

Das Lieblingsgericht von König Fedde ist ein Geschnietzeltes, welches zum Symbol für die Verbundenheit von König Frederik dem 9. mit Südjütland geworden ist, insbesondere mit Schloss Gråsten.

Obwohl der genaue Ursprung des Gerichts nicht vollständig dokumentiert ist, soll es von einem Koch auf Schloss Gråsten als Tribut an den König entwickelt worden sein, der die Gegend häufig besuchte.

Das Gericht ist Teil der südjütländischen Esskultur, die für ihren herzhaften und schmackhaften Charakter bekannt ist, und wird typischerweise mit Rinderfilet oder Schweinefilet, Rahmsoße mit Curry und Paprika und Beilagen wie Salzkartoffeln, Eiern und Roter Bete serviert.

<https://pin.it/5D2s83kzZ>

Das Lieblingsgericht von König Fedde

Ingredienser

- 3 Esslöffel Butter (zum Braten)
- 3 Esslöffel Öl (zum Braten)
- 650 g Rindfleisch (Flankensteak, Filet oder Lende)
- 2 Zwiebeln
- 1,5 Esslöffel Curry (mildes Curry, vielleicht ein wenig mehr nach Geschmack)
- 2 Esslöffel Paprika
- 5 dl Schlagsahne
- ½ Rinderbrühwürfel (kann weggelassen werden, gibt aber zusätzliche Tiefe)
- 4 Esslöffel Ketchup
- 2,5 Esslöffel englische Bratensoße
- 1 Teelöffel Salz (oder nach Geschmack)
- ½ Teelöffel Zucker
- Pfeffer (nach Geschmack)
- 4 Eier
- 200 g eingelegte Rote Bete
- 2 Zwiebeln
- Frische Petersilie
- 750 g Pommes frites

From:

<https://www.dnt26.2p2.dk/> - **DNT årstræf**

Permanent link:

https://www.dnt26.2p2.dk/doku.php?id=de:fiddes_livret

Last update: **2026/01/13 19:51**

