

Inhalt

Vorwort und Danksagung **6**

Wer denkt, dass die russische Küche nur aus »Borschtsch« und »Wodka« besteht, der irrt **8**

Rezepte

Zawtrak – Frühstück **9**

Bliny – Russische Pfannkuchen **10**

Oladuschki – Fluffige Eierkuchen **13**

Syrniki – Quarkklößchen **14**

Schokoladnoje maslo – Schokobutter **17**

Gretschnewaja kascha – Buchweizen **18**

Sakuski – Vorspeisen **19**

Salat iz sveyly – Rote-Bete-Salat mit Knoblauch **20**

Olivier – Russischer Wintersalat **23**

Seledka pod schuboj – Heringsalat »Hering im Pelzmantel« **24**

Mimosa – Schichtsalat mit Thunfisch **26**

- Vinegret – Rote-Bete-Salat **29**
 Gefüllte Eier nach Papas Art **30**
 Adschika – Scharfe Tomatensoße **32**

Supy – Suppen 33

- Borschtsch – Berühmte russische Kohlsuppe **34**
 Ucha – Fischsuppe **37**
 Okroschka – Russische Sommersuppe **38**
 Sup s frikadelkami – Suppe mit Fleischbällchen **40**

Glawnyje bljuda – Hauptspeisen 41

- Golubzi – Russische Kohlrouladen **42**
 Kotlety – Russische Frikadellen **45**
 Kotlety po kievski – Cordon Bleu auf Ukrainisch **46**
 Rybnyje kotlety – Fisch-Frikadellen **49**
 Plov – Reisgericht mit Hähnchen **50**
 Tuschonaja kapusta – Gedünsteter Spitzkohl **53**
 Tuschonaja kartoschka – Gedünstete Kartoffeln **54**
 Gulasch mit Kartoffeln **57**
 Sapetschenaja kurotschka – Hähnchen in Knoblauchsoße **58**
 Toltschenaja kartoschka – Kartoffelpüree **61**
 Draniki – Kartoffelpuffer **62**
 Pirozhki s mjasom – Teigtaschen mit Hackfleisch-Füllung (aus dem Ofen) **64**
 Mjasnoj pirog – Herzhafter Kuchen **67**
 Pirozhki s jaizami – Teigtaschen mit Ei-Lauch-Füllung (frittiert) **69**
 Tschebureki – Gebratene Teigtaschen mit Hackfleisch-Füllung **70**
 Beljaschi – Gebratene Teigtaschen mit Hackfleisch-Füllung **73**
 Sosiski w teste – Würstchen im Schlaufrock **74**
 Pelmeni – Teigtaschen mit Hackfleisch-Füllung **77**
 Manty – Asiatische Teigtaschen **79**
 Wareniki – Gefüllte Teigtaschen **80**
 Leniwye wareniki – Wareniki für Faule **82**

Deserty i sladosti – Desserts und Süßigkeiten 83

- Krepli – Rollkuchen **84**
Watruschki – Quark-Hefeplunder **87**
Plüschki – Süße Hefebrötchen **88**
Ponchiki – Russische Donuts **91**
Scherbet – Weichkaramell mit Nüssen **92**
Oreschki – Süße Nüsse **95**
Sladkaja kartoschka – Süße Kartoffeln **96**
Schokoladnaja kolbaska – Schokowurst **99**
Joschik – Igelchen **100**
Persiki – Süße Pfirsiche **103**
Korsinotschki s kremom – Körbchen mit Eiweißcreme **104**
Trubotschki s kremom – Russische Schaumlocken **107**
Belyje prjaniki – Weiße Lebkuchen **108**
Gusynyje lapki – Quarkplätzchen »Gänsefüßchen« **111**
Kulitsch – Osterbrot **112**
Sguschenka – Gezuckerte Kondensmilch **115**
Kissel – Mehlspeise **116**

Pirogi i torty – Kuchen und Torten 117

- Mannik – Grießkuchen **118**
Scharlotka – Apfelkuchen **121**
Napoleon – Russische Schichttorte **122**
Medovik – Russische Honigtorte **124**
Ptitschje moloko – Torte »Vogelmilch« **126**
Murawejnik – Torte »Ameisenhaufen« **128**