

BULGARISCHER TARATOR

KALTE GURKENSUPPE

Zutaten für 4 Portionen



2 Salatgurken, etwa 600 Gramm
geschält und fein geschnitten oder gerieben

1 Kilo Joghurt

2-6 Zehen Knoblauch
je nach Geschmack; oder auch mehr für echte Liebhaber

20 Walnüsse
gehackt oder geraspelt

2 EL Olivenöl

1 Bund Dill oder Petersilie
fein geschnitten

Sehr kaltes Wasser

Zubereitung



Gesamtdauer
ca. 30 Min.

- 1 Den Joghurt gut verrühren und in einen Mixer geben.
- 2 Zusammen mit den Knoblauchzehen, den Gurken, den Walnüssen und dem Olivenöl mixen.
- 3 Mit Wasser verdünnen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Noch einmal schaumig aufrühren.
- 5 Mindestens eine Stunde kalt stellen und sehr gut gekühlt mit Dill oder Petersilie servieren.
- 6 Dazu passen Croûtons oder Weißbrot.

Guten Appetit!



GEORGISCHE CHINKALI

GEFÜLLTE TEIGTASCHEN

ZUTATEN FÜR
4 PORTIONEN



ZUBEREITUNG



GESAMTDAUER
CA. 60 MIN.

Für den Teig

1 kg Weizenmehl,
(Type 405)

500 ml Wasser

1 Ei

Prise Salz

Für die Füllung

1 kg gemischtes Hackfleisch

2 Zwiebeln

1 Glas warme Brühe

1 Bund Petersilie, fein gehackt

Salz und Pfeffer

- 1 Teig:** Das Weizenmehl in einer Schüssel mit dem Wasser, Salz und Ei verrühren.
- Den Teig auf dem Tisch verkneten, bis er geschmeidig ist, und ausrollen.
- Mit einem Glas Teigkreise ausstechen.
- 4 Füllung:** Zwiebeln und Petersilie fein hacken und zum Hackfleisch geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit warmer Brühe mischen.
- Je einen Esslöffel Fleischmasse auf den Teigkreis legen, den Teig von der Seite her mit vielen kleinen Falten nach oben hin zusammenfallen.
- Die Teigspitze dann zu einem Knoten drehen.
- Die Teigtaschen ins kochende Salzwasser geben. Wenn sie oben schwimmen, etwa 5 Min. ziehen lassen.
- Mit Pfeffer bestreuen.

Guten Appetit!



CUPAVCI

BOSNISCHE KOKOSWÜRFEL

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN



Für den Teig:

250 g Mehl

250 g Zucker

4 Eier

125 ml Sonnenblumenöl

125 ml Milch

1 Pck. Backpulver

Für die Glasur:

400 g Blockschokolade

200 g Zucker

60 g Butter

500 ml Milch

400 g Kokosflocken

ZUBEREITUNG



GESAMTDAUER
CA. 50 MIN.

1 Teig:

Den Zucker und die Eier schaumig schlagen. Das Mehl und das Backpulver sieben und unterrühren. Das Öl und die Milch langsam eingießen, die Masse verrühren.

Den Teig in eine eckige, mit Backpapier ausgelegte Form (40×30 cm) geben und bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) 30 Minuten backen.

Den Kuchen auskühlen lassen.

2 Glasur:

Die Blockschokolade, den Zucker und die Milch in einen Topf geben und unter Rühren schmelzen. Kurz abkühlen lassen und die Butter einrühren.

Den Kuchen in kleine Würfel schneiden. Die Würfel in die flüssige Schokolade tunken und in den Kokosflocken wenden. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Guten Appetit!



