

**KHATSCHAP'URI – GEORGISCHER KÄSEKUCHEN**  
(6 Stk)

Khatschap'uri ist eine Nationalspeise ersten Ranges und am ehesten mit einem Käsekuchen vergleichbar. In jeder Region wird Khatschap'uri in einer speziellen Variation zubereitet.

*½ l Joghurt*

*1 kg Weizenmehl*

*50 g Butter*

*100 ml Milch oder Wasser*

*4 Eier*

*1 kg Frischkäse (statt traditionellem georgischem Käse kann türkischer Gazi- oder auch Feta-Käse mit 55% Fettanteil, eventuell mit Mozzarella gemischt, verwendet werden)*

*½ TL Speisesoda*

*1 Prise Salz*

Teig: 2 Eier in einer Schüssel verquirlen und das gesamte Joghurt darunter mischen. Die Milch und ca. 800-900 g Mehl dazugeben und kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Anschließend Speisesoda und Salz beimengen, wiederum gut kneten. Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit aller Kraft insgesamt dreimal aufschlagen. Danach in den Kühlschrank stellen.

Fülle: Der Frischkäse wird zunächst von der Molke befreit, indem man ihn gut ausdrückt. Den Käse in eine Schüssel legen, 2 Eier dazugeben und mit der Hand gut durchmischen.

Auf eine Unterlage (Holzbrett) wird Mehl gestreut, damit der Teig nicht klebt. Eine Teigkugel in der Größe eines mittleren Apfels flach auf die Unterlage drücken, bis zu einem Durchmesser von ca. 15 cm. Ungefähr 3 EL Fülle in die Mitte des Teigkreises setzen, den Teig an den Rändern fassen und um die Fülle legen. Durch leichtes Kneten wird der Teig geschlossen. Danach mit der Hand bis zu einer Höhe von 1 cm flach pressen.

Die Teigfladen in Butter auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze braten, bis sie goldgelb sind.

Khatschap'uri wird heiß serviert.

PCHALI AUS GRÜNEN BOHNEN  
(für 8-10 Personen)

Alle Pchali-Sorten sind sehr beliebt, werden speziell für Tafeln zubereitet und als Vorspeise serviert.

*3 kg grüne Bohnen  
200 g Walnüsse  
80 g frischer Koriander  
70 g frische Petersilie  
50 frisches oder 1 TL getrocknetes Bohnenkraut  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
1-2 EL Essig  
1 Prise Safran (siehe Nützliches & Wissenswertes)  
½ TL Khmeli-Suneli (siehe Nützliches & Wissenswertes)  
Salz und scharfer Pfefferoni*

Bohnen gut waschen, obere und untere Enden entfernen, eventuell Fäden ziehen und in einem Topf bissfest kochen, danach in einem Sieb abseihen und, sobald die Bohnen abgekühlt sind, ausdrücken.

Während die Bohnen kochen, können die weiteren Vorbereitungen durchgeführt werden: Walnüsse, Knoblauch, Zwiebel und die Hälfte der frischen Kräuter durch den Fleischwolf drehen. In diese Masse Essig und Gewürze mischen. Der Zwiebel kann auch separat klein geschnitten und dazugegeben werden.

Die Bohnen, die restlichen fein gehackten Kräuter und die Walnusssmasse in eine Schüssel geben und mit den Händen gut durchmischen. Mit Salz und Pfefferoni abschmecken.

Das Pchali ist nun fertig, wird auf einem Teller angerichtet und mit frischer Petersilie und eventuell Granatapfelkernen garniert.

*Die Speise schmeckt noch besser, wenn sie einige Stunden im Kühlschrank kalt gestellt wird.*

*Statt der frischen können auch grüne Bohnen aus der Dose verwendet werden.*

ROTER PAPRIKA MIT WALNÜSSEN UND KAROTTEN  
(für 4 Personen)

*½ kg süße rote längliche Paprika*  
*100 g Walnüsse*  
*150 g Karotten (ca. 2 Stk)*  
*200 g Zwiebel (2 Stk)*  
*2 Knoblauchzehen*  
*½ TL gemahlener Koriander*  
*½ TL Khmeli-Suneli (siehe Nützliches & Wissenswertes)*  
*50 ml Weißweinessig*  
*100 ml Sonnenblumenöl*  
*Salz und scharfer roter Pfefferoni*

