

Sehr saures Kraut ausdrücken, $\frac{1}{4}$ bis $\frac{3}{8}$ Liter Wasser sowie etwas Butter bzw. Margarine zusetzen und zugedeckt mit Lorbeerblatt, Pfeffer und Salz etwa 20 Minuten dünsten. Nun vorher bereitete Fleischbrühe darübergießen, mit Tomatenmark angeröstetes Wurzelwerk und gehackte Zwiebel zugeben und alles garen. Nach Belieben mit einer Mehlschwitze binden.

Variante: Das Fleisch mit 1 bis $1\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser zum Kochen ansetzen, das gedünstete Sauerkraut und das mit Tomatenmark geröstete Wurzelwerk, Lorbeerblatt und Pfeffer 20 bis 30 Minuten vor Beendigung der Kochzeit einlegen. Salz und Mehlschwitze aus Mehl und Butter oder Margarine zu gleichen Teilen folgen.
Stschi aus Sauerkraut kann auch mit Fischbrühe bereitet werden.

Stschi aus Rosenkohl

- 86 500 g Fleisch, 150 g Wurzelwerk, 1 Zwiebel, 2 Eßlöffel Butter oder Margarine, 800 g Rosenkohl, 1 Stückchen Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, $\frac{1}{8}$ l saure Sahne, Dill oder Petersilie.
Das Fleisch mit 1 bis $1\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser zum Kochen ansetzen. Geputztes und gewaschenes Wurzelwerk und Zwiebel kleinschneiden, in Butter bzw. Margarine im Topf anrösten. Rosenkohl putzen, waschen, auf einem Sieb abtropfen lassen, in den Topf zum angerösteten Wurzelwerk geben und mit durchgeseihter kochender Brühe auffüllen. Gleichzeitig Lorbeerblatt, Pfeffer und Salz dazugeben und das Ganze 20 bis 25 Minuten kochen. Stschi aus Rosenkohl wird mit dem garen, in Stücken geschnittenen Fleisch, der sauren Sahne und mit gehacktem Dill oder Petersilie bestreut zu Tisch gebracht.
Vor Beendigung der Kochzeit kann Rosenkohl-Stschi mit Mehlschwitze sämig gemacht werden.

Sommer-Stschi

- 87 250 g Fleisch, 1 bis 2 Möhren, 1 Petersilienwurzel, 1 bis 2 Zwiebeln, 250 g Weißkraut, Wirsingkohl oder Chinakohl, 250 g kleinere Kartoffeln, Salz, 100 g Tomaten, Dill oder Petersilie.
Das Fleisch mit $1\frac{1}{2}$ bis 2 Liter Wasser zum Kochen bringen. Schaum abschöpfen und noch $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden auf kleiner Flamme weiterkochen. 15 bis 20 Minuten vor dem Servieren das geputzte und zer-

50

schnittene Wurzelwerk, die zerkleinerte Zwiebel und das in Portionen geschnittene Kraut sowie die geschälten Kartoffeln in die Brühe legen und salzen. Unmittelbar vor dem Servieren wird der Stschi und Zusatz von Tomatenscheiben aufgekocht und so in die Teller gefüllt, daß jeweils 1 Stück Kraut und 2 bis 3 Kartoffeln auf einen Teller entfallen. Zum Schluß mit gehacktem Dill oder Petersilie bestreuen.

Statt Frischkraut kann auch Sauerkraut verwendet werden. In diesem Fall werden der Brühe außer den genannten Zutaten auch 2 bis 3 Gewürzkörner zugesetzt. Diese Variante schmeckt gut mit einem Schuß saurer Sahne.

Grüner Stschi

- 88 500 g Fleisch, 1 Stück Lorbeerblatt, Pfeffer, 1 Bund Wurzelwerk, 1 Zwiebel, 2 Eßlöffel Butter oder Margarine, 1 Eßlöffel Mehl, 500 g Spinat, 200 g Sauerampfer oder Zitronensaft nach Geschmack, Salz, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zucker.
Fleisch mit $1\frac{1}{2}$ bis 2 Liter kaltem Wasser zum Kochen ansetzen, zwischendurch abschäumen und bei späterem Zusatz von Lorbeerblatt und Pfeffer auf kleiner Flamme garen. Wurzelwerk und Zwiebel putzen, waschen, kleinwürfelig schneiden und im Topf mit Butter oder Margarine goldgelb anschwitzen. Mit Mehl überstäuben, noch 1 bis 2 Minuten weiterrösten und dann mit der Fleischbrühe und dem Fleisch garen. Spinat verlesen, waschen, 2 bis 3 Minuten mit wenig Wasser kochen, durchs Sieb streichen und die Fleischbrühe auffüllen. Mit dem gewiegten Sauerampfer bzw. Zitronensaft, Zucker und Salz noch kurz aufkochen. Das in Würfel geschnittene Fleisch zufügen.
Als Einlage empfehlen wir einen Schuß saure Sahne und hartgekochtes Ei.

Borschtsch

- 89 500 g Fleisch, 300 g rote Rüben, 200 g Wurzelwerk, 1 Zwiebel, 200 g Weißkraut, 1 Eßlöffel Essig, 1 Eßlöffel Zucker, 100 g Tomaten oder 2 Eßlöffel Tomatenmark, Salz, Pfeffer, $\frac{1}{8}$ l saure Sahne.
Das Fleisch mit 2 bis $2\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser zum Kochen ansetzen, abschäumen und dann auf kleiner Flamme weiterkochen. Rote Rüben, Wurzelwerk und Zwiebel vorbereiten, in Strichen schneiden, mit wenig durchgeseihter Brühe halbgar dünsten. Das grobgehackte Weißkraut,

51

Essig und Zucker zufügen, nach Belieben auch ein Stückchen Lorbeerblatt. Mit Brühre bedecken und garen. Am Ende der Garzeit die in Scheiben geschnittenen Tomaten oder das Tomatenmark dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das in Scheiben geschnittene garte Fleisch ebenfalls zufügen.

Außerdem können noch 25 g gekochter Schinken als Einlage dienen. Auch Scheiben von Wiener Würstchen oder anderer Wurst eignen sich dazu. Nach Belieben können 500 g geschälte Kartoffeln unzerschnitten oder gewirbelt mitgekocht werden.

