

Inhalt

VORWORT/EINLEITUNG 7

Kleine Geschichte der russischen Küche	8
Kleine Geschichte der russischen Küche 9. bis 11. Jahrhundert	8
Exkurs: Getreide, Mehl, Teig (Brotarten)	9
Brotkwas – Chlébnýj 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: Hühnerei.	26
Exkurs: Wachtelei	27
Exkurs: Krebs	28
Exkurs: Störkaviar	29
Exkurs: Fisch	30

BELIEBTE RUSSISCHE GERICHTE 33

Sterlet* in Gelee – Stérljadž saliwnája.	34
Pfannkuchen mit Ossetra* und Kaviar – Bliný ss ossjetrinoj i ikrój.	36
Sauerkraut-Tagessuppe mit kleinen offenen Pasteten – Schtschi ssútotschnye s rasstjegáitschikami	38
Gemischte Soljanka mit verschiedenen Fleischsorten – Ssoljánka sbórñaja mjasnája	40
Kalte Kwasssuppe mit Fleisch – Okróscha mjasnája	41
Rote-Beete-Suppe – Borschtsch	42
Nudelteigtaschen mit Kartoffeln und Pilzen – Waréniki s kartáfeljem i gribámi	43
Gefüllte Kartoffel „Bastschühchen“ – Kartófelj farschirówannyj „Lapotótschki“	44

Kohlrouladen mit Fleisch und Reis – Golubzý s mjássom i ríssom.	46
--	----

Gefüllter Hecht – Schtschúka arschirówannaja	48
---	----

Moskauer Teigtaschen – Pelméni Moskówskije	50
---	----

Gebratene Gans mit Äpfeln – Gusj, sapjetschónnyj s jáblokami	52
---	----

Rebhuhn, gebraten mit Gewürzen – Kuropátka, sehárennaja s prjánostjami . .	53
---	----

Hühnerpastete – Kúrnik	54
----------------------------------	----

Mehrschichtiger Kissel – Kisséľj mnogostlójnyj	56
---	----

Pfannkuchen mit Beeren – Blíntschi s jágodami.	57
---	----

Gurjew-Grießbrei – Káscha gúrjewska. .	58
--	----

Altrussische Pfefferkuchen – Prjániki starorússkije	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 bjelokotschánnoj kapústy	68
---	----

Grüner Salat mit Ei – Ssalát seljónyj s jajzóm.	69
--	----

Salat „Schöner Sommer“ – Ssalát „Ljéto krásnoje“	70
---	----

Exkurs: Apfleßig	70
----------------------------	----

Gemüsesalat mit Hering – Winegrjét s séldju	72
--	----

„Pilzkaviar“ – Ikrá gribnája	73
--	----

Schichtsalat mit Hühnerfleisch – Ssalát slojónyj s kúrizej.	74
--	----

Exkurs: Walnuss.	74
--------------------------	----

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

Gekochter Sjomga-Lachs* mit Beilagen – Sjámgá otwárnája s garnírom	77
---	----

Vorspeise mit Krebsen – Sakúska is rákow	78
--	----

Tafelvorspeise (Rindfleisch mit Salzgurken) – Sakúska „Sastólnaja“.	79
--	----

Sülze – Stúdjenj	80
----------------------------	----

Exkurs: Lorbeerblatt	80
--------------------------------	----

Hausgemachter Kochschinken – Busechénina domáschnaja	82
---	----

Leberrolle mit Petersilie – Petschónotschnýj ruljét s petrúschkoj. .	83
---	----

Gefülltes Hähnchen – Kúriza farschirówannaja	84
---	----

Eier, gefüllt mit Leberpaste – Jáza, farschirówannyje paschtjétom. .	85
---	----

Suppen 86

„Reiche“ Kohluppe – Schtschi „bogátyje“ .	86
---	----

Exkurs: Schwarze Pfefferkörner.	86
---	----

Grüne Gemüsesuppe mit Brennessel – Schtschi seljónyje s krapíwoj.	88
--	----

Hausgemachter Rassolnik – Rassólnik domáschnij.	89
--	----

Pilzsuppe – Pochljóbká gríbnája	90
---	----

Erbsensuppe mit Räucherfleisch – Ssup goróchowýj s kóptschónostjami. .	91
---	----

Milchsuppe mit Gemüse – Ssup molótschnýj ss owoštschámi. .	92
---	----

Exkurs: Tafelbutter, Butterschmalz.	92
---	----

Hausgemachte Nudelsuppe mit Hühnerfleisch und Pilzen – Ssup-lapschá domáschnaja ss kúrizej i gribámi	94
--	----

Karottenpureesuppe – Ssup-pjuré is markówi	95
---	----

Fleischbouillon mit kleinen Pasteten – Buljón mjasnój s piroschkámi.	96
---	----

Kalte Kwasssuppe mit Gemüse und Fisch – Botwínja	97
---	----

Rote-Bete-Suppe – Swjekólnik.	98
---------------------------------------	----

Exkurs: Dill	98
------------------------	----

Heidelbeersuppe – Ssup is tscherniki .	100
--	-----

Kirschsuppe mit Nudelteigtaschen – Ssup is wíšchen s warénikami	101
--	-----

Hauptgerichte 102

Gurken, gefüllt mit Fleisch – Ogurzý, farschirówannyje mjássom. .	102
--	-----

Exkurs: Knoblauch	102
-----------------------------	-----

Kartoffelauflauf nach Bauernart – Kartófelnaja sapjekánka po-derewjénski	104
---	-----

