



ThermiTwins

Lena Kruglova und Anna Matershev

Russisch kochen mit dem Thermomix®

60 traditionelle Rezepte

Tragen Sie sich jetzt unter
www.thermomix-fans.de für unseren
Newsletter ein und erhalten Sie
kostenlose Rezepte und Infos zu
neuen Veröffentlichungen!

riva

Vorwort und Danksagung

Liebe Liebhaber der russischen Küche und alle, die es noch werden möchten,

wir heißen euch ganz herzlich auf der kulinarischen Reise nach Russland willkommen.

Bevor unsere Reise startet, möchten wir uns ganz herzlich bei unseren Familien bedanken. Vielen Dank, dass ihr uns seit Kindertagen mit dem russischen Essen verwöhnt und eure Rezepte an uns weitergegeben habt.

Vielen Dank auch dafür, dass ihr einige Gerichte mehrere Tage in Folge gegessen habt, bis das optimale Rezept ausgetüfelt wurde, ohne euch darüber zu beschweren. Und ja, die paar Kilo mehr auf den Rippen stehen euch wirklich gut. Ehrlich.

Wir lieben euch,
Lena und Anna

© des Titels »Russisch kochen mit dem Thermomix®« (978-3-7423-0522-0)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>



Wer denkt, dass die russische Küche nur aus »Borschtsch« und »Wodka« besteht, der irrt

Die russische Küche hat eine Vielzahl an deftigen Suppen, herzhaften Salaten und vielen Fisch- und Fleischgerichten zu bieten. Am beliebtesten ist jedoch die Kombination von Teig und Fleisch. So heißt es beispielsweise in einer bekannten Konversation in russischen Kochgruppen:

- »Und was esst ihr da in Russland?«
 - »Pirozhki.«
- »Was ist das?«
 - »Fleisch im Teig.«
- »Aha, und was noch?«
 - »Tschebureki.«
- »Und was ist das?«
 - »Fleisch im Teig.«
- »Äh, sonst noch was?«
 - »Hm, Pelmeni.«
- »Was ist das?«
 - »Fleisch im Teig.«
- »Oh. Na klar. Noch irgendwas?«
 - »Manty.«
- »Gut, dass ich Fleisch im Teig mag.«

Auch das russische Gebäck bzw. die Kuchen und Torten muss man einfach aus-

probieren. Dabei darf man den Aufwand bei den anspruchsvollen russischen Torten wie z. B. »Napoleon« oder »Ptitschje moloko« nicht scheuen. Das Endergebnis wird euch begeistern.

Im Übrigen ist zu erwähnen, dass einige der heute als traditionell russisch bekannten Gerichte ihren Ursprung überhaupt nicht in Russland haben. Sie stammen vielmehr aus den Ländern der ehemaligen Sowjetunion, v. a. aus den zentralasiatischen und kaukasischen Republiken.

Jede Hausfrau hat zudem ihre eigenen Versionen der bekannten russischen Gerichte, die sich vor allem regional unterscheiden können. Es gibt daher kein »richtiges« oder »falsches« Rezept eines Gerichts.

Wir haben darüber hinaus einige Rezepte »eingedeutscht«, da man manche Zutaten nur im russischen Laden bekommt. Mittlerweile bieten jedoch viele größere Handelsketten russische Produkte an.

Zawtrak - Frühstück



Bliny - Russische Pfannkuchen

FÜR 2–3 PORTIONEN

Zeitbedarf: ca. 25 Minuten

350 g Milch
150 g Mineralwasser mit Kohlensäure
2 Eier
1 EL Zucker
½ TL Salz
1 TL Backpulver
180 g Mehl
2 EL Öl und etwas mehr zum Braten

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **30 Sekunden/ Stufe 7** vermischen. Teig ca. 10 Minuten quellen lassen.
2. Währenddessen die Pfanne mit etwas Öl bepinseln und auf mittlerer Hitze erwärmen.
3. Eine kleine Schöpfkelle voll Teig in die Pfanne gießen, die Pfanne schwenken und Bliny von beiden Seiten backen, bis sie goldgelb sind.



Eine beschichtete Pfanne muss nur vor dem Backen des ersten Blins mit Öl bepinselt werden.

Die doppelte Menge an Teig nacheinander zubereiten.

Bliny mit Marmelade, Schmand mit Zucker oder gezuckerter Kondensmilch servieren.





