DIE BESTEN POLNISCHEN WEIHNACHTSGERICHTE – GENUSS WIE BEI OMA



Weihnachten in Polen ist geprägt von Tradition, Wärme und jahrhundertealten Rezepten. Jede Familie kocht an den Feiertagen anders, aber eines ist überall gleich: Das Essen spielt die Hauptrolle. Die polnischen Weihnachtsgerichte sind eine Mischung aus Symbolik, Geschichte und echtem Genuss – genau so, wie man es von Oma kennt.

Heiligabend (Wigilia) – Der fleischlose Festtag voller Tradition

Der 24. Dezember gehört zu den wichtigsten Tagen des Jahres und ist in den meisten polnischen Haushalten **komplett fleischlos**. Das Essen ist leicht, symbolisch und voller Ritual. Erst wenn der erste Stern am Himmel erscheint, beginnt das Festmahl.

Entdecke unsere festlichen Geschenkpakete –

Jetzt Paket entdecken →

Pierogi mit Sauerkraut & Pilzen

Die klassischen **Pierogi** dürfen an Heiligabend auf keinem Tisch fehlen. Besonders beliebt sind die Varianten mit Sauerkraut und Pilzen – ein Rezept, das in vielen Familien von Generation zu Generation weitergegeben wird.

Barszcz mit Uszka

Diese klare Rote-Bete-Suppe wird traditionell mit kleinen Teigtaschen gefüllt mit Pilzen serviert. Sie gilt als das erste Gericht des Abends und symbolisiert Gesundheit und Fülle.

Der Karpfen – das wichtigste Gericht des Abends

Der gebratene oder panierte Karpfen ist das Herzstück jeder polnischen Wigilia. Viele Familien bewahren eine Karpfenschuppe im Portemonnaie auf – als Glücksbringer für das neue Jahr.

Süßes Finale: Makowiec & Kutia

Zum Abschluss servieren viele Familien **Makowiec** (Mohnkuchen) oder **Kutia**, ein süßes Gericht aus Weizen, Honig, Rosinen und Mohn. Beide sollen Wohlstand und Glück bringen.

Entdecke unsere festlichen Geschenkpakete –

Jetzt Paket entdecken →

Erster & Zweiter Weihnachtsfeiertag – Herzhaft, deftig und voll polnischem Geschmack

Während Heiligabend leicht und fleischlos bleibt, wird es an den zwei folgenden Feiertagen in Polen **deftig**. Jetzt kommen Fleischgerichte, Wurstwaren, reichhaltige Beilagen und Schinken auf den Tisch. Genau hier liegt der stärkste Bezug zu deinen Produkten – und hier sucht Google besonders nach Rezepten und Spezialitäten.

Schlesische Weißwurst – mild, saftig, traditionell

Die **Schlesische Weißwurst** gehört für viele Familien fest zum Weihnachtsbrunch oder Mittagessen. Mild gewürzt, leicht angebraten und oft mit Meerrettich oder Senf serviert. Bei Golly's findest du sie frisch unter:

→ **Wurstspezialitäten entdecken**

Krakauer & Schlesische – der Klassiker an Feiertagen

Kräftig, würzig, herzhaft: **Krakauer** und **Schlesische** sind in vielen Regionen Polens typische Weihnachtswürste. Perfekt gebraten oder kalt auf der Festtagstafel.

→ **Krakauer & Schlesische ansehen**

Graupenwurst – ein seltener, aber traditionsreicher Genuss

Die **Graupenwurst** ist ein altes schlesisches Rezept und wird traditionell an den Feiertagen gegessen – gebraten, geschmort oder als Teil eines Festtagsmenüs. Ein Gericht mit echter Heimatgeschichte.

🥟 Pierogi, Kroketten & Beilagen

An den Feiertagen essen viele Familien erneut **Pierogi** – diesmal aber oft mit Fleischfüllung oder in Kombination mit reichhaltigen Beilagen wie:

- knusprige **Kartoffelkroketten**
- **Rotkraut**
- **Schmorzwiebeln**

→ **Pierogi & Teigwaren entdecken**

🐖 Polnischer Schinken – Festtagsgenuss pur

Zu Weihnachten gehört in vielen Haushalten ein guter **polnischer Schinken**. Ob geräuchert, gekocht oder gebacken: Er steht für Tradition und hochwertige Handarbeit. Perfekt als Festtagsbraten oder kalt aufgeschnitten.

→ **Schinkenspezialitäten ansehen**

Fazit: Weihnachten in Polen ist Genuss in zwei Akten

Der Heiligabend in Polen steht für Tradition, Besinnlichkeit und leichte, symbolische Speisen. Die beiden Weihnachtsfeiertage hingegen sind ein Fest der herzhaften Genüsse – voller Wurstwaren, Schinken, Pierogi und deftiger Gerichte. Wer den Geschmack polnischer Weihnachten liebt, findet bei **Golly's** alles, was es für ein authentisches Fest braucht.

Hol dir den Geschmack echter polnischer Weihnacht nach Hause –

Jetzt Weihnachts-Pakete entdecken →