Paprika gut waschen, Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Essig und Öl gemeinsam in eine Pfanne geben und den Paprika darin bei mittlerer Hitze ca. 10 min braten. Paprika aus der Pfanne nehmen, abtropfen lassen. Den in der Zwischenzeit in Ringe geschnittenen Zwiebel in der gleichen Öl-Essig-Sauce goldbraun braten, herausnehmen und zum Paprika geben. Nun die grob geriebenen Karotten in der selben Pfanne ca. 5 min braten. Danach herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Walnüsse gemeinsam mit den Knoblauchzehen durch den Fleischwolf drehen und mit den Gewürzen (Khmeli-Suneli, Pfeffer und Salz) mischen. Zunächst die abgekühlten Karotten mit der Walnuss-Gewürz-Mischung vermengen, danach den Paprika und den Zwiebel dazugeben und gut durchmischen.

Vor dem Servieren 1 Std im Kühlschrank ziehen lassen.

*Als Variation kann der Paprika ohne Kerngehäuse im Ganzen gebraten und mit Karotten-Zwiebel-Walnuss-Mischung gefüllt werden.*

FORELLE GEBRATEN IN GRANATAPFEL-NUSS-SAUCE  
(für 3-4 Personen)

*1 kg Forellenfilets  
3 Knoblauchzehen  
3 Granatäpfel  
100 g Walnüsse  
50 g frischer Koriander  
1 Zwiebel  
100 ml Sonnenblumenöl oder Butterschmalz  
scharfer grüner Pfefferoni  
Salz*

Forellenfilets in Mehl wälzen und in Öl bei mäßiger Hitze braten. Nüsse, Pfefferoni, Knoblauch und Zwiebel durch den Fleischwolf drehen, Granatapfelsaft aus drei Granatäpfeln pressen (siehe Nützliches & Wissenswertes) und mit Salz und dem fein gehackten Koriander würzen. Die Konsistenz sollte leicht dickflüssig sein. Die Forellenstücke auf einem Teller anrichten und mit der Sauce übergießen. Diese Hauptspeise kann warm oder kalt serviert werden.

*Kleine Forellen können auch im Ganzen gebraten und mit der Sauce übergossen werden.*

*Statt der Forelle kann man auch Lachsforelle verwenden.*

TOMATEN-GURKEN-SALAT  
(für 5 Personen)

*7 mittelgroße, reife Tomaten (ca. 1 kg)*  
*4 kleine Gurken*  
*40 g frischer Koriander*  
*40 g frische Petersilie*  
*40 g frisches rotes Basilikum*  
*2 Knoblauchzehen*  
*6 Charlottenzwiebeln*  
*1 frischer roter oder grüner Pfefferoni*  
*2 EL guter Rotweinessig*  
*100 ml Sonnenblumenöl*  
*Salz*

Tomaten gut waschen und in Scheiben (ca. 1 cm) oder Spalten schneiden. Gurken in dünne Scheiben schneiden, eventuell schälen, falls die Haut zu dick ist. Zwiebel schälen, in Ringe schneiden, alle frischen Kräuter und Pfefferoni und Knoblauch fein hacken.

In einer Schüssel alle Zutaten zusammenmischen, salzen, Öl und Essig dazugeben, nochmals gut durchmischen, mit Salz abschmecken und servieren.

*Unbedingt rotes Basilikum verwenden.*

TOMAT  
(für 4-5

4  
3  
8  
2  
2  
2  
1  
1  
1  
1  
4  
8

Tomate  
in Sche  
den Flo  
mit Sa  
tenz ha  
Tomate  
ben, d  
schluss

## GEFÜLLTE EIER MIT DILLE

Dieses Rezept ist als Vorspeise, Beilage oder für den kleinen Hunger sehr gut geeignet.

*4 hart gekochte Eier  
4 Büschel frische Dille  
50 g Zwiebel (1 Stk, klein)  
100 g Sauerrahm  
1 EL Sonnenblumenöl  
Salz und schwarzer Pfeffer*

Hart gekochte Eier schälen, der Länge nach halbieren, Eigelb herausnehmen und in eine kleine Schüssel geben.

