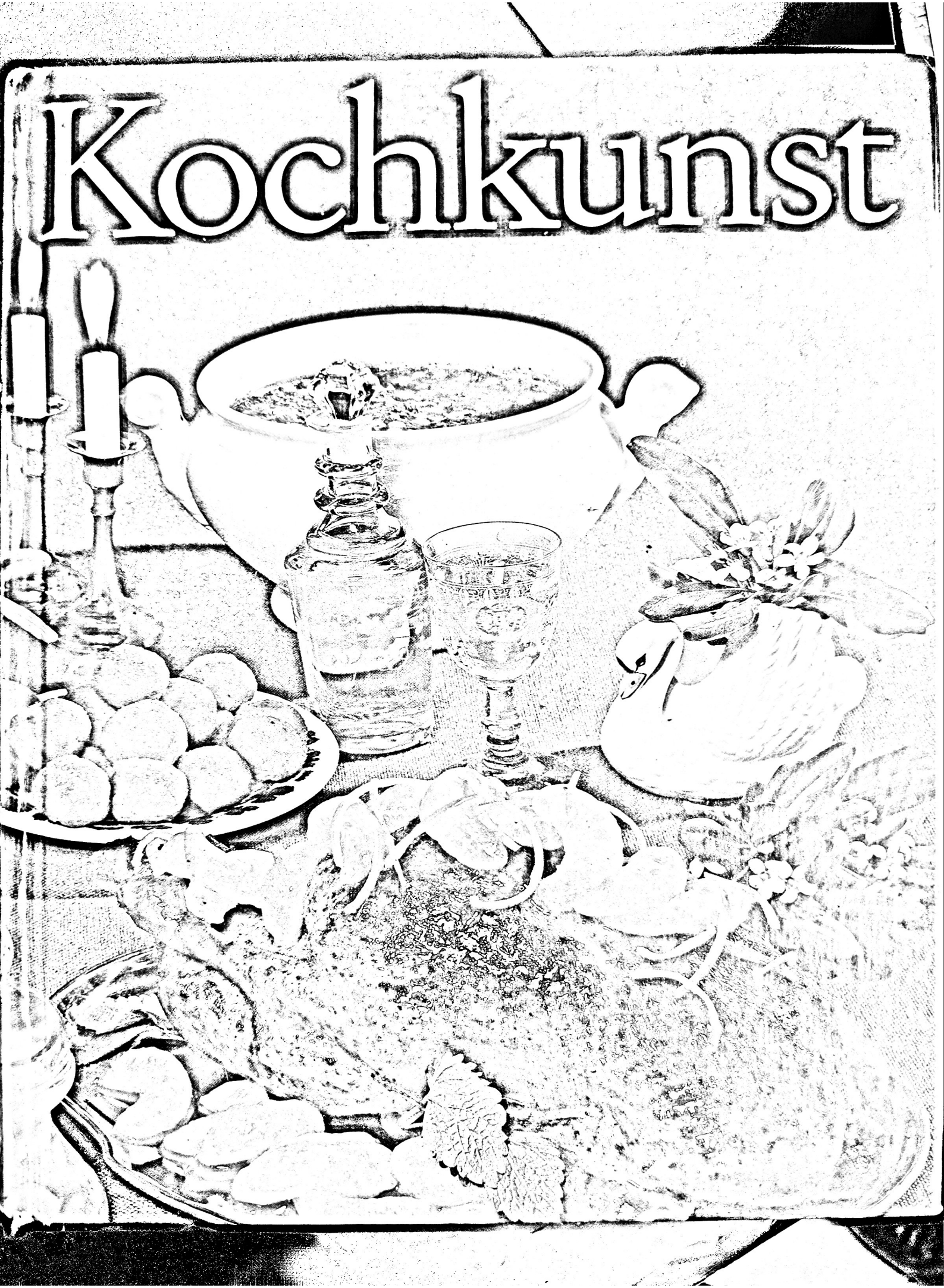
Kochkunst



Slowenische Lammklößchen

Für die Lammklößchen: 5 Lammhaxen, 1 Brötchen, 1 große Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Thymian, Majoran, 1 Ei, 40g Schmalz. Für die Tomatensoße: 40g Butter oder Margarine, 30g Speck, 2 große Zwiebeln, 1 Möhre, 1 Eßl. Mehl, 250g Tomatenmark, 1 Knoblauchzehe, 1 l Wasser oder Brühe, Petersilie, Thymian, Lorbeerblatt, Zucker, Salz, Pfeffer.

