

DAS GROSSE BUCH DER
RUSSISCHEN
KÜCHE



Leopold Stocker Verlag
Graz - Stuttgart

641.801(470)

Inhalt

VORWORT/EINLEITUNG 7

Kleine Geschichte der russischen Küche . . . 8

Kleine Geschichte der russischen Küche

9. bis 11. Jahrhundert 8

Exkurs: Getreide, Mehl, Teig (Brotsorten) . . . 9

Exkurs: Brotkwas – Chlébnyj kwas 10

Exkurs: Milch und Sauermilch 10

Exkurs: Sahne und Quark 11

Kleine Geschichte der russischen Küche

12. bis 13. Jahrhundert 12

Kleine Geschichte der russischen Küche

14. bis 17. Jahrhundert 12

Exkurs: Grützen 13

Exkurs: Kartoffel 14

Kleine Geschichte der russischen Küche

18. bis Anfang 19. Jahrhundert 15

Exkurs: Rübe und Rettich 15

Exkurs: Rote Bete, Karotte, Kohl 17

Kleine Geschichte der russischen Küche

19. Jahrhundert 18

Exkurs: Tomate 18

Exkurs: Gurke 19

Kleine Geschichte der russischen Küche

20. Jahrhundert 20

Exkurs: Rhabarber, Sellerie, Sauerampfer . . . 21

Exkurs: Früchte und Beeren 22

Küchengerät und Geschirr 24

Exkurs: Pilze 25

Exkurs: Innereien 26

Exkurs: Hühnerlei 26

Exkurs: Wachtelei 27

Exkurs: Krebs 28

Exkurs: Störkaviar 29

Exkurs: Fisch 30

BELIEBTE RUSSISCHE GERICHTE 33

Sterlet* in Gelee – *Stérljadj saliwnája* . . . 34

Pfannkuchen mit Ossetra* und Kaviar –

Blinj ss assjétrinaj i ikrój 36

Sauerkraut-Tagessuppe mit kleinen offenen

Pasteten – *Schtschi ssútotschnyje*

s rasstjegájtshikami 38

Gemischte Soljanka mit verschiedenen

Fleischsorten –

Ssoljánka sbórnaja mjasnája 40

Kalte Kwasssuppe mit Fleisch –

Okróschka mjasnája 41

Rote-Beete-Suppe – *Borschtsch* 42

Nudelteigtaschen mit Kartoffeln und Pilzen –

Waréniki s kartófeljem i gribámi 43

Gefüllte Kartoffel „Bastschühchen“ –

Kartófelj farschirówannyj „Lapotótschki“ 44

Kohlrouladen mit Fleisch und Reis –

Golubzj s mjássom i ríssom 46

Gefüllter Hecht –

Schtschúka arschirówannaja 48

Moskauer Teigtaschen –

Pelméni Moskówsckije 50

Gebratene Gans mit Äpfeln –

Gusj, sapjetschónnyj s jáblokami 52

Rebhuhn, gebraten mit Gewürzen –

Kuropátka, sehárennaja s prjánostjami . . 53

Hühnerpastete – *Kúrník* 54

Mehrschichtiger Kessel –

Kissélj mnogoslójnyj 56

Pfannkuchen mit Beeren –

Blíntschiki s jágodami 57

Gurjew-Grießbrei – *Káscha gúrjewskaja* . . 58

Altrussische Pfefferkuchen –

Prjániki starorússckije 60

Krausgebäck – *Chwórost* 62

Geflochtener Apfelstrudel –

Jáblotschnaja pletjónka 63

Kräutertee – *Tschaj trawjanój* 64

Moosbeeren-Kwass – *Kwas kljúkwennyj* 65

TRADITIONELLE SPEISEN DER RUSSISCHEN KÜCHE 67

Vorspeisen 68

Weißkohlsalat –

Ssalát is bjelokatschánnoj kapústy . . . 68

Grüner Salat mit Ei –

Ssalát seljónyj s jajzóm 69

Salat „Schöner Sommer“ –

Ssalát „Ljéto krásnoje“ 70

Exkurs: Apfelessig 70

Gemüsesalat mit Hering –

Winegrjé s séldju 72

„Pilzkaviar“ – *Ikrá gribnája* 73

Schichtsalat mit Hühnerfleisch –

Ssalát slajónyj s kúrízej 74

Exkurs: Walnuss 74

Vorspeise mit Hering – *Sakúska is séldji* . . 76

Gekochter Sjomga-Lachs* mit Beilagen –

Sjómga otwarnája s garnrom 77

Vorspeise mit Krebsen – *Sakúska is rákow* 78

Tafelvorspeise (Rindfleisch mit Salzgurken) –

Sakúska „Sastólinaja“ 79

Sülze – *Stúdjenj* 80

Exkurs: Lorbeerblatt 80

Hausgemachter Kochschinken –

Busehenína domáschnjaja 82

Leberrolle mit Petersilie –