Fülle: Zwiebel schälen, sehr klein schneiden und in etwas Öl goldgelb braten. Dille gut waschen, fein hacken, gemeinsam mit dem Zwiebel zum Eigelb geben, mit einer Gabel gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Eiweißhälften auf einen Anrichteteller legen, die Fülle an den Platz des Eigelbs geben, pro Hälfte mit 1 TL Sauerrahm garnieren und servieren.

*Falls etwas Dille übrig ist, kann sie über die gefüllten Eier gestreut werden.*

MTSCH'ADI – MAISMEHLBRÖTCHEN  
(5 Stk)

In Öl gebratenes oder im Backrohr gebackenes Maisbrot, als Beilage beliebt.

*300 g sehr feine Polenta  
300 ml Wasser  
ca. 50 ml Sonnenblumenöl*

Mehl und Wasser in einer Schüssel mit der Hand gut durchkneten und ovale, flache (ca. 10 cm lange, 4 cm breite) Laibchen formen. Den Pfannenboden mit Sonnenblumenöl bedecken, die Laibchen vorsichtig in die Pfanne legen, zudecken und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten. Während der letzten 3 min Backzeit den Deckel entfernen, damit die Laibchen knusprig werden.

Mtsch'adi sollte warm serviert und gegessen werden.

*Das Mtsch'adi-Stück kann mit Käse (Gazi-Käse, geräucherter Käse) gefüllt werden, solange es heiß ist. Man schneidet das Laibchen an der Seite auf und legt den Käse hinein.*

*Man kann die Laibchen auch ohne Fett im Backrohr backen.*

HUHN IN BASCHE (WALNUSSAUCE)  
(für 4 Personen)

Basche ist eine beliebte Sauce aus Walnüssen und verschiedenen Gewürzen. Diese Sauce kann über Fisch oder Geflügel, aber auch über Blumenkohl oder Melanzani gegossen werden. In Georgien isst man sie vor allem zu Huhn, Pute und Fisch. Basche stammt aus Westgeorgien (Samegrelo) und wird dort – wie in diesem Buch – traditionell mit Gewürzen zubereitet; im Osten Georgiens (Kachetien) verwendet man keine Gewürze.

*1 Huhn (ca. 1½ kg)*  
*1 kleine Zwiebel*  
*2 Knoblauchzehen*  
*10 g frischer Koriander*  
*½ kg Walnüsse*  
*1 l lauwarmes Wasser*  
*1-2 EL Rotweinessig oder Zitronensaft*  
*1 TL gemahlener Koriander*  
*1 TL Safran (siehe Nützliches & Wissenswertes)*  
*1 TL Khmeli-Suneli (siehe Nützliches & Wissenswertes)*  
*scharfer roter Pfeffer bzw. Cayennepfeffer*  
*Salz*

Huhn in einem Topf mit Wasser bedeckt kochen, aus dem Topf nehmen, abkühlen lassen und zerteilen.

Walnussauce: Walnüsse, geschälten Zwiebel und frischen Koriander durch einen Fleischwolf drehen, die gemahlene Kräuter – Koriander, Safran und Khmeli-Suneli – dazugeben, anschließend nochmals durch den Fleischwolf drehen. Essig hinzufügen, ebenso nach und nach das lauwarme Wasser, gut mischen. Die Sauce sollte die Konsistenz einer Cremesuppe haben.

Die Hühnerstücke in die Walnussauce legen und im Kühlschrank ca. 3 Stunden ziehen lassen. Basche wird immer kalt serviert.

*Knochen können beim Zerteilen des Huhnes entfernt werden, ist aber nicht unbedingt notwendig.*

PCHALI AUS PORREE  
(für ca. 6 Personen)

1 kg grüner Porree  
100 g Walnüsse  
20 g frischer Koriander  
1 Granatapfel  
3 Knoblauchzehen  
½ TL gemahlener Koriander  
1 bis 2 EL Essig oder Granatapfelsaft (siehe Nützliches & Wissenswertes)  
1 Prise Safran (siehe Nützliches & Wissenswertes)  
½ TL Khmeli-Suneli (siehe Nützliches & Wissenswertes)  
scharfer Pfefferoni, am besten frisch  
Salz

Porree gut waschen – es ist immer Erde in den Innenteilen versteckt – und in einem Topf zum Kochen bringen. Sobald der Porree weich ist, herausnehmen und abkühlen lassen. Den abgekühlten Porree mit beiden Händen drücken, um die verbliebene Flüssigkeit zu entfernen, anschließend klein schneiden (ca. 1 cm).