Ein Sud aus roten Rüben verbessert noch die Farbe des Borstsch. Dafür wird eine in Scheiben geschnittene rote Rübe mit 1/4 Liter heißer Brühre übergossen und unter Zusatz von einem Eiößffel Essig 10 bis 15 Minuten auf schwacher Flamme bis zum Kochen gebracht. Abseihen und diesen Sud kurz vor dem Servieren in den fertigen Borstsch gießen. Die saure Sahne wird erst bei Tisch auf die gefüllten Teller gegossen.

Sommer-Borstsch

90 10 bis 12 ganz junge rote Rüben mit Grün, 1 Möhre, 200 g Feldkürbisse oder grüne Gurken, 1 bis 2 Tomaten, 3 bis 4 Kartoffeln, 50 bis 75 g Schnittlauch, 1 Selleriegrün, Salz, Pfeffer, 2 bis 3 Nelken, 1 Stück Lorbeerblatt, 1/8 l saure Sahne, Milch.

Die roten Rüben putzen und waschen, wobei das Grün von den Knollen zunächst getrennt wird. Die Knollen in dünne Scheiben oder kleine Stückchen verschiedener Form schneiden, die in Stäbchen geschnittenen Stiele des Rübenaubs und die kleingeschnittene Möhre dazugeben. Mit kochendem Wasser oder einer Pilzbrühre übergießen und 10 bis 15 Minuten kochen. Nun kommen das überbrühete Rübenaub, die geputzten Feldkürbisse oder Gurken, Tomaten, Kartoffeln, Schnittlauch und Selleriegrün – alles kleingeschnitten – hinzu. Dann wird gesalzen, gepfeffert, Nelken und Lorbeerblatt zugegeben und der Borstsch noch einmal aufs Feuer gesetzt, bis er gar ist. Mit einem Schuß saurer Sahne, dicker Milch oder auch kochender Milch servieren. *

Ukrainischer Borstsch

91 500 g Fleisch, 1 Bund Wurzelwerk, 250 g rote Rüben, 2 Eiößffel Butter oder Margarine, 8 Eiößffel Tomatenmark, 1 Eiößffel Essig, 1 Zwiebel,

52

Mehl, 400 g Kartoffeln, 400 g Weißkraut, 1 Stückchen Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, 1 Knoblauchzehen, 2 Tomaten, 1/8 l saure Sahne, Petersilie. Das Fleisch in 2 bis 2 1/2 Liter heißem Wasser zum Kochen ansetzen, zwischendurch abschäumen und auf kleiner Flamme garen. Geputztes Wurzelwerk und vorbereitete rote Rüben in Stäbchen schneiden. Die roten Rüben unter Zugabe von einem Eiößffel Butter, Tomatenmark, Essig und wenig durchgeseihter Brühre in 20 bis 30 Minuten dünsten. Inzwischen das Wurzelwerk und die kleingeschnittene Zwiebel mit wenig Mehl bestäubt in der restlichen Butter oder Margarine goldgelb rösten.

Zusammen mit den großwürfelig geschnittenen Kartoffeln, dem grobgehackten Weißkraut dem Lorbeerblatt und Pfeffer in einen Topf geben, durchgesehte Brühre auffüllen und das Gericht fast gar kochen. Zuletzt die gedünstete rote Rübe und das kleingeschnittene Fleisch einlegen, salzen, Speck und Knoblauch, beides fein gehackt, sowie die in Scheiben geschnittenen Tomaten zufügen. Ersatzweise für Tomaten kann auch Mark verwendet werden. (Erst nach dem Kochen zufügen!) Alles rasch noch einmal zum Kochen bringen und 15 bis 20 Minuten ziehen lassen. Auf dem Teller wird etwas saure Sahne in den Borstsch gegossen und feingewiegte Petersilie darübergestreut.

Sauerampfersuppe

92 500 g Fleisch, 1 Bund Wurzelwerk, 1 Zwiebel, 2 Eiößffel Mehl, 2 Eiößffel Butter oder Margarine, 400 g Sauerampfer, Salz, 1/8 l saure Sahne, 2 Eier, Dill oder Petersilie.

Das Fleisch in 1 1/2 bis 2 Liter heißem Wasser gar kochen. Wurzelwerk und Zwiebeln putzen, in kleine Würfel schneiden und unter Zugabe Mehl leicht in Butter oder Margarine rösten. Mit Brühre auffüllen und garen. Der Sauerampfer wird verlesen, gewaschen und in einem Topf mit etwas Wasser 2 bis 3 Minuten gedünstet. Dann durch ein Sieb drehen oder durch ein Sieb streichen, unter das in Scheiben geschnittene garte Fleisch und Gemüse mischen, Brühre auffüllen, und das Ganze 5 Minuten ziehen lassen. Die Sauerampfersuppe mit einem Schuß saurer Sahne, mit Eischreiben und mit gewiegten oder Petersilie bestreut zu Tisch gebracht.

Sollte weniger Sauerampfer zur Verfügung stehen, dann kann die Suppe auch mit Zitronensaft und einer Prise Zucker abgeschmeckt werden

53

ten vor Beendigung der Garzeit das geputzte Wurzelwerk kleingeschnitten und das Stückchen Lorbeerblatt der Brühe zusetzen. Inzwischen die feingehackte Zwiebel in der Butter oder Margarine goldgelb anschwitzen, mit Mehl überstreuen, noch 1 bis 2 Minuten weiter rösten; das Tomatenmark dazugeben und das Gemisch aus Zwiebel, Mehl und Tomatenmark 10 Minuten vor dem Garen in den Gulasch rühren. Auf Wunsch kann dieser Gulasch mit etwas Zitronensaft oder - wenn nicht vorhanden - mit etwas schwachprozentigem Weissig abgeschmeckt werden.

Salzkartoffeln oder körnig gekochter Reis vervollständigend das Gericht. Gewiegte Kräuter als Garnierung und ein Rohkostsalat aus Obst oder Gemüse werden empfohlen.

