

Die Vorspeisen

Zu Weihnachten sind die Vorspeisen zahlreich und genauso raffiniert. Die Leute kochen Luxusartikel (Stopfleber, Champagne, Lachs, Truffeln...)

Die Austern sind Seewechtiere. Sie essen sich gewöhnlich kalt, manchmal warm (gratiniert). Die Tradition ist mit Zitrone oder Essig.



Stopfleber ist ein zusammengesetztes Gericht ausschliesslich der Enten oder der Gans wurtzen nudeln Lebern. Wir essen es kalt – mit Brot und Süsswein – oder warm.



Der Lachs ist Fisch, der wegen seines Fleisches geschätzt ist.



Der Champagne ist aufbrausender Weisswein, der t alle Vorspeisen begleiten kann.