Während der Porree kocht, können die weiteren Vorbereitungen durchgeführt werden: Walnüsse, Knoblauch und frischen Pfefferoni durch den Fleischwolf drehen. Dieser Masse Essig und Gewürze beimengen.

In einer Schüssel Porree, Walnuss-Gewürz-Mischung und fein gehackten Koriander durch intensives Kneten gut durchmischen. Mit Salz abschmecken.

Das Pchali ist nun fertig, wird auf einem Teller angerichtet und mit frischem Koriander und Granatapfelkernen garniert.

*Variante: Den Porree nicht klein schneiden, sondern mit der Walnussmasse bestreichen und auf einem Teller in der Form eines Vogelnestes anrichten. Die Granatapfelkerne werden in dieses »Nest« hineingelegt. Bei dieser Variante braucht man die doppelte Menge an Zutaten für die Walnussmasse.*

*Die Speise schmeckt noch besser, wenn die Gewürze und Kräuter einige Stunden einziehen können.*

**BASTURMA – FLEISCHSPIESSE AUF KAVKASISCHE ART**  
(für 5 Personen)

In Wein- und Essigsauce eingelegtes Fleisch zum Braten am Spieß. Alexandre Dumas hat diese köstliche Speise in seinem Buch »Gefährliche Reise durch den wilden Kaukasus (1858-1859)« beschrieben. In Georgien ist es eines der wenigen Gerichte, das von Männern zubereitet wird – sie tun dies mit großem Enthusiasmus.

*1 kg durchzogenes Schweine-, Lamm- oder Rindfleisch (Schlegel oder Schulter)*  
*1 kg Zwiebel*  
*2 Granatäpfel*  
*150 ml Weißwein*  
*Salz*  
*roter und schwarzer Pfeffer*

Das Fleisch gut waschen, würfelig schneiden (ca. 2,5 cm) und in eine große Schüssel geben. Die halbe Menge Zwiebel schälen, klein schneiden, mit reichlich Weißwein und Salz zum Fleisch in die Schüssel geben, gut vermischen, zudecken und im Kühlschrank ca. 5-6 Std ziehen lassen.

Danach die Fleischstücke herausnehmen, die Sauce wegschütten. Das Fleisch entweder auf Fleischspießen auf dem Holzkohlengrill oder auf einer Grillplatte garen.

Basturma auf einen Anrichteteller legen, mit Zwiebelringen und Granatapfelkernen garnieren, den Saft eines Granatapfels darüber gießen und heiß servieren.

*Als willkommene Ergänzung eignen sich Tkhemali (siehe Rezept S. 184) oder Tomatensauce (siehe Rezept S. 185).*

KHINKALI – TEIGTASCHEN MIT FASCHIERTEM  
(90 Stk – für 10 Personen)

Khinkali werden in kochendem Wasser zubereitet und in Georgien in großen Mengen und ausschließlich mit der Hand gegessen. In den Teigtaschen bildet sich beim Kochen ein Saft, der beim Anschneiden mit dem Messer verloren gehen würde. Viele Lokale (Sakhinkle) bieten nur Khinkali an. Passende Getränke sind Bier oder Grappa.

*½ kg Rindsfaschiertes  
1½ kg Schweinsfaschiertes  
60 g frischer Koriander  
½ kg Zwiebel  
2 kg Weizenmehl  
2 EL schwarzer Pfeffer  
4 Knoblauchzehen  
Salz, Wasser*

Teig: Mehl mit 1,2 l Wasser und einem gestrichenen EL Salz zu einem Teig verarbeiten.

Fülle: Zwiebel schälen, vierteln und mit gewaschenem Koriander durch den Fleischwolf drehen. In einer Schüssel das Faschierte mit 1 EL schwarzem Pfeffer, gepressten Knoblauchzehen und 1-2 EL Salz vermischen. 1 l Wasser dazugeben und sehr gut durchkneten.

