, überarbeitete Auflage
ISBN 978-3-9817242-5-7
14,00 Euro

Leseproben, Bestellung:
www.localglobal.com/intergest

NEUER HANDLUNGSSPIELRAUM IM AUSLAND – GERADE JETZT

Entscheider im Mittelstand, bei kleineren Unternehmen und Start-ups sind die Zielgruppe der Publikation „Erfolgreich im Ausland“. Herausgeber Peter Anterist hat dafür erfahrene Praktiker gebeten, ihre Anregungen in einem „Unternehmer-Briefing für die Internationalisierung“ aufzuschreiben. Die bewusst knapp gefassten Beiträge der mehr als 20 Autoren diskutieren die wichtigsten Handlungsfelder im Ausland: Diese reichen von Vertrieb, Messen, Marketing, E-Commerce, Personal über die Steuerung der Auslandsgesellschaft, das Kooperationsmanagement bis hin zur Nutzung von Fördermitteln und zum Währungsmanagement. Anterist will damit mittlere und kleine Unternehmen ermuntern, neue Chancen für Wachstum und die Unternehmensentwicklung jenseits der Landesgrenzen zu entdecken.

166 Seiten, Softcover
zweite, überarbeitete Auflage
ISBN 978-3-9820948-0-9
25,00 Euro

Leseproben, Bestellung:
www.localglobal.com/intergest



INTERGEST®
WORLDWIDE

local global

BILDNACHWEISE

S. 5, S. 94-99: Intergest
S. 7, S. 9: Muhammad/stock.adobe.com
S. 7, S. 12, S. 19, S. 22, S. 26: FomaA/stock.adobe.com
S. 7, S. 21: Nelea Reazanteva/stock.adobe.com
S. 7, S. 35: vm2002/stock.adobe.com
S. 7, S. 41: fudio/stock.adobe.com
S. 7, S. 49: Helena/stock.adobe.com
S. 7, S. 50: dinasaeed/stock.adobe.com
S. 7, S. 64: petrrogoskov/stock.adobe.com
S. 7, S. 73: Vladislav Chusov/stock.adobe.com
S. 7, S. 85: kojim_nikon/stock.adobe.com
S. 13: Jérôme Rommé/stock.adobe.com

S. 15, S. 90: HLPhoto/stock.adobe.com
S. 16: Tolo/stock.adobe.com
S. 25: juefraphoto/stock.adobe.com
S. 29: zoryanchik/stock.adobe.com
S. 31: Olga/stock.adobe.com
S. 32: wong yu liang/stock.adobe.com
S. 39: taa22/stock.adobe.com
S. 47: SueZie/stock.adobe.com
S. 54: Sidney vd Boogaard/stock.adobe.com
S. 57: Malin/stock.adobe.com
S. 58: studio GDB/stock.adobe.com
S. 63, S. 76: kravtsov/stock.adobe.com

S. 66: Álvaro Germán Vilela/stock.adobe.com
S. 69: Brent Hofacker/stock.adobe.com
S. 71: Narsil/stock.adobe.com
S. 75: Martin Rettenberger/stock.adobe.com
S. 79: Leckerstudio/stock.adobe.com
S. 80: ucky/stock.adobe.com
S. 82: voltan/stock.adobe.com
S. 87: Esin Deniz/stock.adobe.com
S. 89: arazu/stock.adobe.com
S. 90: rebecca/stock.adobe.com

EINE KULINARISCHE REISE MIT INTERGEST

Wer wie wir bei InterGest in über 50 Ländern unterwegs ist, weiß: Erfolgreiche Geschäfte entstehen nicht nur durch Zahlen, sondern durch Menschen. Internationale Zusammenarbeit funktioniert am besten, wenn man sich auf andere Kulturen einlässt – und wo ginge das besser als beim gemeinsamen Essen? Oft entstehen die besten Gespräche nicht im Meetingraum, sondern beim Abendessen, wenn man Land und Leute wirklich kennenlernt.

So entstand die Idee zu diesem Kochbuch: Unsere InterGest-Partner aus aller Welt haben ihre Lieblingsrezepte beigelegt – authentisch, regional und mit viel Herz.

Daraus wurde eine kulinarische Weltreise. Sie zeigt, wie vielfältig und lecker internationale Zusammenarbeit sein kann. Das Teilen eines Pajeon, Nasi Lemak oder Bobotie kann vielleicht sogar der Beginn des nächsten großen Projekts sein. Das Buch ist eine Einladung zum gemeinsamen Ausprobieren, Entdecken und Genießen.



INTERGEST®
WORLDWIDE