

INHALT

Der Kazan – Gutes Essen trifft Gemeinschaft	1
<i>Die besonderen Eigenschaften des Kazans</i>	<i>2</i>
<i>Der moderne Kazan und seine Pflege.....</i>	<i>3</i>
<i>Kochen über offenem Feuer: So regulieren Sie die Hitze</i>	<i>4</i>
 Frühstück	 6
<i>Kasha / Buchweizenporridge</i>	<i>7</i>
<i>Jarma / Hirsebrei</i>	<i>8</i>
<i>Katschapuri / Kaukasisches Frühstücksggericht</i>	<i>9</i>
<i>Bulgur-Kasha / Bulgur-Frühstücksbrei</i>	<i>10</i>
<i>Petchah / Frühstücks-Aspik</i>	<i>11</i>
<i>Mish Mash / Bulgarische Eier-Spezialität.....</i>	<i>12</i>
<i>Molokanaya Kasha / Milchbrei.....</i>	<i>13</i>
 Salate	 14
<i>Tepliy Gribnoy Salat / Warmer Pilzsalat</i>	<i>15</i>
<i>Ovoshchnoy Salat / Gemüsesalat mit Kurkuma</i>	<i>16</i>
<i>Kartofelny Salat s Ukropom / Kartoffelsalat mit Dill</i>	<i>17</i>
<i>Teplaya Svëkla / Warmer Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse.....</i>	<i>18</i>
 Suppen	 19
<i>Shurpa / Zentralasiatische Fleischsuppe</i>	<i>20</i>
<i>Kharcho / Georgische Rindfleischsuppe</i>	<i>21</i>
<i>Borschtsch / Osteuropäische Rote-Bete-Suppe</i>	<i>22</i>
<i>Solyanka / Säuerliche russische Suppe</i>	<i>23</i>
<i>Lagman / Usbekische Nudelsuppe</i>	<i>24</i>
<i>Mastava / Usbekische Reissuppe.....</i>	<i>25</i>

Brote	26
<i>Bazlama / Türkisches Joghurt-Fladenbrot.....</i>	<i>27</i>
<i>Kulcha / Südasiatishes Hefebrot.....</i>	<i>28</i>
<i>Obi Non / Traditionelles usbekisches Brot</i>	<i>29</i>
Hauptspeisen mit Fleisch.....	30
<i>Plov / Usbekischer Reispilaw.....</i>	<i>31</i>
<i>Besbarmak / Kirgisisches Nudel-Fleisch-Gericht.....</i>	<i>32</i>
<i>Kazan Kabob / Tatarischer Kebab.....</i>	<i>33</i>
<i>Shashlik / Kaukasisches Grillfleisch.....</i>	<i>34</i>
<i>Chakapuli / Georgischer Lamm-Eintopf.....</i>	<i>35</i>
<i>Manti / Dampfgegarnte Teigtaschen.....</i>	<i>36</i>
<i>Tas Kebab / Türkischer Eintopf.....</i>	<i>37</i>
<i>Gulyas / Ungarisches Gulasch</i>	<i>38</i>
Hauptspeisen mit Fisch und Meeresfrüchten	39
<i>Ukha / Russische Fischsuppe</i>	<i>40</i>
<i>Baliq Shurak / Usbekischer Fischeintopf.....</i>	<i>41</i>
<i>Sazan v Kazane / Karpfen im Kazan.....</i>	<i>42</i>
<i>Balık Haşlama / Traditioneller gekochter Fisch.....</i>	<i>43</i>
<i>Kalmarsch / Kalmar-Topf.....</i>	<i>44</i>
<i>Rybnaya Zapekanka / Fischauflauf.....</i>	<i>45</i>
<i>Balyk Sorpa / Zentralasiatisches Fischragout.....</i>	<i>46</i>
<i>Midii v Smetane / Muscheln in Sahnesoße.....</i>	<i>47</i>
<i>Ryba pod Marinadom / Mariniertes Fisch.....</i>	<i>48</i>