Teigtaschen: Teig in 3 Portionen teilen; einen Teil mit dem Nudelholz ca. 1-1,5 cm stark ausrollen. Mit einem Wasserglas (6 cm Durchmesser) runde Formen ausstechen und die Teigkreise auf ca. 11 cm Durchmesser ausrollen. 1 gestrichenen EL Fülle in die Mitte des Teigkreises setzen. Den Teigrand nach und nach in kleine Falten legen und um die Fülle schließen. Wo der Teig geschlossen wird, entsteht ein Teigzwirbel, der in die Höhe ragt.

In einem großen Topf 2 l Wasser und ½ EL Salz zum Kochen bringen und ca. 15 Khinkali-Stücke in das kochende Wasser einlegen. Vorsichtig mit einem Holzkochlöffel am Boden entlang fahren, um ein Anlegen zu vermeiden. Nach einer gewissen Zeit schwimmen die Khinkali-Stücke obenauf und werden dann noch weitere 5-7 min gekocht. Danach aus dem Topf nehmen und heiß servieren. Mit einer Pfeffermühle nach Geschmack direkt auf dem Teller nachwürzen.

*In gebirgigen Gegenden werden Kümmel und Knoblauch zur Fülle gegeben, im Osten Georgiens und in Tbilisi frische Kräuter.*

LAMM MIT MELANZANI  
(für 3 Personen)

*½ kg Lamm (Schulter oder Schlegel)*  
*6 Melanzani*  
*50 g frischer Koriander*  
*50 g frische Petersilie*  
*40 g frisches Basilikum*  
*30 g frische Dille*  
*20 g frische Blattsellerie*  
*30 g frisches Bohnenkraut*  
*1 kg Tomaten*  
*4 Zwiebeln*  
*3 Knoblauchzehen*  
*ca. 150 g Butterschmalz*  
*Salz*  
*schwarzer Pfeffer*

Melanzani gut waschen, schälen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Stücke einsalzen und ½ Std ziehen lassen. Danach durch kräftiges Drücken zwischen den Handballen die Restflüssigkeit aus den Melanzanischeiben pressen, in einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und beidseitig hellbraun anbraten.

In einer separaten Pfanne das Lammfleisch – würfelig (1,5 cm) geschnitten – mit den Zwiebeln braten. Falls das Lamm nicht ausreichend Fett hat, etwas Butterschmalz dazugeben. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Tomaten gut waschen, überbrühen, schälen und danach passieren.

Die Hälfte der Melanzani in einen Kochtopf legen, den geschälten Knoblauch darüber pressen, die Hälfte der fein gehackten frischen Kräuter und das gebratene Zwiebelfleisch darauf verteilen. Danach folgt eine Melanzanischiicht, dann eine Kräuterschiicht und darüber schüttet man die gesalzenen, passierten Tomaten. Bei niedriger Hitze ca. 10 min köcheln lassen. Danach vom Herd nehmen.

Die Speise wird warm serviert.

*Die Zutaten können beliebig hoch geschichtet werden.  
Das Rezept eignet sich auch für Rindfleisch.*

## ADSCHIKA, SCHARF

### VARIATION 1

*1½ kg roter, scharfer Pfefferoni  
1 kg Knoblauch  
200 g frischer Koriander  
5 EL gemahlener Koriander  
3 EL Khmeli-Suneli (siehe Nützliches & Wissenswertes)  
2 TL getrocknetes Bohnenkraut  
1 TL Safran (siehe Nützliches & Wissenswertes)  
150 g Salz*

Pfefferoni gut waschen, halbieren und das Innere und den Strunk entfernen. Geschälten Knoblauch, Pfefferoni und frischen Koriander durch den Fleischwolf drehen, mit Salz und den Gewürzen gut mischen und in einem Topf eine Woche stehen lassen. Gelegentlich mit einem Holzkochlöffel umrühren. Nach einer Woche in luftdicht verschließbare Gläser füllen und an einem kühlen und dunklen Ort aufbewahren. Die Gläser müssen sehr gut gereinigt und beim Abfüllen trocken sein.

