

Osteuropäische Rezepte

Alle Rezepte für 4 Personen

Wareniki mit Kartoffelfüllung



Teig:

- 3 Gläser Mehl
- 1 Glas kochendes Wasser –
- 1 Ei
- 3 EL Öl
- ½ TL Salz

Füllung:

- 800 gr Kartoffeln
- 2-3 Zwiebeln
- 50 ml Öl
- Salz

Zubereitung:

1. Kartoffeln in gesalzenem Wasser kochen.
2. Zwiebeln würfeln und in Öl goldbraun anbraten.
3. Kartoffeln pürieren, angebratene Zwiebeln hinzufügen und verrühren. Die Füllung bei Bedarf nachsalzen und erkalten lassen.
4. Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben. In einer kleinen Schale das Ei aufschlagen mit Salz und Öl vermischen und unter das Mehl hinzufügen.
5. Wasser aufkochen, sofort in die Mehlmischung geben und zunächst mit einem Löffel und anschließend mit der Hand verkneten.
6. Teig 20 Minuten abgedeckt liegen lassen.
7. Anschließend den Teig mithilfe von einem Nudelholz dünn ausrollen und mit einem Glas von ca. 6 cm Durchmesser Kreise ausstechen.

8. Auf jeden Kreis so viel Füllung geben, dass man die Teigtaschen zusammenklappen und an den Rändern zusammendrücken kann.

9. Wareniki in kochendem Salzwasser ca. 2-3 Minuten kochen lassen und in einen tiefen Teller rausholen.

Wareniki werden mit gerösteten Zwiebeln, etwas zerlassener Butter oder Schmand serviert.

Quelle: <https://zen.yandex.ru/media/tastyminute/vareniki-s-kartoshkoi-recept-v-kotorom-nichego-ne-hochetsia-meniat-5d4a4646ecfb8000acf23260>

Borschtsch



Zutaten:

400-500 Gramm Rind am Knochen
4 mittlere Kartoffeln
2 Rote Beeten
1 Karotte
3 Zwiebel
2 EL Tomatenmark
4-5 EL Öl
300 Gramm Weißkohl
Saft einer halben Zitrone
Einige Lorbeerblätter und Gartenkräuter

Zubereitung:

1. 1 ½ bis 2 Liter kaltes Wasser in einen Topf füllen, Fleisch hinzufügen und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Kurz vor dem Kochen den Schaum auf der Brühe entfernen.
2. Rote Beete, Karotte und Zwiebeln waschen und schälen. Rote Beete und Karotte grob reiben. Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Zwiebeln und Karotte ca. 5 Minuten lang dünsten. Rote Beete und Zitronensaft hinzufügen und weitere 5 Minuten dünsten. Tomatenmark hinzufügen und weitere 5-7 Minuten dünsten.
3. Das gekochte Fleisch aus der Brühe herausnehmen. Kartoffeln in Würfel schneiden, in die Brühe geben und ca. 5-10 Minuten lang köcheln lassen. Anschließend fein geschnittenen Weißkohl

hinzufügen und ebenfalls köcheln lassen. Währenddessen Fleisch vom Knochen trennen, in Würfel schneiden und in die Suppe geben. Die gedünstete Rote Beete Mischung in die Suppe geben und nach belieben salzen. Lorbeerblätter und fein geschnittene Gartenkräuter dazugeben und unter Deckel ca. 5-7 Minuten köcheln lassen.

Quelle <https://lifehacker.ru/classic-borshcht/>

Plov

Zutaten:

Schweinefleisch - 1,5 kg
Reis - 1 kg
Zwiebeln - 1 kg
Karotten - 1 kg
Sonnenblumenöl - 300 Milliliter
Salz - 2 TL
optional Plovgewürz - 2 TL
heißes Wasser - 1,5 Lt



Zubereitung:

1. Das Fleisch waschen, abtupfen und in ca. 4 cm große Würfel schneiden.
2. Die Möhren putzen und in dünne, etwa 0,5 cm dicke Streifen schneiden.
3. Die Zwiebeln schälen und in dünne Streifen schneiden.
4. Am besten ist es Plov in einem Kessel oder einem dickwandigen Topf zu kochen. Öl in den Kessel geben und erhitzen. Zwiebeln in das erhitze Öl geben und dunkelbraun anbraten. Dann die Zwiebeln aus dem Kessel nehmen.
5. Das Fleisch nun in das erhitze Öl geben und scharf anbraten.
6. Die Zwiebeln zum Fleisch hinzufügen und umrühren. Zusammen, unter regelmäßigem Rühren, ca. 5-7 Minuten lang anbraten.
7. Nun die Karotten hinzufügen und unter regelmäßigem Rühren gut anbraten.
8. Nun 1 ½ bis 2 Tassen heißes Wasser, einen TL Salz und Plovgewürz hinzufügen und bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten abgedeckt köcheln lassen.
9. Reis unter fließendem Wasser gründlich waschen und in den Kessel geben. Den Reis flachdrücken und heißes Wasser hinzufügen. Die Flüssigkeit sollte den Reis etwa 2,5 cm bedecken. Salz hinzufügen. Ohne Deckel bei mittlerer Hitze kochen.
10. Sobald die Flüssigkeit verdunstet und Reis an der Oberfläche sichtbar ist, einige Löcher mit dem Stiel eines Holzlöffels bis zum Kesselboden eindrücken. Den Kessel mit einem Deckel abdecken, die Flamme auf geringe Hitze reduzieren und weitere 20 Minuten kochen lassen. Anschließend Feuer ausschalten und den Kessel weitere 15 Minuten zugedeckt stehen lassen.

Quelle: https://povar.ru/recipes/obychnyi_plov-46535.html