Rindfleisch, russisch geschmort

299 750 g Oberschale, Lungenstück oder Bug, Salz, Mehl, 50 g Schweineschmalz, 75 g Speck, 250 g Zwiebeln, 1 Möhre, 1 Stückchen Sellerieknolle, 2 Scheiben Roggenbrot, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer, 1/2 l Gemüsesud, 1/6 l saure Sahne, Kräuter.

Das von Adern, Häutchen oder Sehnen gesäuberte und gewaschene Fleisch quer zur Faser in dicke Scheiben schneiden, diese salzen, in wenig Mehl panieren und in heißem Schweineschmalz von beiden Seiten knusprig braten. Den Boden einer Kasserolle oder einer tiefen Pfanne mit dem sehr fein geschnittenen Speck bedecken, die Hälfte der angebratenen Fleischscheiben darauflegen und diese mit den in dünne Streifen geschnittenen Zwiebeln, der ebenso geschnittenen Möhre und dem Sellerie belegen. Kleinwürfelig geschnittenes Roggenbrot, in Stückchen zerflücktes Lorbeerblatt und Pfeffer darüberstreuen. Hierauf folgt die zweite Schicht der angebratenen Fleischscheiben, die genau wie die erste mit Gemüse, Brot und Gewürzen bedeckt wird. Nun den Topfinhalt mit heißem Gemüsesud so auffüllen, daß die obere Fleischschicht knapp bedeckt ist. Zunächst wird der Topf auf den Herd gestellt, bis der Sud aufwallt. Dann kommt der Topf für 1 1/2 bis 2 Stunden zugedeckt in die Backröhre. Eine halbe Stunde vor Beendigung der Garzeit die saure Sahne zugeben. Das Fleisch wird mit Speck und Schmorsoße und mit gewiegten Kräutern bestreut zu Tisch gebracht. Als Beilage reicht man Salzkartoffeln. Wir empfehlen noch Kopfsalat oder einen anderen Rohkostsalat.

Rindfleisch, in Bier gedünstert

300 1 kg Oberschale, 2 Zwiebeln, 2 Möhren, 100 g Speck, 1/2 l helles Bier, Salz, 1 Teelöffel Kartoffelmehl, die Schale von 1 Apfelsine, Zitronensaft.

Das vorbereitete und gewaschene Rindfleisch in nicht zu große Würfel schneiden, die Zwiebeln, die Möhre und den Speck alles kleingeschnitten, untermischen und mit Bier übergossen 24 Stunden in einem nicht oxydierenden Topf kühl stellen. Dann das marinierte Fleisch samt Bier und Gemüse unter Hinzufügen von etwas Salz auf schwachem Feuer oder in der Backröhre 1 1/2 bis 2 Stunden dünsten. Die Soße abgießen, durchsieben, noch etwas eindampfen und mit in Wasser verrührtem Kartoffelmehl andicken. Die vorher gut gewaschene, gebrühte und wie Fadennudeln geschnittene Apfelsinenschale in der Soße durchkochen und diese vor dem Servieren mit Zitronensaft abschmecken. Das Fleisch wird in der Soße zu Tisch gebracht.

Die streifig geschnittene Apfelsinenschale könnte auch schon beim Eindampfen der Dünstsoße zugesetzt werden. Als Beilage eignen sich Salzkartoffeln oder Butterreis.

Fleisch-Golubzy, russische Krautwickel

301 300 g schieres Fleisch oder Gehacktes, 100 g Reis oder Perlgräuben, 1 Zwiebel, 2 Eßlöffel Butter oder Margarine, Salz, Pfeffer, 800 g Weißkraut, 2 Eßlöffel saure Sahne, 2 Eßlöffel Tomatenmark, 1 Eßlöffel Mehl, Dill oder Petersilie.

Das gewaschene und von Sehnen oder Häutchen befreite Fleisch in Stücken durch den Wolf drehen, mit dem gekochten und abgekühlten Reis oder den garen Gräupchen vermischen, die feingehackte Zwiebel, Salz und Pfeffer dazugeben. Die ganzen Krautblätter brühen und 5 Minuten ziehen lassen. Abkühlen, auf dem Tisch auslegen, die Fülle in Würstform auflegen, die Blätter zusammenrollen und mit Fäden umwickeln. Nun werden die Golubzy in siedendem Fett angebraten. Dann die saure Sahne mit dem Tomatenmark, dem Mehl und 1/4 Liter Wasser verrührt zugeben, aufkochen lassen und salzen. Die Krautwickel werden entweder zugedeckt auf schwachem Feuer (Asbestplatte!) 30 bis 40 Minuten geschmort oder ebensolange unbedeckt in die heiße Backröhre gestellt. Fleisch-Golubzy bringt man in der Soße, mit gewiegtem Dill oder Petersilie bestreut, zu Tisch.

Statt saurer Sahne läßt sich auch mehr Tomatenmark verwenden. Die Soße kann auch mit Zitronensaft oder Weißwein und etwas Zucker abgeschmeckt werden.

Tolma, armenische Weinlaubrouladen

302 500 g schieres Hammelfleisch, 125 g Reis, 1 Zwiebel, Kräuter, Pfeffer, Salz, 400 g grüne Weinblätter, 1 bis 2 Eßlöffel Butter, 1/4 l Hammelknochenbrühe.

Das von Sehnen befreite, gewaschene Hammelfleisch durch den Wolf lassen, mit dem gekochten Reis, der feingehackten Zwiebel, den gewiegten Kräutern, mit Pfeffer und Salz nach Geschmack vermischen. Das Weinlaub gründlich waschen und harte Stielpartien entfernen. Immer zwei Blätter auf dem Tisch auslegen, die vorbereitete Fülle auflegen, wie Krautwickel rollen und mit Fäden umwickeln. In dichten Reihen in die gefeterte Pfanne legen, mit etwas Salz bestreuen, mit zettlassener Butter und mit der Hammelknochenbrühe übergießen und zugedeckt auf schwachem Feuer 30 bis 40 Minuten dünsten. Armenische Tolma wird in einer flachen Schüssel oder auf einer Platte serviert.

In Armenien pflegt man zu diesem Gericht Joghurt oder Kunys (gorene Stutenmilch) mit in Salz verriebenem Knoblauch, aber auch Zimt mit Puderzucker extra zu reichen.