*Bei der Zubereitung darauf achten, dass die frisch gewaschenen Zutaten vor dem nächsten Verarbeitungsschritt trocken sind.*

*Die Sauce wird zu gebratenem oder gekochtem Fleisch serviert.*

*Scharfes Adschika kann auch zum Marinieren von Fleisch verwendet werden, das anschließend gebraten wird.*

### VARIATION 2

*1 kg scharfer roter Pfefferoni  
3 kg roter Paprika  
200 g Knoblauch  
100 ml Weinessig  
Salz*

Pfefferoni und Paprika gut waschen, halbieren und das Innere und den Strunk entfernen. Gemeinsam mit geschältem Knoblauch durch den Fleischwolf drehen, mit Salz gut mischen und in einem Topf drei Tage lang stehen lassen. Gelegentlich mit einem Holzkochlöffel umrühren. Anschließend in luftdicht verschließbare Gläser füllen und an einem kühlen und dunklen Ort aufbewahren. Die Gläser müssen sehr gut gereinigt und beim Abfüllen trocken sein.

## BERBERITZENSAUCE

(für 5-6 Personen)

*200 g getrocknete Berberitzen  
2 Knoblauchzehen  
40 g frischer Koriander  
10 g frische Petersilie  
20 frische Dille  
50 g Jungzwiebel (grüne Teile)  
Salz und frischer scharfer Pfefferoni*

Berberitzen in einem Topf mit Wasser bedecken und ca. 15 bis 20 min bei mittlerer Hitze kochen, bis sie weich sind. Berberitzen samt Flüssigkeit durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren. Die Konsistenz ist mit der einer Cremesuppe vergleichbar – eventuell noch etwas lauwarmes Wasser hinzufügen.

Alle frischen Kräuter fein hacken, Knoblauch pressen und der Sauce beimengen. Mit Salz und scharfen Pfefferonistücken abschmecken.

*Die Sauce wird zu allen gebratenen oder gekochten Fleischsorten, aber auch zu Fisch angeboten.*

## GRANATAPFELSAUCE

*1 Granatapfel  
1 Knoblauchzehe  
10 g frischer Koriander  
10 g frische Dille  
½ Zwiebel  
roter scharfer gemahlener Pfefferoni  
Salz*

Granatapfel entsaften (siehe Nützliches & Wissenswertes). Frische Kräuter und Zwiebel sehr fein hacken, Knoblauch pressen, alle Zutaten zum Granatapfelsaft geben und gut mischen. Mit Salz und Pfefferoni abschmecken.

*Diese Sauce ist sofort zu verwenden und wird für gebratene oder gekochte Fisch-, Fleisch- und Geflügelspeisen verwendet. Sauce direkt über das Fleisch gießen. Man kann die Sauce auch nur mit Knoblauch, Pfefferoni und Salz würzen. Weitere Variante: 50 g durch den Fleischwolf gedrehte Walnüsse, 10 g frischer Koriander, 1-2 Knoblauchzehen, Pfefferoni und Salz.*

## SCHARFE TOMATEN-PAPRIKA-SAUCE

5 kg Tomaten  
2 kg rote Paprika  
250 g Knoblauch  
200 g roter scharfer Pfefferoni  
200 ml Weinessig  
Salz

Paprika, Pfefferoni und Tomaten gut waschen, abtrocknen, Letztere in große Stücke schneiden, Kerngehäuse der Paprika und Pfefferoni entfernen, geschälten Knoblauch und Pfefferoni durch den Fleischwolf drehen. Essig dazugeben, mit Salz abschmecken und einen Tag stehen lassen. Am nächsten Tag in verschließbare Flaschen oder Gläser füllen und an einem trockenen, kühlen Platz stehen lassen.

Die Gläser müssen sehr gut gereinigt und beim Abfüllen trocken sein.

*Die Sauce wird zu gebratenem oder gekochtem Fleisch serviert.*

## TOMATENSAUCE AUS TOMATENMARK

200 g gutes Tomatenmark  
20 g frischer Koriander  
2 Knoblauchzehen  
200 ml Wasser  
1 Messerspitze Khmeli-Suneli (siehe Nützliches & Wissenswertes)  
½ TL gemahlener Koriander  
1 TL Zucker  
scharfer roter gemahlener Pfefferoni  
Salz

Tomatenmark mit heißem Wasser vermengen und umrühren, Knoblauch pressen und mit den Gewürzen in die Sauce geben, gut durchmischen und mit Salz und Pfefferoni abschmecken. Im Anschluss frischen Koriander fein hacken und ebenfalls einmischen. Die Sauce wird kalt serviert.

