

Inhalt

Vorwort	7	Salat „Dnister“ (<i>Салат „Дністер“</i>)	39
Geschichtlicher Streifzug durch Czernowitz	8	Gemüse Eintopf – Hiwetsch (<i>Гівець</i>)	40
Allgemeines	10	Paradeiser-Zucchini-Häppchen (<i>Кананки з помідорів та цукіні</i>)	41
Kulinarische Vielfalt	14	Paradeiser nach Czernowitzer Art (<i>Помідори по-чернівецьки</i>)	41
Kulinarischer Streifzug durch Czernowitz		Hauptspeisen	43
Traditionelle Speisen neu nachgekocht	17	Polenta mit Schafkäse – Mamalyga (<i>Мамалига з бринзою</i>)	44
Suppen	19	Buchweizenlaibchen – Hretschaniky (<i>Гречаники</i>)	45
Grüner Borschtsch mit Sauerampfer (<i>Зелений борщ</i>)	20	Erdäpfelpuffer – Deruny (<i>Деруни</i>)	46
Borschtsch – Rote-Rüben-Suppe (<i>Червоний борщ</i>)	21	Erdäpfeltascherln mit Pilzfülle (<i>Крученики з грибами</i>)	47
Hühnersuppe (<i>Курячий бульйон</i>)	22	Teigtaschen – Pyrohy (<i>Пирогы</i>)	48
Paradeisersuppe mit Fleischbällchen (<i>Суп з фрикадельками</i>)	23	Wirsingrouladen – Haluschky (<i>Галушки</i>)	49
Bohnensuppe (<i>Суп з квасолею</i>)	24	Gedünstetes Fleisch mit Gemüse in Tontöpfchen (<i>Печеня в горшечках</i>)	50
Karfiolsuppe (<i>Суп з цвітної капусти</i>)	25	Faschierte Röllchen „Mititej“ (<i>Mimimej</i>)	51
Salate und Vorspeisen	27	Kaninchen in Dillrahmsauce (<i>Кріль у сметані</i>)	52
„Salat de Beuf“ (<i>Салат „Де бєф“</i>)	28	Gefülltes Huhn (<i>Фарширована курка</i>)	53
Pikanter Aufstrich (<i>Пікантний салат</i>)	29	Bohnenschoten mit Früherdäpfeln (<i>Пастай з молодією картоплею</i>)	54
Gegrillte Paprika (<i>Печений перець</i>)	30	Gefüllter Sommerkürbis (<i>Фаршировані кабачки</i>)	55
Melanzanikaviar – Vinyty (<i>Ікра з баклажанів - Вінити</i>)	31	Gefüllte Tomatenpaprika (<i>Фарширована ротунда</i>)	56
Sardinenaufstrich – Forschmak (<i>Форшмак</i>)	32	Fleischstrudel „Majina“ (<i>Маїна</i>)	57
Gefüllte Paradeiser (<i>Фаршировані помідори</i>)	32	Plow (<i>Плов</i>)	58
Aufstrich „Roter Kaviar“ (<i>„Мрія про червону ікру“</i>)	33	Gekochte Rindszunge (<i>Язик</i>)	60
Karottenbällchen (<i>Морквяні кульки</i>)	34	Fleisch mit Dörripflaumen (<i>М'ясо з чорносливом</i>)	61
Salat „Hering im Pelz“ (<i>Салат „Шуба“</i>)	35	Gedünstetes Sauerkraut mit Spareribs (<i>Тушкована капуста з ребрами</i>)	62
Hausgemachter Topfen (<i>Домашній сир</i>)	36	Schaschlikspieße (<i>Шашлики</i>)	63
Rote-Rüben-Salat „Vinehret“ (<i>Вінезрет</i>)	37	Süß- und Mehlspeisen	65
Gefüllte Eier (<i>Фаршировані яйця</i>)	38	Topfenlaibchen – Syrnyky (<i>Сирники</i>)	66
		Topfenpalatschinken (<i>Налисники з сиром</i>)	67

Topfenauflauf – Zapikanka (Запiканка)	68
Schokowurst (Шококладна ковбаска)	68
Teigtaschen mit Weichseln (Вареники з вишнями)	69
Topfenkuchen – Syrnuk (Сирник)	70
Apfelkuchen (Пирiг з яблуками)	71
Kirschkräpfen (Пампушки з вишнями)	72
Rhabarberkuchen (Пирiг з ревенем)	73
Dörrpfäulentorte (Торт з чорносливом)	74
Rahmtorte „Smetannyk“ (Торт „Сметанник“)	75
Cremeschnitte „Napoleon“ (Торт „Наполеон“)	76
„Vogelmilchtorte“ (Торт „Пташине молоко“)	77
Torte „Igel“ (Торт „Їжачок“)	78
„Kirschtraumtorte“ (Торт „Вишнева казка“)	79
Eingemachtes	81
Himbeermarmelade (Малинове варення)	82
Quittenmarmelade (Айвовое варення)	82
Schwarze-Ribisel-Marmelade (Варення з чорної смородини)	83
Rosenzucker (Троянда у цукрі)	84
Eingelegtes Gemüse (П'ятірка)	85
Marinierte Paradeiserpaprika (Маринована ротунда)	86
Marinierte Pilze (Мариновані гриби)	86
Melanzani in Paprika-Paradeiser-Salsa (Баклажани у соусі з помідорів та перцю)	87
Salzgurken (Квашені огірки)	88
Eingelegte Paradeiser (Мариновані помідори)	88
Eingelegtes Gemüse „Marytury“ (Маритури)	89

Traditioneller Streifzug durch Czernowitz

Festtagsspeisen im Jahreslauf	91
Ostern	92
Paska (Паска)	94
Babka (Бабка)	96
Gefülltes Kaninchen (Фарширований крiль)	97

Pfingsten	98
Pfingstgolatschen (Книші на Зелені Свята)	99

Makowej-Fest	100
Mohntorte (Торт „Маковий“)	101

Heiliger Abend	102
Kutja (Кутя)	104
Fasten-Krautrouladen (Пісні галушки)	105
Bohnensalat (Салат з квасолі)	106
Pilzsalat (Грибний салат)	107
Teigtaschen mit Kraut (Пирогиз с капустою)	108
„Gefilte Fisch“ (Фарширована риба)	109
Fisch in Aspik (Заливна риба)	110
Dörrpfäulentdessert (Десерт з чорносливу)	111
Uswar – Trockenfrüchtekompott (Узвар)	111

Christtag	112
Sulz (Холодець)	113
Rote-Rüben-Kren – Zwikli (Цвіклі)	114
Faschierter Braten „Hase“ („Заєць“)	115

Weihnachtsbäckerei	116
Nusskuchen (Перекладанець)	117
Kirschkörbchen (Кошички з вишнями)	118
Powidlhörnchen (Розалики з повидлом)	119
Süße Pilze (Грибочки)	120
Gefüllte Nüsschen (Горішки з начинкою)	121
Mohnstrudel (Завиванець з маком)	122
Honigkuchen (Медівник)	123

Abkürzungen	124
------------------------------	-----

Österreichische Ausdrücke	124
--	-----

Literatur	125
----------------------------	-----

Rezeptregister	126
---------------------------------	-----