

Anna Matershev | Lena Kruglova

Traditionelle russische Küche

100 Rezepte von Borsch
bis Pelmeni



© 2019 des Titels »Traditionelle russische Küche« von Anna Matershev und Lena Kruglova (ISBN 978-3-7423-1080-4) by riva Verlag,
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.mv-g.de

riva

Inhalt

Vorwort und Danksagung	6
------------------------------	---

Warum wir die russische Küche lieben	7
---	---

Zawtrak – Frühstück	9
----------------------------------	----------

Baton – Russisches Weizenbrot	10
Bliny – Russische Pfannkuchen	13
Oladuschki – Fluffige Eierkuchen	14
Syrniki – Russische Quarkpuffer	17
Sapekanka – Quarkauflauf	18
Schokoladnoje maslo – Schokobutter	21
Gretschnewaja Kascha – Buchweizenbrei	22
Pschonaja Kascha – Hirsebrei	25

Sakuski – Salate und Snacks	27
--	-----------

Salat iz swekly – Rote-Bete-Salat mit Knoblauch	28
Olivier – Russischer Wintersalat	31
Seledka pod schuboj – Heringssalat »Hering im Wintermantel«	32
Mimosa – Schichtsalat mit Thunfisch	35
Vinegret – Rote-Bete-Salat	36
Granatowyj braslet – Granatapfel-Schichtsalat	38
Funchosa – Glasnudelsalat	40
Morkow po korejski – Scharfer Karottensalat	43
Kabatschkowaja ikra – Zucchini-Brotaufstrich	44
Oladuschki s ikroj – Eierkuchen mit Kaviar	47
Malosolnye ogurzy – Eingelegte Gurken	48
Farschirowannyje jaiza – Russische Eier	51
Muhomory – Fliegenpilze	52
Buterbrody so sprotami – Baguette mit Sprotten	55
Ogonek – Scharfe Tomatensoße	56

Supy – Suppen 59

Borsch – Berühmte russische Kohlsuppe	60
Selenyj borsch – Sauerampfer-Suppe	63
Fasolevyj sup – Bohnensuppe	64
Gorohowyj sup – Erbsensuppe	67
Ucha – Fischsuppe	68
Sup s frikadelkami – Suppe mit Fleischbällchen	71
Kurinjaja lapscha – Hühnersuppe	72
Soljanka – Russischer Eintopf	75
Okroschka – Russische Sommersuppe	76
Svekolnik – Kalter Borsch	79

Glawnyje Bljuda – Hauptspeisen 81

Golubzi – Russische Kohlrouladen	82
Tefteli – Fleischbällchen	85
Kotlety – Russische Frikadellen	86
Kotlety po kiewski – Cordon Bleu auf Ukrainisch	88
Rybnyje kotlety – Fischfrikadellen	90
Mjasnoj rulet – Hackbraten	93
Plov – Reisgericht	94
Tuschonaja kapusta – Gedünsteter Spitzkohl	97
Zharkoje – Russischer Kartoffeleintopf	98
Gulasch	101
Sapetschennaja kurotschka – Hähnchen in Knoblauchsoße	102
Toltschenaja kartoschka – Kartoffelpüree	105
Mjaso po franzuski – Fleisch auf die französische Art	106
Kartofel' naja sapekanka – Kartoffelaufauf	109
Kartofel' nyje zrazy – Kartoffeltaschen mit Hackfleischfüllung	110
Mjasnyje zrazy – Fleischtaschen mit Ei-Lauch-Füllung	113
Ryba w kljare – Backfisch	114
Schaschlik nach Alex' Art	117
Gowjadina Stroganow – Bœuf Straganoff	118
Draniki – Kartoffelpuffer	121
Kabatschkowyje oladuschki – Zucchini-puffer	122
Mjasnoj pirog – Fleisch-Kuchen	125

Pirozhki s jaizami – Teigtaschen mit Ei-Lauch-Füllung	126
Pirozhki s mjasom – Teigtaschen mit Hackfleischfüllung (aus dem Ofen)	128
Tschebureki – Gebratene Teigtaschen mit Hackfleischfüllung	130
Beljaschi – Gebratene Teigtaschen mit Hackfleischfüllung.	133
Sosiski w teste – Würstchen im Schlafrock	134
Saliwnoj pirog s ryboj – Fischkuchen	137
Pelmeni – Teigtaschen mit Hackfleischfüllung.	138
Manty – Asiatische Teigtaschen.	141
Wareniki – Gefüllte Teigtaschen	142
Leniwyje wareniki – Wareniki für Faule.	145

Deserty i sladosti – Desserts und Süßigkeiten. 147

Krepli – Rollkuchen	148
Watruschki – Russische Quarktaschen.	151
Plüschki – Süße Hefebrötchen	152
Pirozhki s jablokami – Teigtaschen mit Apfelfüllung	155
Ponchiki – Russische Donuts	156
Twozozhnyje ponchiki – Quarkbällchen	159
Oreshki – Süße Nüsse	160
Sladkaja kartoschka – Süße Kartoffeln.	162
Sladkaja kolbaska – Süße Wurst	164
Joschiki – Igelchen	167
Persiki – Süße Pfirsiche	168
Trubotschki s kremom – Russische Schaumlocken.	171
Belyje pjaniki – Weiße Lebkuchen	172
Gusinyje lapki – Quarkplätzchen »Gänsefüßchen«	175
Kulitsch – Osterbrot.	176
Waffli – Waffeln.	179
Rogaliki – Hörnchen	180
Sotschni – Teigtaschen mit Quarkfüllung	183
Sladkije bulotschki – Süße Brötchen	184
Pirozhnoje »Leningradskoje« – Törtchen aus Leningrad.	186
Kurabje – Spritzgebäck	188
Kissel – Mehlspeise.	191
Jablotschnyj kompot – Kompott aus Äpfeln	192

Pirogi i torty – Kuchen und Torten 195

Mannik – Grießkuchen.	196
Scharlotka – Apfelkuchen.	199
Tertyj pirog – Streuselkuchen.	200
Korolewskaja watruschka – Streuselkuchen mit Quarkfüllung.	203
Sebra – Zebra-Kuchen.	204
Napoleon – Russische Schichttorte.	206
Medovik – Russische Honigtorte.	208
Blinnyj tort – Pfannkuchentorte.	210
Ptitschje moloko – Torte »Vogelmilch«.	212
Tscherepaha – Schildkrötentorte.	215
Smetannik – Schmandtorte.	216
Biskwitnyj rulet – Biskuitrolle mit Erdbeeren.	219

Register220