*Der Tomatensauce können auch 1 TL Adschika-Paste (siehe Rezept S. 178) und 2-3 EL Tkhemali (siehe Rezept S. 184) beigemischt werden.*

## TKHEMALI – KRIECHENPFLAUMENSAUCE

Tkhemali, zubereitet aus Kriechenpflaumen oder Ringlotten, Knoblauch und Kräutern, ist in Georgien die beliebteste Sauce. Sie ist ein Jahr lang haltbar und wird zu allen Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichten gegessen.

*1 kg Kriechenpflaumen, rote Sorte*

*½ Knoblauchknolle*

*50 g frischer Koriander (Blütenstände und Blätter)*

*50 g frische Dille (Blütenstände und Blätter)*

*Salz und scharfer roter Pfefferoni*

Kriechenpflaumen gut waschen und mit wenig Wasser in einen Topf geben (gerade so viel, dass die Früchte noch halb aus dem Wasser ragen). Bei niedriger Hitze kochen, bis die Kriechenpflaumen weich werden und die Fruchthaut leicht abgeht (Kochzeit abhängig von der gekochten Menge, für 1 kg ca. 30 min). Vom Herd nehmen und abkühlen lassen, den gesamten Topfinhalt durch ein Sieb passieren; die Konsistenz der passierten Sauce sollte ähnlich einer Cremesuppe sein.

Kräuter und geschälten Knoblauch durch den Fleischwolf drehen, zur passierten Sauce geben und in einem zweiten Kochgang bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis die Konsistenz einem Brei gleichkommt. Mit Salz und Pfefferoni abschmecken. Einmal kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen, abkühlen lassen und in pasteurisierte, trockene Einmachgläser füllen (in Georgien werden wegen der einfacheren Handhabung Flaschen verwendet), 1 EL Sonnenblumenöl obenauf gießen, verschließen und an einem kühlen, trockenen Ort lagern.

*Tkhemali kann auch zur Hälfte aus Kriechenpflaumen, zur Hälfte aus Kirschkriechenpflaumen (*Prunus cerasifera*) bereitet werden. Die Kirschkriechenpflaume gibt der Sauce ein zusätzliches frisch-säuerliches Aroma und eine sehr schöne Rotfärbung.*

## WEINTRAUBENSAUCE

Traditionell verwendet man in Georgien unreife, im August geerntete Weintrauben.

*½ kg grüne, saure, am besten unreife Weintrauben  
200 ml Wasser  
30 g frischer Koriander  
20 g frische Petersilie  
30 g frische Dille  
10 g frischer Estragon  
2 Knoblauchzehen  
1 frischer Pfefferoni  
Salz*

Trauben waschen und mit einer Obst- oder Kartoffelpresse entsaften, Knoblauch schälen und dazupressen, frische Kräuter (bei Estragon harte Stängelteile entfernen) fein hacken und untermischen, mit Salz und klein geschnittenem Pfefferoni abschmecken.

*Die Sauce sofort verwenden. Sie wird über gebratene oder gekochte Geflügelgerichte gegossen.*

*Variante: 80 g durch den Fleischwolf gedrehte Walnüsse. Die weiteren Zutaten sind in diesem Fall Knoblauch, frischer Koriander, frische Poleiminze (Mentha pulegium), roter Pfefferoni, Salz.*

## FASTENKUCHEN MIT APFEL UND ZITRONE

5 Äpfel  
2 unbehandelte Zitronen  
70 g Rosinen  
70 g geviertelte Walnusshälften  
300 g Zucker  
400 g Dinkelmehl  
2 Packungen Vanillezucker  
1 TL Backpulver  
80 ml Olivenöl

Die Äpfel schälen und reiben, Zitronenschalen ebenfalls fein reiben. In einer Schüssel Äpfel, Zitronenschale, Zucker, Dinkelmehl, Vanillezucker, Backpulver und Olivenöl mit einem Löffel gut durchmischen. Danach die Rosinen und die geviertelten Walnusshälften dazugeben, mischen und eine runde Kuchenform (Durchmesser 28 cm) mit der Masse füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 175 Grad ca. 50 min backen.

*Kuchen in der Mitte mit einem Holzzahnstocher anstechen. Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.*

*Gut eignet sich die Apfelsorte Topaz.*

*Statt der Zitronen können auch biologische Orangen verwendet werden.*