Oladuschki – Fluffige Eierkuchen

FÜR 2–3 PORTIONEN

Zeitbedarf: ca. 30 Minuten

500 g Kefir oder Buttermilch
2 EL Zucker
1 Ei
½ TL Salz
350 g Mehl
2 TL Backpulver
Öl zum Braten

- 1.** Kefir in den Mixtopf geben und **2 Minuten/37 °C/Stufe 2** erwärmen. Zucker, Ei und Salz zugeben. Mehl zusammen mit Backpulver in den Mixtopf durchsieben und **40 Sekunden/Stufe 4** vermischen. Teig ca. 5 Minuten quellen lassen.
- 2.** Währenddessen reichlich Öl in die Pfanne geben (Ölstand ca. 1 cm) und auf mittlerer Hitze erwärmen.
- 3.** Jeweils einen gehäuften Esslöffel Teig in die Pfanne gießen, Oladuschki von beiden Seiten backen, bis sie goldgelb sind, und auf einem Stück Küchenrolle abtropfen lassen.



Die doppelte Menge an Teig nacheinander zubereiten. Oladuschki mit Marmelade, Schmand mit Zucker oder gezuckerter Kondensmilch servieren.

Syrniki - Quarkklößchen

FÜR 2 PORTIONEN

Zeitbedarf: ca. 25 Minuten

50 g Zucker

1 Ei

2 Pk. Russischer Tworog á 275 g

70 g Mehl und etwas mehr für die

Arbeitsfläche und zum Panieren

ca. 50 g Butter zum Braten

1. Zucker und Ei in den Mixtopf geben und **7 Sekunden/ Stufe 5** vermischen. Russischen Tworog und Mehl zugeben und **1 Minute/Knetstufe** vermischen.
2. Quarkmasse auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, zu einem Strang ausrollen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Syrniki von beiden Seiten mit etwas Mehl panieren und leicht platt drücken.
3. Butter in die Pfanne geben, auf mittlerer Hitze erwärmen, Syrniki von beiden Seiten backen, bis sie goldgelb sind, und auf einem Stück Küchenrolle abtropfen lassen.



Die doppelte Menge an Quarkmasse nacheinander zubereiten.

Syrniki mit Marmelade, Schmand mit Zucker oder gezuckerter Kondensmilch servieren.





Schokoladnoje maslo – Schokobutter

FÜR 6–8 PORTIONEN

Zeitbedarf: ca. 2 Minuten
Ruhezeit: ca. 2 Stunden

25 g Schokolade (z. B. Zartbitter)
200 g Butter, weich, in Stücken
40 g Puderzucker
4 EL Backkakao

1. Schokolade in den Mixtopf geben, **8 Sekunden/Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Restliche Zutaten zugeben und **15 Sekunden/Stufe 4** vermischen.
2. Eine kleine Dose mit Frischhaltefolie auslegen, Schokobutter hineingeben und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.



Schokobutter im Kühlschrank aufbewahren.

Gretschnewaja kascha – Buchweizen

FÜR 3 PORTIONEN

Zeitbedarf: ca. 35 Minuten

250 g Buchweizen

900 g Wasser

1 TL Salz

300–500 g Milch (hier kommt es darauf
an, wie flüssig man Buchweizen mag)

Zucker nach Geschmack

1. Gareinsatz in den leeren Mixtopf einhängen, Buchweizen einwiegen, Gareinsatz herausnehmen und Buchweizen unter laufendem Wasser abspülen. Wasser und Salz in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen und **19 Minuten/100 °C/Stufe 4** kochen.
2. Gareinsatz herausnehmen, Buchweizen auf Teller verteilen und Milch und Zucker zugeben.



Buchweizen ist z. B. als Beilage zu Fleisch aus der russischen Küche nicht wegzudenken. In dem Fall einfach die Milch weglassen.

Sakuski - Vorspeisen



Salat iz swekly - Rote-Bete-Salat mit Knoblauch

FÜR 1 KLEINE SALATSCHÜSSEL

Zeitbedarf: ca. 2 Minuten

50 g Walnüsse
3 Knoblauchzehen
500 g Rote Bete, gekocht, geviertelt
2 EL Mayonnaise
½ TL Salz

1. Walnüsse, Knoblauch und Rote Bete in den Mixtopf geben und **5 Sekunden/Stufe 7** zerkleinern.
2. Restliche Zutaten hinzugeben und **10 Sekunden/Stufe 3** vermischen.