Nach Belieben kann die Dünstflüssigkeit aber auch mit etwas Mehlschwitze angedickt und mit Zitronensaft oder Weißwein und einer Prise Zucker süßsauer abgeschmeckt werden.

In jedem Fall würde leicht gewürzter, körnig gekochter Reis als Beilage passen.

Gebratenes Fleisch

Allgemeines über die Zubereitung

303 Das Fleisch vom Rind, Kalb, Hammel oder Schwein kann man im großen Stück oder in kleinen Portionsstücken oder Scheiben braten. Im Stück gebratenes Fleisch wird kalt oder warm serviert, in Portionsstücken gebratenes Fleisch nur warm. Auch Innereien wie Leber oder Nieren sowie Kalbs- bzw. Schweinsfüße können gebraten werden.

Im Stück zu bratendes Rindfleisch wird gewaschen, von Sehnen, Adern oder Röhren befreit, mit einem Tuch abgetrocknet und mit Salz bestreut. Dann wird das Fleisch in eine Pfanne mit siedendem Fett, Öl oder Nierentalg gelegt und rasch von allen Seiten gebraten, bis sich eine dünne braune Kruste bildet. Zum Braten sollte Fleisch stets in heißem Fett angesetzt werden, damit sich die Poren schließen und der Fleischsaft nicht mehr herausfließen kann. Der Braten wird dann saftiger und schmackhafter. Erst nach Bildung der Kruste wird der Braten unbedeckt in die vorgeheizte Bratöhre gestellt, wobei etwas Brühe oder heißes Wasser zugegossen wird. Nach dem Anbraten wird die Temperatur etwas herabgesetzt, damit das Fleischinnere garen kann. Schweinefleisch, Hammelfleisch oder Kalbfleisch stellt man sofort in die Backöhre. Alle 10 bis 15 Minuten sollte das Fleisch mit dem Bratsaft begossen werden, der – falls erforderlich – mit etwas Brühe oder heißem Wasser zu ergänzen ist. Der Bratsaft kann entweder gleich als Soße oder mit einer Mehlschwitze oder mit kalt angerührtem Mehl angedickt werden.

Die Bratzeit beträgt bei großen Stücken 1 1/2 bis 2 1/2 Stunden, je nachdem, von welcher Sorte und Größe das Fleischstück ist. Sehr fetthaltiges Fleisch wird in wenig heißem Wasser angesetzt, je nach Größe des Bratens mit 1/8 bis 1/4 Liter Wasser. Die Fettsseite soll stets unten liegen, denn das Fleisch wird nach Verdunsten des Wassers dann im eigenen Fett gebraten. Fleisch ist gar, wenn es dem Druck eines Löffels nicht mehr nachgibt. Damit sich der Fleischsaft gut verteilt, sollte der Braten erst 10 Minuten nach dem Garen aufgeschnitten werden.

Roastbeef vom Rind wird schnell und scharf gebraten. Es soll im Anschnitt rosig aussehen, darf aber nicht mehr, wie manchmal angenommen wird, blutig sein.

Hammelfleisch, Kalbfleisch oder Schweinefleisch soll dagegen gut durchgebraten werden.

Die Portionsscheiben vom Hammel, Kalb oder Schwein legt man in eine Stielpfanne mit stark erhitztem Fett, doch soll zwischen den einzelnen Scheiben 1 1/2 bis 2 cm Zwischenschaum bleiben. Wird das Fleisch zu eng gelegt, dann bildet sich keine Kruste, sondern es erhält Aussehen und Geschmack von gekochtem, nicht aber von gebratenem Fleisch. Braten, vor allem in Portionsscheiben geschnittener, sollte nach dem Garen schnell serviert werden, da sonst sein Wohlgeschmack beeinträchtigt wird.

Sart Makaroni können auch köinig gekochter Reis oder gekochte Gräupchen für die Fülle verwendet werden, denen hellgelb getöterte Zwiebeln und hartgekochte, kleingehackte Eier zuzusetzen sind. Damit sie besser binder, kann auch 1 Eigelb in die Hackmasse geknetet werden.

Buletten mit Milchsoße

349

3 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{8}$ l Milch, Salz, 500 g schieres Fleisch oder Gehacktes, halb Rind, halb Schwein, 125 g Weißbrot ohne Rinde, Pfeffer, Bratfett, 2 Eßlöffel geriebener Käse.

Aus je 1 Eßlöffel Butter und Mehl eine helle Schwitze bereiten, mit der Milch auffüllen, gut durchkochen lassen und salzen. Fleisch, in wenig Wasser eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrot, Salz und Pfeffer zu einer Hackmasse verarbeiten, wie in 343 beschrieben. Daraus längliche Buletten formen und in eine mit Bratfett ausgestrichene Pfanne legen. An den Seiten der Buletten von oben mit dem Teelöffel kleine Vertiefungen eindrücken, Milchsoße hineingießen und geriebenen Käse daraufstreuen. Mit zerlassener Butter beträufeln und das Gericht 10 bis 20 Minuten in der Backröhre überbacken.

Die Buletten können noch mit zerlassener Butter oder auch mit roter Soße (357) begossen werden.

Als Beilage eignen sich Kartoffelbrei und junge Erbsen oder auch Schnittbohnen in Butter oder Rosenkohl bzw. Spargel oder anderes Gemüse in Milchsoße (413, 397).