Petschónotschnyj ruljét s petrúschkoj . . . 83

Gefülltes Hähnchen –

Kúríza farschirówannaja 84

Eier, gefüllt mit Leberpaste –

Jájza, farschirówannyje paschtjétom . . . 85

Suppen 86

„Reiche“ Kohlsuppe – *Schtschi „bogátyje“* 86

Exkurs: Schwarze Pfefferkörner 86

Grüne Gemüsesuppe mit Brennnessel –

Schtschi seljónyje s krapíwoj 88

Hausgemachter Rassolnik –

Rassólík domáschnij 89

Pilzsuppe – *Pochljóbka gribnája* 90

Erbsensuppe mit Räucherfleisch –

Ssup goróchowyj s koptschónostjami . . . 91

Milchsuppe mit Gemüse –

Ssup molótschnyj ss awoschtschámi . . . 92

Exkurs: Tafelbutter, Butterschmalz 92

Hausgemachte Nudelsuppe mit Hühnerfleisch

und Pilzen – *Ssup-lapschá domáschnjaja*

ss kúrízej i gribámi 94

Karottenpüreesuppe –

Ssup-pjuré is morkówi 95

Fleischbouillon mit kleinen Pasteten –

Buljón mjasnoj s piroschkámi 96

Kalte Kwasssuppe mit Gemüse und Fisch –

Botwínja 97

Rote-Bete-Suppe – *Swjekólník* 98

Exkurs: Dill 98

Heidelbeersuppe – *Ssup is tscherníki* . . . 100

Kirschsuppe mit Nudelteigtaschen –

Ssup is wíschén s warénikami 101

Hauptgerichte 102

Gurken, gefüllt mit Fleisch –

Ogurzj, farschirówannyje mjássom 102

Exkurs: Knoblauch 102

Kartoffelaufguss nach Bauernart –

Kartófelnaja sapjekánka po-derewjénski 104

Kürbiskuchen – *Sapjekánka is týkwy* . . . 105

Gefüllter Weißkohl –

Kotschán farschirówannyj 106

Rahmpilze – *Gribj w smjetánje* 107

Pilzknödel mit Sahnesoße – *Kljócki*

gribnjje sso smjetánnyj ssóussom . . . 108

Exkurs: Petersilie 108

Buchweizenschichtkuchen –

Slajónyj grétschnik 110

Hirsekuchen – <i>Pschónnyj karawáj</i>	111
Fisch in Senfsoße – <i>Rýba w gortschitschnom ssóusje</i>	112
Fisch in Gurkensalzlake – <i>Rýba w rassólje</i>	113
Fisch, gedünstet mit Gemüse – <i>Rýba, tuschónnaja ss owoschtschámí</i>	114
Überbackener Karpfen – <i>Karp sapetschónnyj</i>	115
Glasiertes Schweinefleisch – <i>Swinína glasirówannaja</i>	116
Exkurs: Gewürznelke	116
Gefüllte Fischfrikadellen – <i>Tjelnóje</i>	118
Gefülltes Schweinefleisch – <i>Swinína farschirówannaja</i>	119
Schweinefleisch auf Kartoffelpuffern – <i>Swinína na dránikach</i>	120
Rindfleisch, gefüllt mit Pilzen und Nüssen – <i>Gowjádina, farschirówannaja gribámi i oréchami</i>	121
Rinderfrikadellen – <i>Gowjádina rubljónaja</i>	122
Exkurs: Meerrettichwurzel	122
Rindschmorfleisch nach russischer Art – <i>Gowjádina tuschónnaja po-rússki</i>	124
Rindfleisch mit Sauerkraut – <i>Gowjádina s kapústoj</i>	125
Gebratenes Gemüse und Fleisch im Topf – <i>Šeharkóje w gorschótschkje</i>	126
Zunge mit Pilzsoße – <i>Jasýk pod gribným ssóussom</i>	127
Geschmortes Fleisch – <i>Mjásso duchowóje</i>	128
Exkurs: Zwiebel	128
Hähnchen im Topf – <i>Kúriza w gorschótschkje</i>	130
Frikadellen aus Geflügelfleisch – <i>Kotljéty is ptízy</i>	131
Kaninchen in Weißwein mit Gemüse – <i>Królik w bjélom winjé ss owoschtschámí</i>	132
Exkurs: Salz	132
Wachteln in Sahnesoße mit Käseknödeln – <i>Perepjelá w smjetánje ss sýrnyymi knjéljami</i>	134
Regenbogenrolle – <i>Ruljét „Ráduga”</i>	135
Quarkauflauf – <i>Sapjekánka tworósehnaja</i>	136
Eierauflauf mit gerösteten Brotwürfeln – <i>Drátschóna s grenkami</i>	137
Desserts	138
Aprikosenpudding mit Karamell – <i>Dessért s karamélju</i>	138
Exkurs: Zucker	138

