

SALCIA LANDMANN

West-Östlicher Küchen-Divan

STEINGRÜBEN VERLAG STUTTGART

Die Quellen	7
Gerichte und Düfte vom Balkan	8-24
Mese - die appetitanregende Vorspeise	25-42
<p>Rumänische Ikra (Haiver) aus Karpfenrogen — Haiver oder Ikra aus Auberginen (Eierfrüchte, Melanzane) — Haiver aus weißen Bohnen (rumänisch: Tuica) — Haiver aus Kichererbsen — Sesampaste — Haiver aus Paprikaschoten — Haiver aus Olivenpüree — Haiver aus Knoblauch mit Nüssen — Salat aus Kalbs- oder Schweinsfüßen — Griechische Sakuska aus Kalbshirn - Salat aus Auberginen (Eierfrüchte, Melanzane) und Paprikaschoten - Salat aus Auberginen mit harten Eiern - Schopski-Salat (mit Paprikaschoten) — Einfadier Paprikasalat — Mazedonischer Salat mit grünen Bohnen und Paprikaschoten - Salat aus Äpfeln und Zucchini - Griechischer Bohnensalat - Salat aus Kohlrabi und Karotten - Salat aus gebackenen Pilzen - Salat aus Brennnesseln - Rohrer Spinatsalat - Salat aus Spinat oder Sauerampfer mit jungen Zwiebeln - Olivensalat - Gurkensalat mit Joghurt und frischer Minze - Salat aus jungen Knoblauchstangen</p>	
Turschija	42-50
<p>Rosenfarbene Turschija aus ganzen Krautköpfen — Turschija aus geschnittenem Kraut — Sauergurken — Kunin-Tursdija — Turschija aus gefüllten Paprikaschoten, mit Essig — Turschija Tricolor — Turschija aus gebratenen Auberginen — Essig aus Honig — Rosenfarbene Turschija mit weißen Rüben — Süße Turschija aus Zitronen</p>	
Tschorba-Varianten	50-53
<p>Rumänische Tschorba aus Bohnen (Fassul-Tschorba) mit Nudelplätzchen - Variante der rumänischen Tschorba aus Bohnen (Fassul-Tschorba) mit Tomaten - Rumänische Tschorba mit Rindfleisch und Klößchen - Griechische Zitronensuppe mit Huhn (Avgolemono) - Joghurtsuppe für heiße Tage</p>	
Maghrebinische Fleischgerichte	54-67
<p>Gulyas mit Nocken, Kartoffeln oder Semmeln - Raschnittsdi (Spießchen) - Gegrillte Kroketten aus Hackfleisch (Tsdiewaptsdiitschi) — Gegrillte Steaks aus Hackfleisch (Plesskawiza) — Djuwetsch mit Fleisdi — Hammelfleisdi im Tontopf — Lämmernes mit Gemüse geschmort - Lammragout mit Perlzwiebeln - Lämmernes »Kapama« - Mussaka mit Lammfleisch und Spinat - Popska Jachnija aus Huhn - Serbisches Reisfleisdi - Küfteta (Bouletten) aus Hammelfleisch mit Spinat - Frühlingssarmi - Mus-saka mit Kuskus - Griechischer Lammbraten mit Zitrone - Gefüllte Lammschwänze oder Lammdärme - Geflochtene Lammdärme</p>	

Fischgerichte 67-69

Gekochter Fisch mit Eiersauce - Plakija aus Fidsi

Eierspeisen 69-71

Brennessel-Omelette — Junger Lauch mit Spiegelei — Verlorene Eier in Dill- und Minzessuce

Fleischlose Gerichte 71-83

Tawtsche (Weiße Bohnen mit Zwiebeln) — Imam Bajaldi (mit Auberginen) — Zucdietti mit Knoblaudi und Joghurt - Nuß-Knoblauchsauce - Popska-Jachnija vegetarisch - Jachnija mit Badtpflaumen — Orientalische Sarmi (Röllchen, vegetarisch) — Kartoffelgulyas — Rumänische Käseschnitzel — Mamaliga (Maisbrei) rumänisch — Kürbiskompott - Krem aus Kürbis - Zucchetti (gurkenartige Kürbisse) mit Milchreis - Blätterteig für Baniza, Bak'awa etc. — Frühlingsbaniza — Baklawa — Kukurini (Rosetten aus dem Teig unserer »Fasnaditssdierben") — Pandesdipan (Balkanvariante der »Baba au Rhum«) — Süßer Türkenpilaw — Süße Graupen

Slatko, die Balkankonfitüre 84-89

Slatko aus Kürbis, im Zuckersirup eingekocht - Slatko aus Erdbeeren, nach anderer Methode eingekocht - Slatko aus Orangen- und Grapefruitschalen - Slatko aus duftenden Blüten — Chalwa — Türkisches Entzücken — Grießchalwa — Lokum

Alphabetisches Verzeichnis der Rezepte 90-92