Pelmeni auf sibirische Art

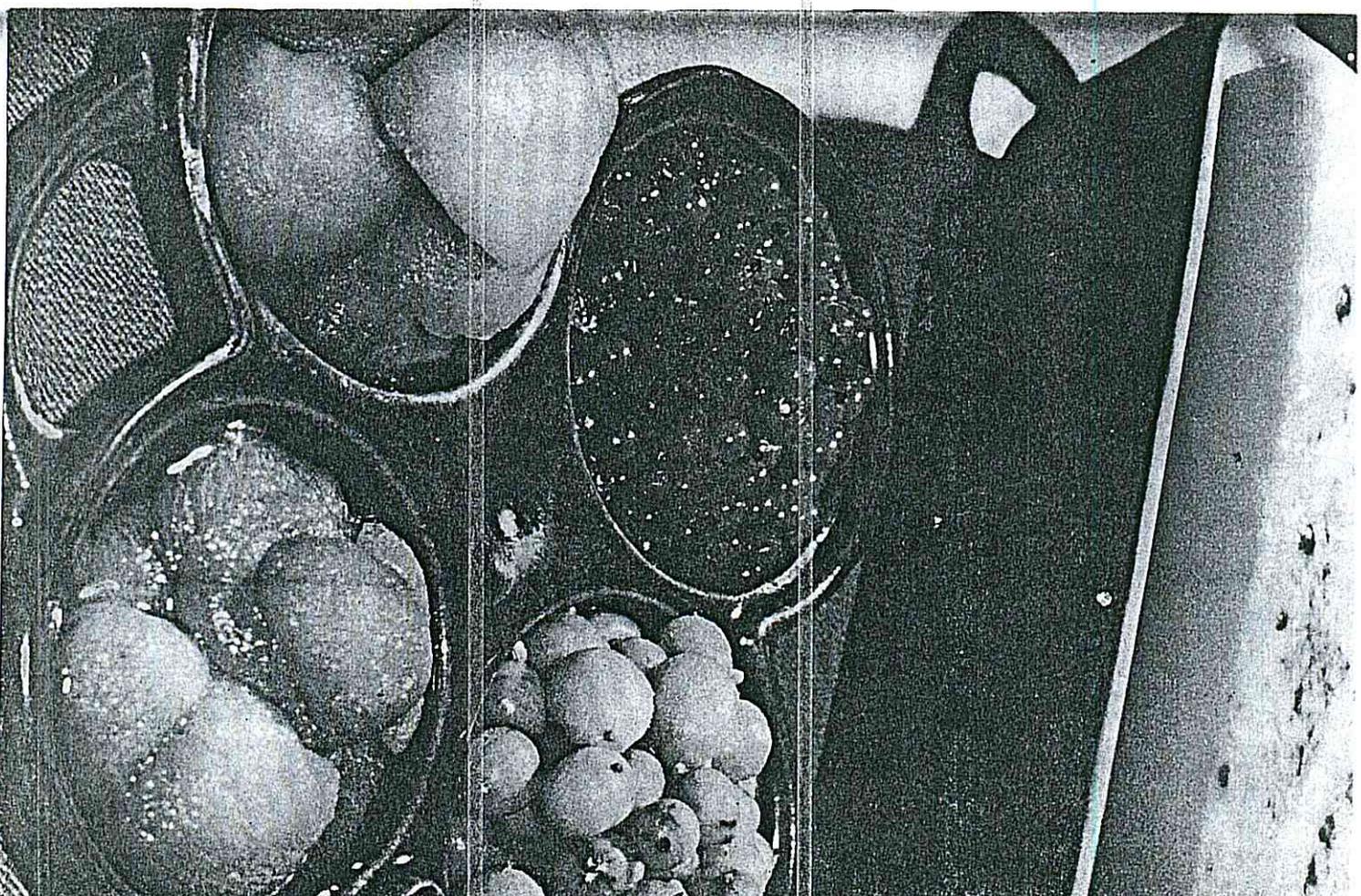
350

300 bis 400 g Rind- und Schweinefleisch zu gleichen Teilen, 1 bis 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer, 1 Ei, 250 g Mehl, 4 Eßlöffel saure Sahne oder 1 bis 2 Eßlöffel Butter.

Die Pelmeni bereiten, wie im Rezept 118 beschrieben, in siedendes Salzwasser geben und 6 bis 10 Minuten kochen. Die fertigen Pelmeni mit dem Schaumlöffel herausheften und in einer flachen Schüssel oder auf einer Platte mit saurer Sahne oder Butter übergießen. Sofort servieren!

Pelmeni auf sibirische Art werden auch mit einer scharfen Soße aus Senf und Weinessig begossen.

176



Gut schmecken gebratene Pelmeni: Man kocht sie in diesem Falle nur 2 bis 3 Minuten und brät sie dann auf beiden Seiten in Butter.

Gedinstete Bitki aus Hühnerfleisch

351 500 g Hühnerfleisch, 100 g Weißbrot ohne Rinde, $\frac{3}{16}$ l Milch, Salz, 3 bis 4 Eßlöffel Butter, $\frac{1}{2}$ l helle Soße (360).

