

## Europawahl 2019

# Sind wir fit für Europa? Ist Europa fit für uns?

## Teil 2: Vorteile und Neuheiten

Am 26. Mai 2019 findet die 9. Europawahl statt. Grund genug für eine Beitragsreihe zur EU. Welche Aufgaben hat sie? Warum sollten Sie wählen gehen? Diesen und weiteren Fragen widmen sich die „Bedburger Nachrichten“ in den Wochen bis zur Wahl – es erwartet Sie Spannendes, Informatives und Interessantes. Teil 2 bringt Ihnen einige Vorteile und Neuheiten der EU näher.

### Wussten Sie, dass ...

... jährlich 30 Millionen Kinder durch ein EU-Schulprogramm kostenlose Milch, Obst und Gemüse erhalten? Auf Deutschland fallen dafür 25 Millionen Euro. In Bedburg beteiligt sich die Wilhelm-Busch-Grundschule am Projekt.

... am 15. Mai 2019 eine Preisobergrenze für das Telefonieren innerhalb der EU in Kraft tritt? Danach darf ein Gespräch aus dem eigenen Land in einen anderen EU-

Staat max. 19 Cent pro Minute und jede SMS europaweit max. 6 Cent kosten.

... die EU dafür gesorgt hat, dass Urlauber innerhalb der EU medizinische Versorgung bei der Vorlage der Europäischen Krankenversicherungskarte erhalten?

... sich führende Hersteller von Mobiltelefonen durch Druck der EU-Kommission 2009 auf einheitliche Standards und Mikro-USB-Stecker geeinigt haben? Seit der Einführung 2011 kann so Elektroschrott vermindert werden.

... zukünftig alle Väter in der EU nach der Geburt ihres Kindes einen vergüteten Vaterschaftsurlaub von mindestens zehn Tagen in Höhe des Krankengeldes bekommen? Die Umsetzung der Regelung wird spätestens 2021/22 erwartet.



... es allen EU-Bürgern möglich ist, innerhalb der EU ungehindert zu reisen und ihren Wohnort frei zu bestimmen?

... Sie einen Anspruch auf Entschädigung bei gravierenden Zug- oder Flugverspätungen haben? Zwei EU-Verordnungen garantieren das.

... Sie dank der EU innerhalb dieser einkaufen und sich Waren zuschicken lassen können, ohne dafür Zölle bezahlen zu müssen?

... es aufgrund der EU das Widerrufsrecht im Online-Handel gibt? Mangelhafte Ware muss nachgebessert, ersetzt, der Preis gemindert oder erstattet werden. Zudem können Sie vom Kauf zurücktreten und Ihre Bestellung innerhalb von 14 Tagen widerrufen.

... Sie sich auch direkt mit Ihren Fragen an die EU wenden können? Unter der kostenlosen Rufnummer 00 800 678 910 11 erhalten Sie Informationen und Antworten rund um die EU und Ihre EU-Rechte.

### Im Vorfeld der Europawahlen:

# Europäische Spezialitäten

Internationale Gastronomen rund um Bedburg verraten ihre Geheimrezepte

## Rheinischer Sauerbraten

von Sascha Eßer, Ehrlich & Lecker, Bedburg, Gewerbegebiet Mühlenerft

ZUTATEN  
FÜR 4 BIS 6 PERSONEN

- 2 große Zwiebeln
- 1 Karotte
- 1/2 Knollensellerie
- 2 EL Tomatenmark
- 350 ml kräftiger Rotwein
- 1 1/2 kg Schaufelbug (flache Rinderschulter) oder auch das Bürgermeisterstück (beim Metzger Ihres Vertrauens)
- 1 l Hühnerbrühe
- 5 Aachener Kräuterprinten und 4 EL Zuckerrübensirup
- je 1/2 TL Piment- und Pfefferkörner, 1 Splitter Zimtrinde, 1/2 TL Wacholderbeeren (angedrückt)
- 1 Lorbeerblatt
- 1-2 TL Speisestärke
- 100 g Rosinen (in Rotwein eingelegt)
- 2 EL Aceto balsamico
- 2 EL milder Rotweinessig
- 40 g kalte Butter
- eine Prise Cayenne Pfeffer zum Abschmecken

ZUBEREITUNG

Ganz besonders zart macht Ihren Sauerbraten das Einlegen über mehrere Tage in Rotwein, Essig und dem Wurzelgemüse.

Dazu das gesamte Gemüse eine Woche, mindestens zwei Tage vor dem Kochen, grob würfeln und mit dem Fleisch zusammen in einen Schmortopf geben, so dass das gesamte Fleisch bedeckt von Flüssigkeit ist. Das Fleisch einmal pro Tag im Sud wenden. Nach dem Einlegen das Wurzelgemüse mit einem Sieb von der Flüssigkeit trennen und mit dem Fleisch später scharf anbraten. Die Flüssigkeit (Rotwein/Essig) später zum Ablöschen weiterbenutzen.

1. Für den Braten die Zwiebeln schälen, Karotte und Sellerie putzen, schälen und alles in 1 cm große Würfel schneiden. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mitdünsten. Wein dazu gießen, alles sirupartig einköcheln lassen. Den Braten hinzufügen, die Brühe dazu gießen, mit einem Blatt Backpapier bedecken und den Braten knapp unter dem Siedepunkt 3 bis 3 1/2 Stunden weich garen, dabei mehrmals wenden.

EHRlich &  
Lecker

Gehobene Gastronomie mit frischen  
Produkten aus der Region

EINFACH ANDERS

Robert-Bosch-Straße 10  
50181 Bedburg  
Telefon: 0 22 72/978 73-47 - 0 22 72/978 73-48  
Telefax: 0 22 72/978 73-49  
Mail: info@ehrllichundlecker.net  
www.ehrllichundlecker.net

2. Den Braten aus dem Topf nehmen und warm halten. Die Aachener Printen grob reiben und mit dem Zuckerrübensirup in die Soße geben. Mit Piment, Pfeffer, Zimt, Wacholder und Lorbeerblatt in die Sauce geben und alles auf die Hälfte einköcheln lassen. Dann durch ein Sieb in einen Topf abgießen, dabei Gemüse und Gewürze etwas ausdrücken und entfernen. Stärke in wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis diese leicht sämig bindet. Rosinen und beide Essigsorten dazugeben und noch ein bis zwei Minuten ziehen lassen, dann die kalte Butter in Flöckchen unterrühren und die Sauce mit Cayennepfeffer abschmecken, warm halten.

3. Den Braten quer zur Faser in Scheiben schneiden und in der Sauce nochmals kurz erwärmen, aber nicht kochen lassen.