



20 Makanan Jerman Terbaik yang Wajib Dicoba | CNN

Description

Jajan Jerman tidak hanya terkenal beer, sauerkraut, dan sosis. Masakan Jerman kaya, penuh, dan beragam. Ini merupakan makanan yang cocok dinikmati dengan bahan-bahan berkualitas tinggi, seringkali dipasok langsung dari petani lokal. Habis itu, masakan tradisional Jerman ternyata juga dipengaruhi oleh para imigran yang telah lama menetap di negeri ini.

Masih dengan topik makanan Jerman, nih. Ternyata makanan Jerman tak hanya sebatas bir dan sosis. Di sini, masyarakat Jerman menghargai hidangan yang disajikan dengan baik, mulai dari makanan cepat saji hingga masakan mewah. Selain itu, Jerman juga dikenal sebagai negara yang penuh dengan pasar makanan, biergarten, festival anggur, museum makanan, dan restoran-restoran kelas atas yang siap memanjakan lidahmu.

Jangan ketinggalan untuk mencicipi 20 hidangan tradisional Jerman saat kamu berkunjung ke sana. Salah satunya adalah Königsberger Klopse, hidangan daging bakso dalam saus putih krim yang dicampuri kapri.

Selain itu, coba juga Maultaschen, hidangan dumpling yang sama seperti ravioli namun lebih besar, berisi dari daging asin, remah roti, bawang, dan bayam.

Labskaus juga tak kalah lezat, hidangan mencolok yang biasa disantap di utara Jerman. Kemudian Currywurst, spesialisitas jajanan pinggir jalan yang terbuat dari sosis goreng dicampur saus tomat dan bubuk kari.

Selain hidangan Jerman, tak lengkap rasanya jika belum mencicipi berbagai jenis sosis dari Jerman. Ada lebih dari 40 jenis bratwurst yang tersedia.

Döner kebab juga menjadi makanan favorit di Jerman, disajikan dalam bentuk daging döner yang dibalut dengan berbagai jenis salad, sayuran (kadang-kadang disajikan dalam bentuk panggang), serta banyak pilihan saus.

Dan pastinya, siapa yang tak kenal schnitzel? Meskipun berasal dari Austria, rasanya telah menjadi favorit di Jerman. Schnitzel terbuat dari daging babi atau daging ayam disajikan dengan berbagai

saus, dan sayuran lainnya.

Bagaimana dengan Anda sendiri, apa hidangan Jerman favorit Anda? Sudahkah Anda mencicipi semuanya saat berlibur ke sana?

Ringkasan

Artikel ini membahas berbagai hidangan tradisional Jerman yang populer. Mulai dari makanan jalanan hingga hidangan penutup, artikel ini memberikan pandangan mendalam mengenai kuliner Jerman. Beberapa hidangan yang disebutkan di artikel ini antara lain rollmöpse, kue Schwarzwald kirschtorte (Black Forest gateau), serta sate es spaghetti yang unik. Dengan berbagai variasi dan cerita di balik tiap hidangan, kuliner Jerman memiliki daya tarik tersendiri dan unik bagi setiap penggemarnya.

Sumber berita silahkan Cek di sini [Source link](#)

default watermark