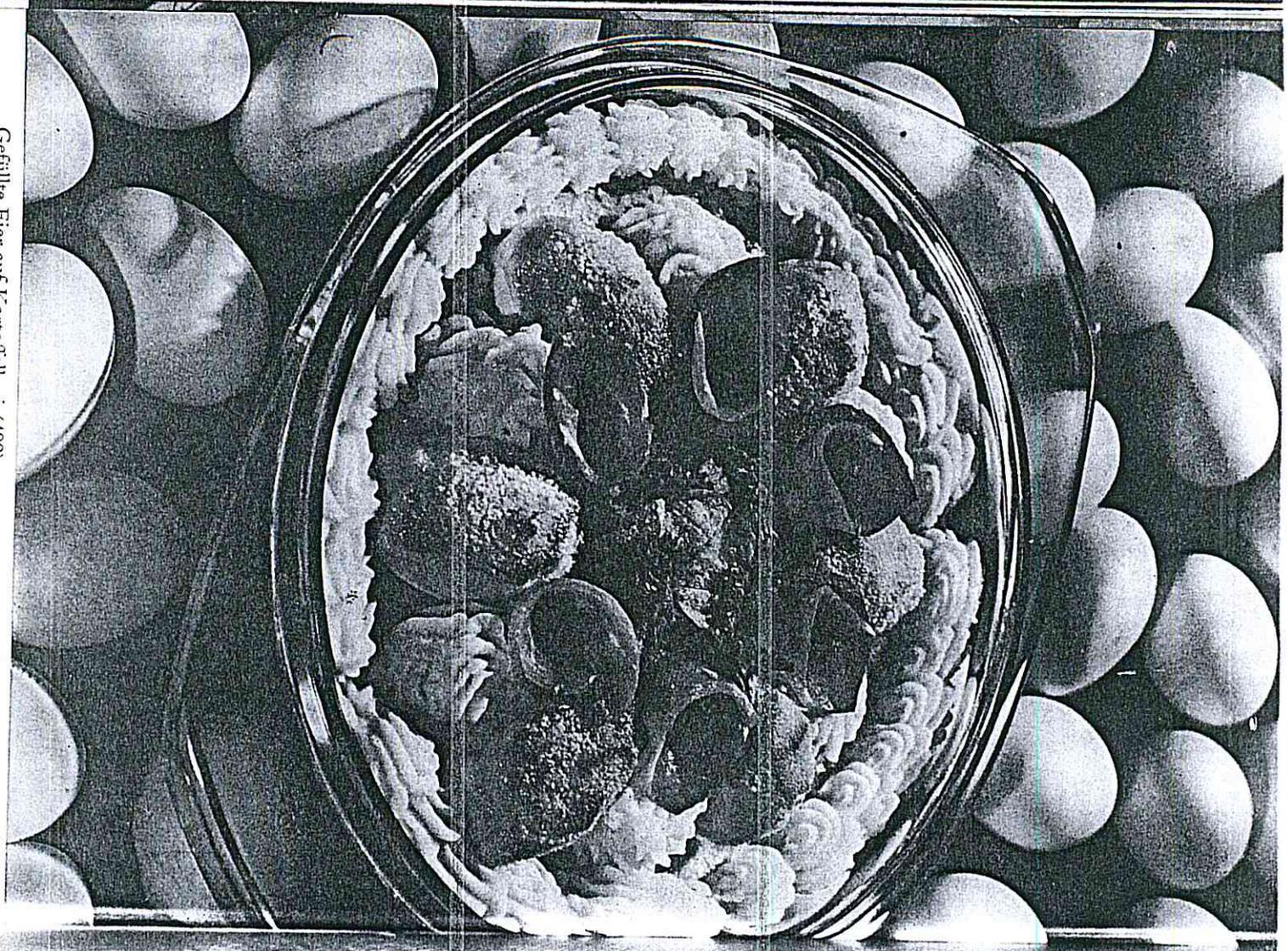
Von einem jungen Huhn 500 g Fleisch ohne Haut ablösen, und zwar von der Brust und den Keulen. Die Knochen und die Haut sofort zu einer Brühe ansetzen. Das schiele Hühnerfleisch zusammen mit dem in Milch geweichten und ausgedrückten Weißbrot zweimal durch den Wolf drehen, nach Geschmack salzen und 1 bis 2 Eßlöffel weiche oder zerlassene Butter in diese Hackmasse kneten. Die Hände immer wieder in kaltes Wasser tauchen und runde Kugeln von etwa 30 g formen. Diese können auch in etwas Mehl oder geriebener Semmel geformt werden. Eine tiefe Pfanne mit Butter ausstreichen, die Bitki hinelegen und mit knapp einem halben Liter durchgeseihter Hühnerbrat auffüllen. Zugedeckt auf kleiner Flamme garen. Die fertigen Bitki auf einer Platte mit zerlassener Butter übergießen und mit heller Soße aus der Dünstflüssigkeit bereitet wurde, auftragen.

Bei Verwendung von bereits gekochtem Huhn verringert sich die Dinstzeit der Bitki. Die Hackmasse kann auch mit Pfeffer, Muskat, geriebener Zwiebel, gewiegter Petersilie oder auch Schnittlauch, gelb, gehackter Zunge oder Schinken vervollständig und geschmacklich noch etwas variiert werden.

Als Beilage ist körnig gekochter und in Butter geschwenkter Reis geeignet.

Tuchum-Dulma, gefüllter Hackbraten aus Usbekistan

352 400 g Rindfleisch oder Geschabtes, 100 g Weißbrot, 1 Zwiebel, Pfeffer, Salz, 4 Eier, geriebene Semmel, Fett, $\frac{1}{4}$ l rote Soße (357), 5 Tomaten. Aus dem Rindfleisch oder dem Geschabten, dem in Wasser geweichten und ausgedrückten Weißbrot, der kleingeschnittenen Zwiebel, Salz und Pfeffer eine Hackmasse bereiten, die in jedem Fall ein- bis zweimal durch den Wolf zu drehen ist, damit sie besser bindet. Mit dieser Hackmasse die hartgekochten Eier „verpacken“, in geriebener Semmel wälzen und in siedendem Fett schwimmend ausbacken. Usbekische



Gefüllte Eier auf Tschum-Dulma

oder Margarine durchbraten. Mit körnig gekochtem, dick ausgequollenem Reis, gewiegtem Dill oder Petersilie, der restlichen Butter oder Margarine sowie Salz und Pfeffer gut vermischen.
Auch Kochfisch kann kleingeschnitten verwendet werden. Nach Belieben der Masse noch gehackte und glasig gedünstete Zwiebel zufügen.

Fülle aus frischen Pilzen

- 529 1 kg Pilze, 3 bis 4 Eßlöffel Butter oder Margarine, 4 Eßlöffel saure Sahne, 1 Zwiebel, Salz, Petersilie oder Dill.
Die geputzten und gewaschenen Pilze sehr fein schneiden und 8 bis 10 Minuten mit Butter oder Margarine in der Pfanne braten. Die saure Sahne, die feingehackte und glasig gedünstete Zwiebel dazugeben, salzen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Danach gewiegte Petersilie untermischen und abkühlen.
Besonders gut eignen sich für diese Fülle Steinpilze oder Champignons.

Fülle aus Sauerkraut mit Pilzen

- 530 750 g Sauerkraut, 3 bis 4 Eßlöffel Fett, 2 bis 3 Zwiebeln, 50 g getrocknete Pilze oder 250 g frische Pilze, Salz, Pfeffer.
Das Sauerkraut ganz fein schneiden oder wiegen und in Butter oder Margarine zugedeckt garen. Die feingehackte und glasig gedünstete Zwiebel mit den vorgebratenen Pilzen untermischen, salzen, pfeffern und nochmals 3 bis 4 Minuten zusammen durchbraten. Dann mit dem gedünsteten Sauerkraut vermischen. Trockenpilze werden vor dem Garen 1 bis 2 Stunden eingeweicht, dann gewaschen, gekocht, feinhackt und noch einige Minuten in Butter oder Margarine gebraten. Frischpilze werden geputzt, gewaschen, sehr klein geschnitten und 8 bis 10 Minuten gebraten.