Die Lammhaxen auslösen und waschen. Das Brötchen in Wasser einweichen. Die ausgelösten Lammhaxen grob zerschneiden und zusammen mit der Zwiebel, der Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Thymian, Majoran und dem ausgedrückten Brötchen durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes drehen. Ei zugeben und alles gut durchmischen. Die entstandene Masse abschmecken, in kleine Klößchen formen und in einer Pfanne mit heißem Schmalz anbraten. Die fertige Tomatensoße darübergießen und das Ganze zugedeckt kurze Zeit ziehen lassen. In einem Topf Butter oder Margarine erhitzen. Darin den kleinwürfelig geschnittenen Speck und die grobgehackten Zwiebeln mit der geschnittenen Möhre anrösten. Mit Mehl bestäuben und goldgelb rösten. Tomatenmark zugeben und wiederum erhitzen. Mit Wasser oder Brühe auffüllen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Alle übrigen Zutaten zufügen und das Ganze etwa 1 Stunde kochen lassen. Zuletzt die fertige Soße durch ein Sieb gießen und abschmecken. Als Beilagen Risotto und rote Bete.

Soljanka auf grusinische Art

500g Rindfleisch, 2 Zwiebeln, 2 bis 3 Eßl. Butter, 2 Eßl. Tomatenmark, 2 Salzgurken, 4 Eßl. Weißwein, 1 Knoblauchzehe, Salz, Petersilie.

Das Rindfleisch waschen, von Sehnen befreien und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln feinhacken. Die Butter oder Margarine erhitzen und Fleisch und Zwiebelwürfel darin anbraten. Das Tomatenmark, die geschälten, kleingeschnittenen Gurken, Weißwein und Knoblauchzehe dazugeben und salzen. Alles zugedeckt auf kleiner Flamme garen. Bei Bedarf öfter etwas Wasser oder Brühe zugießen. Die fertige Soljanka mit Petersilie bestreut servieren. Anstelle von Rindfleisch läßt sich für grusinische Soljanka Hammelfleisch verwenden. Nach Belieben mit saurer Sahne verfeinern.

Soljanka auf russische Art

100g Zwiebeln, 150g Öl, 100g Bratenfleisch, 100g roher Schinken, 100g Salami, 50g Salzgurke, 50g Kapern, 2 Eßl. Tomatenmark, 2 l Fleischbrühe, 2 Pimentkörner, 2 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, Salz, ½ Zitrone, Dill, 4 Eßl. saure Sahne.

Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in Öl anschwitzen. Bratenfleisch, rohen Schinken und Salami in Streifen schneiden und zur Zwiebel geben. Alles kräftig durchschwitzen lassen, aber nicht anbraten. Dann die in Streifen geschnittene Salzgurke, Kapern und Tomatenmark zugeben

und ebenfalls anschwitzen. Mit der Fleischbrühe auffüllen. Aus gestoßenem Piment, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt, Salz, Zitronenscheiben und Wasser einen Sud kochen, durchseihen und in die Soljanka geben. Die Suppe mit Zitronenscheiben, gehacktem Dill und saurer Sahne servieren.

Sommerlicher Bockwurstsalat

300 g Bockwürste, 2 Bund Radieschen, 100 g grüne Gurke, 100 g Tomaten, 1 Zwiebel, 2 Eßl. Öl, 1 Eßl. Essig, 1 Eßl. Tomatenketchup, 1 Eßl. Senf, Salz, Pfeffer, Glutal.

Abgezogene Bockwürste, Radieschen, grüne Gurken und Tomaten in Scheiben, die Zwiebel in Würfel schneiden. Alles miteinander vermischen. Aus Öl, Essig, Tomatenketchup, Senf, Salz, Pfeffer und Glutal eine Soße bereiten und über die anderen Zutaten gießen. Den Salat durchziehen lassen.

Soufflé mit Huhn

½ Suppenhuhn, Salz, 1 Lorbeerblatt, 2 Pimentkörner, 1 Wurzelwerk, 3 Eigelb, ⅛ l Sahne, weißer Pfeffer, 2 Eiweiß, 50 g Butter.

Das Huhn in wenig Salzwasser mit den Gewürzen und dem Wurzelwerk zum Kochen ansetzen. Wenn es gar ist, die Knochen entfernen und das Fleisch durch den Fleischwolf drehen. Die Masse mit dem Eigelb und der Sahne vermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Eiweiß steifschlagen und locker unter die Masse heben. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen, mit der Masse füllen und mit zerlassener Butter beträufeln. Im Backofen bei 200 °C 20 Minuten überbacken. Zu diesem Gericht Weißbrot und einen frischen Salat reichen.

