Culinaria

RUSSIA

Russland · Ukraine · Georgien · Armenien · Aserbaidschan



Leipziger Städtische Bibliotheken
001 619 247

h.f.ullmann



Rybnaja soljanka
Fischsoljanka (1)

750 g gemischte Fische, z.B. Stör, Zander und Lachs
Salz
2 Lorbeerblätter
4–6 Pfefferkörner
1 Zwiebel, gehackt
2 EL Butter
1 EL Mehl
1 Petersilienwurzel, klein geschnitten
1 Karotte, klein geschnitten
4–5 Salzgurken, klein geschnitten
2 EL schwarze Oliven
1 EL Kapern
1 unbehandelte Zitrone
1/2 Bund Dill
4 EL saure Sahne

Die Fische säubern, aus Schwänzen, Gräten und Köpfen mit ca. 3 l Wasser, wenig Salz, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern eine Brühe kochen. Brühe abseihen. Das Fischfleisch in mundgerechte Stücke teilen. Die Hälfte der Brühe über die Fischstücke geben, aufkochen und vorsichtig ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme pochieren (der Fisch darf nicht zerfallen!). In der Zwischenzeit die Zwiebel in Butter anbraten, mit Mehl bestäuben und unter ständigem Rühren mit der restlichen Brühe ablöschen. Gemüse und Salzgurken zufügen und garen, dann den Fisch mit Brühe dazugeben und mit Salz abschmecken. Alles zusammen noch einmal vorsichtig aufkochen, Oliven und Kapern zugeben. In tiefen Tellern mit je einer dünn geschnittenen Zitronenscheibe, einem Zweig Dill und saurer Sahne servieren.

Schtschi sbornyje
Gemischter Schtschi mit Sauerkraut (2)
(6 bis 8 Portionen)

je 200 g Suppenfleisch vom Rind, Lamm und Huhn
300 g geräucherte Schweinerippchen (Kasseler), von Knochen befreit, in Stücke gehackt
2 Lorbeerblätter
750 g Sauerkraut
4 EL Butter
1 große Zwiebel, gehackt
1 Petersilienwurzel, klein geschnitten
1 Karotte, klein geschnitten
2 EL Tomatenmark
3–4 Knoblauchzehen, zerdrückt
Salz und Pfeffer
1 Bund Dill, fein gehackt
4 EL saure Sahne

Die Fleischzutaten mit kaltem Wasser bedecken, Lorbeerblätter zufügen und daraus eine Brühe kochen, bis das Fleisch gar ist.
In der Zwischenzeit das Sauerkraut in 2 EL Butter anschwitzen und ca. 1 Stunde schmoren lassen, evtl. etwas Wasser oder Brühe zugeben. Die restlichen Gemüse in der verbleibenden Butter anschwitzen, Tomatenmark zufügen. Dann das Ganze zum Kraut geben, Knoblauch zufügen und zusammen noch ca. 15 Minuten weiterschmoren.
Das Fleisch aus der Brühe nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden, die Brühe durchseihen. Das gedünstete Gemüse in die Brühe geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Fleischstücke hinzufügen. Alles zusammen nochmals erhitzen. Mit Dill und saurer Sahne anrichten.

Perlowyj sup
Perlgraupensuppe (3)

1 Zwiebel, gehackt
2 EL Öl
2 rote Paprikaschoten, klein geschnitten
2 Karotten, klein geschnitten
1 Bund Petersilie, fein gehackt
1,5 l Fleischbrühe
3 Kartoffeln, gewürfelt
150 g Perlgraupen, fast gar gekocht
Salz und Pfeffer
150 g Hühnerbrust, gekocht
4 EL saure Sahne
25 g würziger Hartkäse, gerieben (z.B. Parmesan)

Zwiebel im Öl glasig dünsten, dann Paprika, Karotten und die Hälfte der Petersilie zugeben und kurz mitbraten. Kochende Fleischbrühe angießen, Kartoffeln und Graupen zugeben und ca. 15 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Zum Servieren die klein geschnittene Hühnerbrust auf 4 Teller verteilen, die Suppe darüberschöpfen. Saure Sahne und die verbleibende Petersilie darübergeben und mit dem Käse servieren.