Fülle aus Quark

- 531 500 g Quark, 2 bis 3 Eier, 100 g Zucker, Salz, 1 Eßlöffel Butter oder Margarine.
Möglichst trockenen Quark durch ein Sieb streichen, Eier, Zucker, etwas Salz und zerlassene Butter gut daruntermischen, bis die Fülle nicht mehr klumpig ist.

Die Quarkfülle kann mit Vanillinzucker, warm gewaschenen Rosinen und feingewiegter Zitronen- oder Apfelsinenschale, einem Eßlöffel Zitronensaft oder auch etwas Zitronat geschmacklich verfeinert werden.

Fülle aus Äpfeln

- 532 1 kg Äpfel, 200 g Zucker.
Die Äpfel schälen, vierteln, Gehäuse entfernen und Scheibchen schneiden. In einer Pfanne mit Zucker überstreuen, 2 bis 3 Eßlöffel Wasser zugießen und auf schwachem Feuer dünsten, bis eine dicke Masse entstanden ist.
Es können auch geschälte, kleingeschnittene und gezuckerte Äpfel roh als Fülle verwendet werden. Etwas Anis oder verlesene und warm gewaschene Rosinen sind noch als Zugabe geeignet.

Fülle aus Backaprikosen

- 533 400 g Backaprikosen, 100 g Zucker.
Die Aprikosen verlesen, warm waschen, in einer Kasserolle knapp mit Wasser bedecken und 10 bis 15 Minuten kochen. In einem Sieb abtropfen lassen, auf dem aufgerollten Teig verteilen und mit Zucker bestreuen.
Das Kodwasser der Backaprikosen ist noch zur Herstellung von Kissel (544-550) oder für eine Fruchtsuppe verwendbar.

Bliny

Allgemeines über die Zubereitung

- 534 Wer dünne, knusprige und saftige Bliny (Plinsen oder dünne Pfannkuchen) backen will, muß eine schmiedeeiserne kleine Pfanne mit dickem Boden verwenden. Die Pfanne wird vorgewärmt und mit Butter bestrichen, damit die Bliny nicht anbrennen. Pfannen, die noch nicht in Gebrauch waren, werden mit irgendeinem Fett 10 bis 15 Minuten lang erhitzt, dann wird das Fett abgossen und die Pfanne sofort mit Salz ausgerieben.

„Die erste Plinse wird ein Klumpen“, heißt ein russisches Sprichwort, und sie wird auch wirklich meist zu dick und zu blaß. An den ersten Bliny ist auszuprobieren, wieviel Teig in die Pfanne gegossen werden muß, damit sie gleichmäßig dünn werden. Im russischen Ofen werden die Bliny auf beiden Seiten gleichzeitig gebacken, auf dem Gas- oder Elektroherd werden sie gewendet wie Eierkuchen.

Der ziemlich flüssige und möglichst mit einem großen Schneebesen oder einem elektrischen Rührgerät bearbeitete Teig für Bliny kann verschieden angerichtet werden: mit gewiegtem Schnittlauch, mit hartgekochten Eiern, mit kleingeschnittenem Salzhering, Lachs oder anderem Fisch. Es eignen sich auch angebratene feingehackte Pilze, Reibkäse, gehackter Speck und Zwiebel, gehackter Schinken oder kleine Wurstwürfel.

Bliny mit Zusatz werden so gebraten: Die heiße Pfanne mit Butter austreichen, den gewiegten Schnittlauch oder die gehackten Eier oder die Fischstückchen in die Pfanne streuen, etwas Teig darübergießen und weiterbraten wie gewöhnliche Bliny.

Bliny können mit zerlassener Butter oder Margarine, mit saurer Sahne, Salzhering, Sprossen, Anshovis, Lachs, Kaviar oder Rundfischrogen angerichtet werden. Russische Bliny werden heiß in der vorgewärmten Schüssel gestapelt und mit einer Serviette bedeckt zu Tisch gebracht. Sie können auch in der Backröhre warm gehalten werden, aber am besten schmecken sie direkt aus der Pfanne.

Bliny aus Hefeteig

535 20 g Hefe, 500 g Mehl, Salz, 1 Eßlöffel Zucker, 2 Eier, 3 Eßlöffel Butter oder Margarine, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ l Milch, Bratfett.

Die Hefe in $\frac{1}{2}$ Liter warmem Wasser auflösen, mit dem Schneebesen 250 g Mehl einstreuen, glattrühren und zugedeckt etwa 1 Stunde warm stellen. 1 Teelöffel Salz, Zucker, die Eigelb, zerlassene Butter oder Margarine einrühren und das übrige Mehl nach und nach dazugeben. Viertelliterweise warme Milch zugeßen, gut mischen und den Teig mit einer Serviette bedeckt warm stellen. Während des Gehens sollte der Teig ein- bis zweimal umgerührt werden. Zuletzt Eischnee unterziehen und dann die Bliny backen, wie unter 534 beschrieben. Am besten gelingen die Bliny, wenn der Teig nicht öfter als zwei- bis dreimal gegangen ist. Hinweise für Variationsmöglichkeiten und Beilagen zu Bliny sind unter 534 zu finden.

268

Schnelle Bliny

536 2 bis 3 Eier, Salz, 1 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Natron, 500 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zitronen- oder Weinsäure, Bratfett.

Die Eier mit $\frac{3}{4}$ Liter warmem Wasser verquirlen und $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, Zucker sowie Natron dazugeben. Das Mehl mit dem Schneebesen einrühren, damit es nicht klumpt. Zitronen- oder Weinsäure in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser auflösen, in den fertigen Teig rühren und mit dem Backen der Bliny beginnen.

Steht keine Zitronen- oder Weinsäure zur Verfügung, dann kann der Teig auch so zubereitet werden: Mehl, Eier, Zucker und Salz werden mit $\frac{3}{4}$ Liter saurer Milch zum Teig verarbeitet. Natron in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser auflösen und direkt vor dem Backen unter den Teig rühren.

Ukrainische Bliny

537 300 g Hirse, $\frac{1}{2}$ l Milch, 3 bis 4 Eßlöffel Butter oder Margarine, 300 g Buchweizenmehl, 15 g Hefe, 2 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, Salz, $\frac{1}{4}$ l saure Sahne, Bratfett.