Kürbiskuchen – Sapjekánka is týkwy. .	105
---------------------------------------	-----

Gefüllter Weißkohl – Kotschán farschirówannyj	106
--	-----

Rahmpilze – Gribý w smjetánje.	107
--	-----

Pilzknödel mit Sahnesoße – Kljóčki gribnýje sso smjetánnym ssóüssom .	108
--	-----

Exkurs: Petersilie	108
------------------------------	-----

Buchweizenschichtkuchen – Slojónyj grétschnik	110
--	-----

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

Beeren mit Schlagsahne – Jágody sso slíwkami	140
Hagebutten-Kissel – Kissélij is schipównika	141
Kompott aus getrocknetem Obst – Kompot is suchofrúktow	142
Dessert aus Beeren – Dessért jágodnyj	143
Quarkcreme mit Erdbeeren – Krjem tworósehnýj s klubníkoj	144
Moosbeerenschaumspeise – Muss kljúkwjennyj	145
Mohndessert – <i>Dessért mákowyj</i>	146
Exkurs: Getrocknete Aprikosen – <i>Kurágá</i>	146
Gekochte Milchcreme – Krjem sawarnój	148
Pfannkuchensäckchen mit Äpfeln und Rosinen – Meschótschki s jáblokami i isjúmom	149
Grießauflauf mit Beeren – Sapjekánka mánnaia s jágodami	150
Bratäpfel mit getrocknetem Obst – Jábloki, sapetschónnyje s suchofrúktami	151
Gebackenes	152
Kürbiskringel – <i>Búblíki týkwjennyje</i>	152
Exkurs: Kürbis	152
Pastete mit Sjomga-Lachs* und Reis – Kulebjáka s sjómgoj i ríssom	154
Pastete mit Innereien – <i>Piróg s líwerom</i>	155
Apfelkrapfen – <i>Oládji</i>	156
Sahneteilchen – <i>Schanjésekki</i>	157
Bauschkrapfen – <i>Oládji dútyje</i>	158
Kuchen mit Roter Bete und Moosbeeren – Pirág sso swjókloj i kljúkwoj	159
Punschnapfkuchen – <i>Bába rómowaja</i>	160
Sauerampferkuchen – Pirág sso schtschaweljóm	162
Kuchen „Einträchtige Familie“ – Pirág „Drúsehnaja sjeméjka“	163
Apfelkuchen – <i>Jáblotschnýj pirág</i>	164
Walderbeerkuchen – <i>Pirág klubnítschnýj</i>	165
Himbeerpastetchen – <i>Pirosehkí s malinoj</i>	166
Teilchen mit Marmelade – Watruschki s warénjem	167
Himbeertorte – <i>Tort „Malinowyj“</i>	168
Exkurs: Himbeere	168
Windbeutel mit Kirschcreme – Sawarnýje pirósehnyje s wiśnijowym kŕjémom	170

Äpfel in Quarkteig – Jábloki w tworósehnom tjéstje	171
Kuchen mit Nüssen und getrocknetem Obst – Pirósehnyje ss oréchami i ssuchofrúktami	172
Honiglebkuchen – <i>Prjániki mjedówyje</i>	173
GERICHE DER ORTHODOXEN KÜCHE	175

Die orthodoxe Küche	176
Exkurs: Honig	177
Salat mit marinierten Pilzen – Ssalát s marinówannymi gribámi	178
„Gemüsekaviar“ – <i>Owoschtschnája ikrá</i>	179
Gemüse in Gelee – <i>Sehelé owochschnóje</i>	180
Hähnchen, pikant – <i>Kúriza pikántnaja</i>	181
Buckellachs mit Kaviarsoße – Gorbúšcha ss ikórnym ssóussem	182
Exkurs: Lachskaviar	182
Fischsuppe – <i>Uchá</i>	184
Gefüllte Rote Bete – Swjókla farschirówannaja	185
Kartoffelaufauflauf – <i>Kartófelnaja sapjekánka</i>	186
Pelmeni mit Kohl und Pilzen – Pelméni s kapústoj i gribámi	187
Fisch nach nordrussischer Art – Rýba po-sjéwernomu	188
Hammelkeule – <i>Ókorok baráni</i>	189
Rinderroulade mit Pilzen – Ruljét is gowjádiny s gribámi	190
„Fisch“-Pastete – <i>Pirág „Rýbka“</i>	192
Pfannkuchenpastete – <i>Blíntschatyj pirág</i>	193
Fastenkuchen mit Mohn – Póstnyj pirág s mákom	194
Gefülltes Weihnachtsgebäck – <i>Koljádki</i>	195
Hochzeitsbrotkuchen – <i>Karawáj swádjebnýj</i>	196
Weihnachtskuchen – Kjeks „Rosehdjéstwjenskij“	198
Pirogen für den Schwiegersohn – Kossowiki – pirogi dlja sjatja	199
Hefeteig-„Lerchen“ – <i>Schaworonki</i>	200
Osterkuchen – <i>Kulitsch</i>	201
Osterquarktorte – <i>Pás’cha</i>	202
Lebkuchen – <i>Kowrischka</i>	204
Karottenschaumspeise – <i>Muss morkównyj</i>	205
REZEPT- UND SACHREGISTER	206