

Jedes Land hat seine Spezialität: Deutschland Eisbein mit Sauerkraut, Österreich das Wiener Schnitzel, die Schweiz das Käsefondue.

Ein Nationalgericht ist das typisches „Lieblingsgericht“ eines Landes. Es wird häufig auch als Spitzname für dessen Bewohner verwendet (z.B. „Krauts“ von Sauerkraut für Deutsche oder „Spaghetts“ für Italiener). In einigen Ländern wurden Regionalgerichte zu Nationalspeisen erklärt und popularisiert, meist im Zusammenhang mit dem Tourismus. Die italienische Pizza war ein unbedeutendes Gericht, das als Arme-Leute-Essen galt. Durch Veredelung und Popularisierung in den USA erfuhr die Pizza einen Imagewandel, wurde dann in die Nationalküche Italiens aufgenommen und zum Nationalgericht erhoben.



ILL. „FONDUE“, FOTO: LDs

FRANKREICH: *Bouillabaisse Cordon bleu Crêpes Potaufeu Quiche Lorraine Ratatouille*

	mit Käse und gekochtem Schinken gefülltes Kalbsschnitzel
	mit Speck, Käse und einer Eier-Rahm-Sosse belegter Mürbeteig
	Eintopf aus Auberginen, Zucchini und Tomaten
<i>Bouillabaisse</i>	provenzalische Fischsuppe
	Eintopf mit Fleisch, Gemüse und Kräutern
	sehr dünne Pfannkuchen

GROSSBRITANNIEN, IRLAND, USA: *Cheddar Cheeseburger Haggis Hot dog Irish-Stew T-Bone-Steak*

	Hamburger mit einer Scheibe Käse
	zwischen zwei Brötchenhälften geklemmtes Würstchen
	gegrilltes Rippenstück mit Knochen
	mit Innereien gefüllter Schafsmagen, eine Art Wurst
	gelber Hartkäse
	Eintopf aus Weißkohl mit Hammelfleisch

ITALIEN: *Cannelloni Gnocchi Lasagne Minestrone Panetone Polenta Saltimbocca Tiramisu*

	Gericht aus abwechselnden Schichten von Teigplatten, Hackfleisch und Soße
	Gemüsesuppe
	lockerer Hefekuchen mit Rosinen und kandierten Zitrusfrüchten
	Maisbrei
	dünne Kalbsschnitzel in Weißweinsoße mit Schinken und einem Salbeiblatt
	schaumige Süßspeise aus Mascarpone und in Alkohol und Kaffee getränkten Biskuits
	gefüllte und überbackene Teigwarenrolle
	mit einer Soße servierte Kartoffelklößchen

OSTEUROPA: *Dönerkebab Gulasch Pilaw*

	mit Knoblauch gewürztes Schafffleisch an einem senkrechten Spieß
	scharfer Eintopf aus Fleisch, Zwiebeln und Paprika
	Reisgericht mit Hühnerfleisch

SPANIEN UND LATEINAMERIKA: *Calamares Paella Taco Tapas Tortilla*

	Reisgericht mit Fleisch, Meeresfrüchten und Erbsen
	Appetithappen, die vor dem Essen gereicht werden
	dünner Pfannkuchen aus Maismehl
	frittierte Tintenfischringe
	mit Fleisch, Ei, Käse, Chili oder Gemüse gefüllte Tortilla, in Öl gebacken

FERNER OSTEN: *Chop-suey Frühlingsrolle Glasnudeln Pekingente Sushi*

	nach Saison wechselnde chinesische Gemüsebeilage
	frittierte Fleisch-, Fisch- oder Gemüsemischung in dünnem Teig gewickelt
	Teigware aus Mungobohnen- oder Reismehl
	mit Honig, Zitronensaft und Reiswein bepinseltes, im Backofen gebratenes Geflügel
	roher Fisch und Meeresfrüchte, auf marinierten Reisklößchen serviert