Spaghetti con fungli
(Spaghetti mit Pilzen)

1 Knoblauchzehe, Salz, 2 Eßl. Öl, 250 g Spaghetti, 250 g durchwachsener Speck, 750 g Champignons, ¼ l süße Sahne, 100 g dicke saure Sahne, 100 g Reibekäse (Parmesan), 2 Bund Basilikum, 2 Bund Schnittlauch, 4 Eigelb.

Etwa 2½ Liter Wasser mit der geschälten, halbierten Knoblauchzehe, Salz und Öl zum Kochen bringen. Die Spaghetti hineingeben und kochen lassen, bis sie gar, aber noch bißfest sind. Den feingewürfelten Speck in einem Topf ausbraten. Die geputzten, gewaschenen, abgetropften und feinblättrig geschnittenen Champignons hinzufügen und so lange im Speck schmoren lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Sahne mit der dicken sauren Sahne, dem geriebenen Käse und den gehackten Kräutern verrühren, zu den Pilzen geben und 10 Minuten leise kochen lassen. Die Spaghetti abgießen, kurz mit heißem Wasser abspülen und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Beim Servieren auf jede Portion Spaghetti Pilzsoße und obenauf ein Eigelb geben, das unter Spaghetti und Soße gemischt wird. Frischen Rettich- oder Radieschensalat dazu reichen.

einigen Tropfen Worcestersauce verrühren und ⅛ Liter steifgeschlagene Sahne unterziehen. Beim Anrichten die Preiselbeercreme jeweils auf ein Salatblatt neben die Scholle geben. Dazu paßt ein milder Kartoffelsalat.

Überraschungsblumenkohl

1 großer Kopf Blumenkohl, 2 Eßl. Salz,
2 Eßl. Essig, 1 Eßl. Zucker,
einige Blätter grüner Salat, Eier- oder Geflügelsalat, 6 Tomaten, Petersilie.

Den vorbereiteten Blumenkohl in Wasser mit Salz, Essig und Zucker nicht zu weich kochen. Mit dem Schaumlöffel herausheben, auf eine Platte legen und auskühlen lassen. Dann aus der Mitte des Blumenkohlkopfes einen Kreis Röschen herausnehmen, die Fläche mit Salatblättern auslegen und Eier- oder Geflügelsalat hineinfüllen. Die restlichen Blumenkohlröschen in ausgehöhlte Tomaten füllen und diese um den Blumenkohl setzen. Die Platte mit Petersilie hübsch garnieren.

Ujházi Hühnersuppe

1 Suppenhuhn, Salz, 200g Möhren,
100g Petersilienwurzel, 50g Sellerie,
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe,
100g Pilze, 20g Tomatenmark,
Pfeffer, 80g Fadennudeln.

Das vorbereitete Huhn in 2 Liter Salzwasser ansetzen. Geputzte Möhren, Petersilienwurzeln und Sellerie sowie Knoblauch, Zwiebel und Pilze kleinschneiden und zufügen. Pfeffern und kochen lassen, bis das Fleisch gar ist. Inzwischen die Fadennudeln in Salzwasser extra garen, abgießen und abschrecken. Das Hühnerfleisch von den Knochen lösen, kleinschneiden, mit den Nudeln zur Suppe geben.

Ukrainische Soljanka

200g Zwiebeln, 100g Speck,
2 Knoblauchzehen, 100g Tomatenmark,
1 Eßl. Edelsüß-Paprika,
500g gemischtes Fleisch (Niere, Bratenreste, gekochter Schinken),
2 saure Gurken, 1½ l Fleischbrühe,
Salz, Pfeffer, 1 Eßl. Kapern,
½ Zitrone, Dill, Petersilie,
3 bis 4 Eßl. saure Sahne.

Die feingehackten Zwiebeln in den Speckwürfeln glasig braten. Geriebenen Knoblauch, Tomatenmark und Paprika sowie das in dünne Streifen geschnittene Fleisch und die ebenso geschnittenen sauren Gurken hinzugeben und wenige Minuten dünsten. Die Fleischbrühe zugießen und die Suppe 5 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Schüssel füllen, mit Kapern bestreuen und 2 bis 3 Zitronenscheiben einlegen. Gehackten Dill und Petersilie darüberstreuen und kurz vor dem Servieren die Sahne in die Soljanka gießen.

Umhüllte Kalbssteaks

4 Kalbssteaks, Salz, Pfeffer,
1 Eßl. Mehl, 4 Eier, 150g Reibekäse,
60g Schmalz, 20g Butter.

Die Kalbssteaks mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden und mit wenig geschlagenem Ei bestreichen. Von