Beeren mit Schlagsahne – <i>Jágody sso slíwkami</i>	140
Hagebutten-Kissel – <i>Kissélj is schipównika</i>	141
Kompott aus getrocknetem Obst – <i>Kompót is suchofrúktow</i>	142
Dessert aus Beeren – <i>Dessért jágodnyj</i>	143
Quarkcreme mit Erdbeeren – <i>Krjem tworósehnij s klubnikoj</i>	144
Moosbeerenschaumspeise – <i>Muss kljúkwjennyj</i>	145
Mohndessert – <i>Dessért mákowyj</i>	146
Exkurs: Getrocknete Aprikosen – <i>Kuragá</i>	146
Gekochte Milchcreme – <i>Krjem sawarnój</i>	148
Pfannkuchensäckchen mit Äpfeln und Rosinen – <i>Meschótschki s jáblokami i isjúmom</i>	149
Grießauflauf mit Beeren – <i>Sapjekánka mánnaja s jágodami</i>	150
Bratäpfel mit getrocknetem Obst – <i>Jábloki, sapetschónnyje s suchofrúktami</i>	151
Gebackenes	152
Kürbiskringel – <i>Búbliki týkwjennyje</i>	152
Exkurs: Kürbis	152
Pastete mit Sjomga-Lachs* und Reis – <i>Kulebjáka s sjómgoj i ríssom</i>	154
Pastete mit Innereien – <i>Piróg s líwerom</i>	155
Apfelkrapfen – <i>Oládji</i>	156
Sahneteilchen – <i>Schanjésehki</i>	157
Bauschkrapfen – <i>Oládji dútyje</i>	158
Kuchen mit Roter Bete und Moosbeeren – <i>Piróg sso swjóklaj i kljúkwaj</i>	159
Punschnapfkuchen – <i>Bába rómowaja</i>	160
Sauerampferkuchen – <i>Piróg sso schtschaweljóm</i>	162
Kuchen „Einträchtige Familie“ – <i>Piróg „Drúsehnaja sjemjéjka”</i>	163
Apfelkuchen – <i>Jáblotschnyj piróg</i>	164
Walderdbeerkuchen – <i>Piróg klubnitschnyj</i>	165
Himbeerpastetchen – <i>Pirosehkí s malinój</i>	166
Teilchen mit Marmelade – <i>Watrúschki s warénjem</i>	167
Himbeertorte – <i>Tort „Malínowyj”</i>	168
Exkurs: Himbeere	168
Windbeutel mit Kirschcreme – <i>Sawarnýje pirósehnije s wischnjówym krjémom</i>	170

Äpfel in Quarkteig – <i>Jábloki w tworósehnom tjéstje</i>	171
Kuchen mit Nüssen und getrocknetem Obst – <i>Pirósehnije ss oréchami i ssuchofrúktami</i>	172
Honiglebkuchen – <i>Prjániki mjedówyje</i>	173

GERICHTE DER ORTHODOXEN KÜCHE

Die orthodoxe Küche	176
Exkurs: Honig	177
Salat mit marinierten Pilzen – <i>Ssalát s marinówannymi gribámi</i>	178
„Gemüsekaviar“ – <i>Owoschtschnája ikrá</i>	179
Gemüse in Gelee – <i>Šehelé owoschtschnóje</i>	180
Hähnchen, pikant – <i>Kúriza pikántnaja</i>	181
Buckellachs mit Kaviarsoße – <i>Gorbúscha ss ikórnym ssóussom</i>	182
Exkurs: Lachskaviar	182
Fischsuppe – <i>Uchá</i>	184
Gefüllte Rote Bete – <i>Swjókla farschirówannaja</i>	185
Kartoffelauflauf – <i>Kartófelnaja sapjekánka</i>	186
Pelmeni mit Kohl und Pilzen – <i>Pelméni s kapústoj i gribámi</i>	187
Fisch nach nordrussischer Art – <i>Rýba po-sjéwemomu</i>	188
Hammelkeule – <i>Ókorok baránij</i>	189
Rinderroulade mit Pilzen – <i>Ruljét is gowjádiny s gribámi</i>	190
„Fisch“-Pastete – <i>Piróg „Rýbka”</i>	192
Pfannkuchenpastete – <i>Blíntschatyj piróg</i>	193
Fastenkuchen mit Mohn – <i>Póstnyj piróg s mákom</i>	194
Gefülltes Weihnachtsgebäck – <i>Koljádki</i>	195
Hochzeitsbrotkuchen – <i>Karawáj swádjebnij</i>	196
Weihnachtskuchen – <i>Kjeks „Rosehdjéstwjenskij”</i>	198
Piroggen für den Schwiegersohn – <i>Kossowikí – pirogí dlja sjátja</i>	199
Hefeteig-„Lerchen“ – <i>Šeháworonki</i>	200
Osterkuchen – <i>Kulítsch</i>	201
Osterquarktorte – <i>Pás’cha</i>	202
Lebkuchen – <i>Kowrřesehka</i>	204
Karottenschaumspeise – <i>Muss morkównyj</i>	205

REZEPT- UND SACHREGISTER