Die Hirse verlesen, waschen, mit etwa 1 Liter Wasser einen dicken Brei daraus kochen und diesen abgekühlt durch ein Sieb streichen. In eine Kasserolle $\frac{1}{8}$ Liter Milch gießen und mit einem Eßlöffel Butter aufkochen. 40 bis 50 g Buchweizenmehl einrühren, einen dicken Brei kochen und diesen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Nun die in wenig warmem Wasser gelöste Hefe zugeßen, gut mischen und den abgekühlten Mehlbrei mit der Hefe gehen lassen. Dem gegangenen Teig werden der durch ein Sieb gestrichene Hirsebrei, das übrige Mehl, die mit Zucker geschlagenen Eigelb sowie etwas Salz zugesetzt. Die restliche Milch wird warm zugegossen, und nach sorgfältigem Rühren muß der Teig nochmals an warmer Stelle gehen. Zuletzt Eischnee unterziehen und mit dem Backen der Bliny beginnen. Ukrainische Bliny werden heiß und mit zerlassener Butter begossen serviert.

Extra reicht man dazu mit dem Schneebesen schaumig gerührte saure Sahne.

Oladij

538 25 g Hefe, $\frac{1}{2}$ l Milch, 500 g Mehl, 2 Eier, Salz, $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Butter oder Margarine, Bratfett.

269

Sieb streichen. Die Beerenmasse mit $\frac{1}{2}$ Liter heißem Wasser aufkochen und durchsiehen. Diesen Saft mit Zucker und eingeweichter Gelatine unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Dem abgekühlten Sirup das Beerenpüree zusetzen und mit einem Schneebesen oder einem elektrischen Rührgerät schaumig schlagen. In Schalen kalt stellen.

Beerenschaumspeise mit Grieß

561 250 g Preiselbeeren oder rote Johannisbeeren, 200 g Zucker, 3 Eßlöffel Grieß, Milch.

Die Beeren verlesen, waschen, zerstampfen, $\frac{1}{8}$ Liter siedendes Wasser zugeßen und die Masse durch ein Sieb streichen. Den Saft kühl stellen. Die übrige Beerenmasse mit $\frac{3}{8}$ Liter heißem Wasser übergießen, 5 Minuten kochen und durchsiehen. Dem Sud nach und nach unter Umrühren den Grieß zufügen und 20 Minuten auf kleiner Flamme dick kochen. Die Masse mit Zucker aufkochen lassen und vom Feuer nehmen. Den Saft unterrühren, die Masse schaumig schlagen und kühl stellen. Mit kalter Milch servieren.

Honigschaumspeise

562 $\frac{1}{4}$ l Honig, 4 Eier.

Die Eier aufschlagen und das Eiweiß vom Eigelb trennen. Die Eigelb allmählich mit dem Honig verrühren und auf schwacher Flamme unter ständigem Rühren – ohne zu kochen – erhitzen, bis die Masse anfängt, dick zu werden. Vom Feuer nehmen und abkühlen.

Den geschlagenen Eischnee unterziehen und die Schaumspeise in Schalen kalt stellen.

Statt Eischnee können auch $\frac{3}{8}$ Liter Schlagsahne verwendet werden.

Krems

Allgemeines über die Zubereitung

563 Krems werden aus süßer Sahne mit nicht weniger als 20% Fettgehalt oder aus dickschaumig geschlagener saurer Sahne zubereitet und in Schälchen oder Schüsseln kalt gestellt. Gesondert können süße Soßen aus Beeren, Rotwein, Schokolade, Kaffee oder auch Frucht-Beeren-Sirup gereicht werden.

Krem aus süßer Sahne

564 $\frac{1}{4}$ l süße Sahne, 75 g Puderzucker, $\frac{1}{4}$ Päckchen Vanillinzucker, 10 g Gelatine.

Die Sahne in einem Topf auf Eis oder in kaltes Wasser stellen und mit dem Schneebesen schaumig schlagen, bis sie am Schneebesen haften bleibt. Dabei allmählich Puderzucker und Vanillinzucker zugeben. Ohne mit dem Schlagen aufzuhören, die aufgelöste, abgekühlte Gelatine zusetzen. Sie ist vorher 20 bis 25 Minuten in kaltem Wasser zu weichen, dann unter Umrühren in 4 Eßlöffel kochendem Wasser aufzulösen. Mit der geschlagenen Kreml weiter verfahren, wie unter 563 beschrieben.

Krem aus saurer Sahne

565 $\frac{1}{4}$ l saure Sahne, 75 g Puderzucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 10 g Gelatine.

Die saure Sahne in einen Topf gießen, Puderzucker und Vanillinzucker hineinschütten, auf Eis oder in kaltes Wasser stellen und mit dem Schneebesen schlagen, bis die Masse sich annähernd verdoppelt hat. Nun die wie im vorhergehenden Rezept behandelte Gelatine unterziehen, sofort in Schälchen füllen und kalt stellen.

Krem aus saurer Sahne kann auch mit frischen Erdbeeren oder Himbeeren bereitet werden. Zu diesem Zweck werden die Beeren verlesen, kalt gewaschen, durch ein Sieb gestrichen und in die geschlagene Sahne gerührt, bevor die Gelatine untergezogen wird.

Vanille-, Schokoladen- oder Kaffeekrem

566 $\frac{1}{4}$ l süße Sahne, 70 g Puderzucker, 10 g Gelatine, $\frac{1}{4}$ Päckchen Vanillinzucker oder 1 Eßlöffel Kakao oder 2 Teelöffel gemahlener Kaffee.

Die Sahne in einem Topf dickschaumig schlagen, bis sie am Schneebesen haftenbleibt. Dabei allmählich Puderzucker, Vanillinzucker und die wie in Rezept 564 aufgelöste Gelatine zusetzen. Dann die Kreml in Schälchen gießen und kalt stellen.

Soll Schokoladenkrem zubereitet werden, dann wird 1 Eßlöffel Kakao, oder nach Geschmack auch etwas mehr, mit dem Puderzucker vermischt. Für Kaffeekrem ist die Gelatine in 4 Eßlöffel starkem Kaffee aufzulösen, der aus dem gemahlenen Kaffee oder Kaffee nach Geschmack bereitet wurde.