BRYNDZOVÉ HALUŠKY

BRIMSENNOCKEN MIT SCHAFS-FRISCHKÄSE

ZUTATEN FÜR
4 PORTIONEN



600 g Kartoffeln
geschält

200 bis 300 g Mehl
je nach Größe der Eier

250 g Brimsen/ Bryndza
Schafs-Frischkäse, alternativ
Ziegenfrischkäse oder Hüttenkäse

250 g Speck

2 Eier

Salz

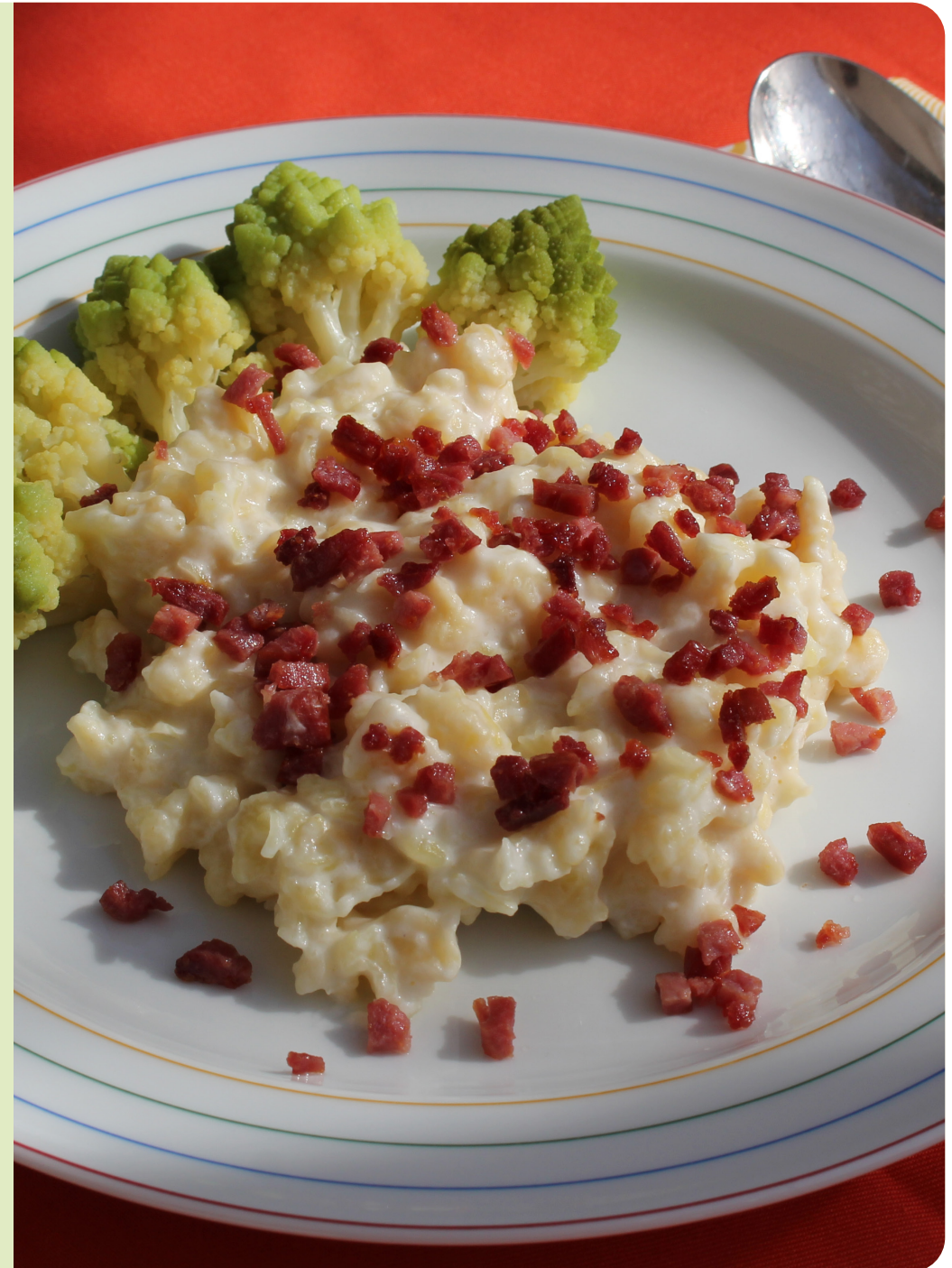
ZUBEREITUNG



GESAMTDAUER
CA. 45 MIN.