Vegetarische Hauptspeisen	49
<i>Kartoshka s Gribami / Kartoffeln mit Pilzen</i>	<i>50</i>
<i>Halloumi Sabzavotli Tavalar / Halloumi-Gemüsepfanne.....</i>	<i>51</i>
<i>Zapekanka s Tvorogom / Quarkauflauf.....</i>	<i>52</i>
<i>Golubtsy bez Myasa / Fleischlose Kohlrouladen</i>	<i>53</i>
<i>Perlotto s Syrom / Perlgraupen-Risotto mit Käse.....</i>	<i>54</i>
<i>Bliny s Tvorogom / Pfannkuchen mit Quark</i>	<i>55</i>
<i>Kabachki s Syrom / Zucchini mit Käse</i>	<i>56</i>
<i>Griby s Smetanoy / Pilze in Sauerrahm</i>	<i>57</i>
<i>Vareniki s Kartoshkoy / Teigtaschen mit Kartoffelfüllung</i>	<i>58</i>
 Vegane Hauptspeisen	 59
<i>Dolma s Fasolyu / Gefüllte Weinblätter mit Bohnen.....</i>	<i>60</i>
<i>Patlican Oturtma / Türkisches Auberginenragout.....</i>	<i>61</i>
<i>Pilaw s Tsyplenok / Pilaw mit Kichererbsen.....</i>	<i>62</i>
<i>Vegetarianski Borschtsch / Veganer Borschtsch.....</i>	<i>63</i>
<i>Kartofelnye Zrazy / Gefüllte Kartoffelpuffer.....</i>	<i>64</i>
<i>Schi / Russische Kohlsuppe.....</i>	<i>65</i>
<i>Griby v Smetane / Pilze in pflanzlicher Sahneseiße.....</i>	<i>66</i>
<i>Ovoshchnoy Pilaw / Gemüsepilaw.....</i>	<i>67</i>
<i>Perlovka s Ovoshchami / Perlgersten-Eintopf mit Gemüse.....</i>	<i>68</i>
<i>Lagman / Veganer Lagman</i>	<i>69</i>
<i>Kabachkovaya Ikra / Zucchini-Kaviar</i>	<i>70</i>

Fingerfood und Snacks	71
<i>Chebureki</i> / Teigtaschen mit Fleischfüllung	72
<i>Pirozhki</i> / Gefüllte Brötchen	74
<i>Zrazy s Griby</i> / Fleischrollen mit Pilzen	76
<i>Chudu</i> / Flache gebratene Brote	77
<i>Tabaka</i> / Gebratene Hähnchenflügel.....	78
<i>Boursaki</i> / Frittierte Teigbällchen	79
Soßen, Cremes und Dips.....	80
<i>Adjika</i> / Scharfe Gewürzpaste.....	81
<i>Tkemali</i> / Georgische Pflaumensoße.....	82
<i>Satsabeli</i> / Georgische Tomatensoße.....	83
<i>Kori Smetana</i> / Kurkuma-Sauerrahm-Dip	84
<i>Bazhe</i> / Walnuss-Soße.....	85
<i>Narsharab</i> / Granatapfel-Soße.....	86
<i>Rayhon Smetana</i> / Basilikum-Sahne-Soße.....	87
<i>Gorchichny Sous</i> / Senfsoße.....	88
Desserts	89
<i>Gubadia</i> / Tatarischer süßer Kuchen.....	90
<i>Chak-Chak</i> / Tatarisches Honiggebäck.....	92
<i>Pryaniki</i> / Russische Gewürzkuchen.....	94
<i>Baklava Kazanski</i> / Kazan-Baklava	96
<i>Sharlotka</i> / Russischer Apfelkuchen.....	98
Getränke	100
<i>Chai</i> / Traditioneller Tee.....	101
<i>Sbiten</i> / Würziges Honiggetränk	102
<i>Uzvar</i> / Getrocknetes Fruchtkompott.....	103
<i>Kisel</i> / Frucht- oder Beerensuppe	104