DRUMMER/MUSKEWITZ

DAS FERNSEH KOCHBUCH



Gefülltes Brathähnchen

1 Brathähnchen
125 g „Sonja"
75 g Reis
75 g Pilze
2 Eier
Muskatnuß, Salz

Bücklingssalat

2 Bücklinge
200 g Hörnchen
100 g junge Erbsen
3 Eßlöffel Carnito
2 Eßlöffel Öl
Kräuteressig, Glutal

Gefüllte Paprikaschoten

6 Paprikaschoten
250 g Reis

Das Fernsehkochbuch

Rezepte,

Ratschläge und

Hinweise aus der Küche des Deutschen Fernsehfunks

Von Kurt Drummer und Käthe Muskewitz

Vierte, verbesserte Auflage

Mit 42 zum Teil mehrfarbigen Bildern und über 350 Rezepten

VEB FACHBUCHVERLAG LEIPZIG 1964

Bild 3. Soljanka — ein sowjetisches Nationalgericht

Bild 4. Patscha vom Schwein, eine bulgarische Bauernsuppe



Die Suppe darf nach dem Zugeben der Legierung nicht mehr aufkochen. Mit Salz, Muskatnuß und einem Spritzer Weißwein abgeschmeckt, wird die Suppe sehr heiß serviert.

- Neben den üblichen Würzmitteln sollte stets auch Weiß- oder Rotwein in kleinen Mengen
- vorrätig sein, denn manchen Gerichten gibt erst der Schuß Wein die letzte Abrundung.
- Obgleich in einigen Fällen auch ein leichter Apfelwein genügt, gilt im großen ganzen doch der
- Grundsatz: Je besser der Wein, desto pikanter auch der Geschmack der Speise.

Soljanka
(Bild 3, siehe Farbtafel vor Seite 17)
ein sowjetisches Nationalgericht

75 g fetter Speck
100 g gekochter Schinken
100 g Bockwurst oder Salami
100 g Gewürzgurke
50 g Tomatenmark
25 g Pritamin
75 g Kaffeesahne oder Joghurt
20 g Kapern
1 l Brühe
1 Zitrone
Zwiebeln, Salz, Lorbeerblatt, Gewürzkörner
Knoblauch

Der würflig geschnittene Speck wird mit den in Würfel geschnittenen Zwiebeln goldgelb angeschwitzt. Mit diesem Ansatz röstet man die Hälfte des in Streifen geschnittenen Schinkens und der enthäuteten, in dünne Scheiben geschnittenen Bockwurst oder der in Streifen geschnittenen Salami, gibt nach kurzer Zeit das Tomaten- und das Paprikamark dazu, röstet nochmals durch und füllt, ohne Mehl anzustäuben, mit der Fleischbrühe und etwa $^1/_8$ l Gewürzgurkenbrühe auf. Gleich nach dem Auffüllen werden die Gewürze und die Kapern dazugegeben. Nachdem das Ganze etwa 20 Minuten auf kleiner Flamme gekocht hat, werden der Rest des Schinkens und der Bockwurst sowie die in Streifen geschnittene Gewürzgurke als Einlage beigegeben.
Kurz vor dem Servieren wird die Soljanka mit Kaffeesahne oder Joghurt und mit Scheiben von geschälter Zitrone verfeinert.

- Aus den befreundeten Volksrepubliken werden verschiedene Arten Paprikamark importiert:
- 1. Pritamin aus der Ungarischen Volksrepublik, eine Paste aus reinen, süßen Tomaten-
- paprikaschoten, ist von mildem Wohlgeschmack und angenehmem, zartem Aroma. Es ist
- sowohl in Wasser wie in Fett löslich. 2. Ljutenica aus der Volksrepublik Bulgarien ist eine mit
- Öl, Knoblauch und Petersilie gewürzte, leicht gesalzene Paste. Sie besteht aus 70% Gemüse-
- paprikaschoten und 17% konzentriertem Tomatensaft. Sie ist sehr würzig und von betontem
- Eigengeschmack.

Gebundene Ochsenschwanzsuppe

1½ l Brühe
500 g Ochsenschwanz
50 g Schmalz oder „Sonja"
175 g gemischtes Wurzelwerk
2 Eßlöffel Mehl
1 Eßlöffel Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Thymian
Lorbeerblatt
1 Glas Rotwein

Der Ochsenschwanz wird zerkleinert (zwischen den Wirbeln durchgehackt) und im Schmortopf mit Schmalz gut geröstet. Wenn der Ochsenschwanz leicht gebräunt ist,

den Pökelkamm mit Suppengrün. Dann werden die Kartoffeln mit so viel kochender Fleischbrühe aufgefüllt, daß sie bedeckt sind, und zugedeckt langsam gargekocht, ohne daß die Kartoffelwürfel zerkochen.
Wenn nötig, füllt man während des Kochens entsprechend Fleischbrühe nach. Sind die Kartoffeln gar, wird der gut gewaschene und feingehackte Spinat roh dazugegeben und das Ganze mit ein wenig Muskatnuß abgeschmeckt. Das gekochte Fleisch wird in Scheiben oder Würfeln als Einlage dazugegeben.

- Gebrauchsfertigen Knoblauch stellt man her, indem man die geschälten Knoblauchzehen
- fein hackt und dann mit Salz zerdrückt. Man bewahrt ihn in gut schließenden, dunklen Gläs-
- chen auf.

Fisch-Soljanka
ein köstlicher Eintopf

75 g „Sonja"
4 Zwiebeln
100 g Gewürzgurken
500 g Fischfilet
150 g Letscho
150 g Weiß- oder Sauerkohl
4 Eßlöffel Kaffeesahne oder Joghurt
Salz, Knoblauch, Zitrone

Die „Sonja" zerläßt man in einem Topf und röstet die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln darin an. Darauf gibt man den feingeschnittenen Weiß- bzw. Sauerkohl und das grobgehackte Letscho. Nachdem dieser Ansatz gut angeröstet ist, gibt man den zerkleinerten rohen Fisch dazu und füllt mit Fleischbrühe auf, bis das Gericht mit Flüssigkeit bedeckt ist.
Die Gewürzgurken werden in feine Streifen geschnitten und ebenfalls dazugegeben. Während des Kochens gibt man noch ein Lorbeerblatt, Salz und den geriebenen Knoblauch hinzu.
Vor dem Servieren wird das Gericht mit Zitrone abgeschmeckt und mit Kaffeesahne oder Joghurt verfeinert.

- Anstelle von Fischfilet kann man auch Rundfisch, wie Schellfisch, Dorsch, Rotbarsch und
- Kabeljau, verwenden. Von den Gräten und Abfällen kocht man eine Fischbrühe, die statt der
- Fleischbrühe zum Auffüllen verwendet wird.
- Tiefgekühltes Fischfilet läßt sich am besten in noch gefrorenem Zustand zerkleinern. Im
- Gegensatz zu frischem Filet säuert und salzt man es erst bei der Zubereitung, damit es nicht
- vorzeitig ausgelaugt wird.

Florentiner Fischsuppe

300 g Fischfilet
1/3 Päckchen Feinfrostspinat
100 g Spaghetti
50 g „Sonja"
40 g Mehl
3/4 l Brühe oder Wasser
1 Ei
2 Brötchen
50 g Speck oder Öl
Salz, Paprika
Muskatnuß
Knoblauch
Suppenwürze

Das Fischfilet wird gewaschen und in nicht zu kleine Würfel geschnitten. Die Würfel würzt man mit Salz, Paprika und Knoblauch und brät sie in Speck oder Öl scharf an.