- 1 Die rohen Kartoffeln fein reiben.
- 2 Eier, Salz und nach und nach das Mehl hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
- 3 Den Teig auf einem Brett in kleine Stücke schneiden (alternativ eine grobe Küchenreibe oder ein Spätzlesieb benutzen).
- 4 Die Halušky (eine Art Spätzle) in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und köcheln lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
- 5 Inzwischen den Speck würfeln und in einer Pfanne auslassen.
- 6 Die Halušky abseihen, in eine Schüssel geben und mit dem Schafs-Frischkäse vermischen.
- 7 Mit knusprigen Speckwürfeln servieren.

Guten Appetit!



TAVČE GRAVČE

BOHNEN IM TONTOPF

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN



ca. 700 g Weiße Bohnen

2 Zwiebeln

4 EL Olivenöl

2 rote Paprikaschoten
getrocknet

1 Prise Pfeffer
schwarz

1 TL Paprikapulver

1 TL Salz

1 EL Mehl

Petersilie

Minze

ZUBEREITUNG



GESAMTDAUER
CA. 180 MIN.

- 1 Frische Bohnen waschen und in kaltem Wasser einweichen – für mehrere Stunden oder am besten über Nacht.
- 2 Die aufgeweichten Bohnen in frischem Wasser zum Kochen bringen und das Wasser wegschütten.
- 3 Die Bohnen zum zweiten Mal in frischem Wasser aufkochen und eine der Zwiebeln, Salz und schwarzen Pfeffer hinzugeben.
- 4 Anschließend im Topf bei sehr niedriger Hitze köcheln lassen (ca. 2 Stunden).
- 5 Die zweite Zwiebel fein hacken, im Olivenöl mit Mehl und Paprikapulver anbraten und zu den gekochten Bohnen geben. Mit Petersilie und Minze verfeinern.
- 6 Die Bohnen in einen Tontopf/ Tonteller geben und bei 220 °C ca. 50 Min im Ofen backen, bis sich eine leichte Kruste gebildet hat.
- 7 Das Gericht passt gut zu Weißkäse oder Würstchen und wird mit Brot gegessen.

Guten Appetit!



SARMALE

RUMÄNISCHE KOHLROULADEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN



500 g Hühnerfleisch
gehackt

3-4 große Karotten

3-4 große Zwiebeln

500 g Reis

150 g Tomatenmark

150 ml Olivenöl

Weißkohlblätter
*sauer eingelegt, von 1-2
Kohlköpfen*

Lorbeerblätter

schwarze Pfefferkörner

Salz zum Abschmecken

Guten Appetit!

ZUBEREITUNG



GESAMTDAUER
CA. 30 + 180 MIN.

- 1 Fleisch hacken und zusammen mit kleingeschnittenen Zwiebeln und Karotten 10 Min. in Öl anbraten.
- 2 Tomatenmark (100 g) hinzugeben und weitere 5 Min. köcheln lassen.
- 3 Reis gut waschen und zum Gemüse und Fleisch geben.
- 4 Weißkohlblätter mit Wasser ausspülen und abtropfen lassen, die mittlere dicke Rippe wegschneiden.
- 5 Blätter mit je einem Esslöffel Fleisch-Reis-Masse füllen, zu Rouladen formen und an den Enden einfallen.
- 6 Den Topfboden mit Kohlblättern auslegen, Pfefferkörner und einige Lorbeerblätter darauf geben.
- 7 Kohlrouladen in Schichten in den Topf legen, jede Schicht mit Pfefferkörnern und Lorbeerblättern bestreuen.
- 8 Die oberste Schicht mit Kohlblättern abdecken und kochendes Wasser hinzufügen, so dass es 1 cm über den Rouladen steht. 50 g Tomatenmark zugeben.
- 9 Im Ofen garen (2 Std. zugedeckt, anschließend 1 Std. ohne Deckel) und mit Schmand (und Polenta) servieren.

