

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

Symiki – Quarkklößchen 14

Schokoladnoje maslo – Schokobutter 17

Gretschnewaja kascha – Buchweizen 18

Sakuski – Vorspeisen 19

Salat iz swekly – 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 jajzami – 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 Schlafrock **74**
Pelmeni – Teigtaschen mit Hackfleisch-Füllung **77**
Manty – Asiatische Teigtaschen **79**
Wareniki – Gefüllte Teigtaschen **80**
Leniwyje wareniki – Wareniki für Faule **82**

Deserty i sladosti – Desserts und Süßigkeiten 83

- Krepli – Rollkuchen **84**
- Watruschki – Quark-Hefepfunde **87**
- Plüschki – Süße Hefebrotchen **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**