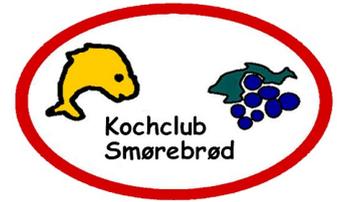


Smørebød

295. Kochsession



Russland / Россия / Russia
Donnerstag, 16. Januar 2020

* * * Apéro * * *

Black Russian / Черный русский

* * * Vorspeise I * * *

Borschtsch / борщ

* * * Vorspeise II * * *

Sibirische Fleischtaschen / карманы для мяса сибиряков

* * * Hauptspeise * * *

Gefüllte Randen Stroganoff-Art

Фаршированная свекла Строганов стиль

* * * Nachspeise * * *

Russische Apfel-Piroschkis

Русские яблочные пирошки

Eingeladene Gäste 6 Personen

Black Russian / Черный русский

Zutaten:

180 g	Zucker	
180 Stück	Kaffeebohnen	
0.75 dl	Wodka	Träsch geht auch

Zutaten für den Drink:

4 cl	Wodka
2 cl	Kaffeelikör
	Eiswürfel



Zubereitung:

1. Zucker mit etwas Wodka kurz aufkochen, bis er vergangen ist.
Alles in eine Flasche geben und ca. vier Wochen bei Zimmertemperatur lagern. Ab und zu mal schütteln.

Drink zubereiten:

1. In ein Tumbler Glas 2 Eiswürfel geben, die Zutaten Wodka und Kaffeelikör hineingießen, nur noch verrühren und servieren.

Borschtsch / борщ

Zutaten:

600 g	Siedfleisch
2	Lorbeerblätter
2 Stück	Zwiebel
2 Stück	Knoblauchzehen
2 Stück	Rüebli
2 Knollen	Randen
1 Stück	Paprika
3 Stück	Tomaten
	Oel
3 EL	Tomatenmark
160 g	Weisskabis
	Salz und Pfeffer
160 g	saurer Halbrahm
0.5 Bund	Dill



Zubereitung:

1. Siedfleisch in einem grossen Topf mit 2 Litter Wasser aufkochen. Sobald das Wasser kocht Schaum abschöpfen und Lorbeerblätter begeben. Fleisch 90 Minuten köcheln lassen.
2. Zwiebeln und Knoblauch würfeln. Rüebli schälen und in Streifen reiben. Randen ebenfalls in Streifen reiben. Paprika entkernen und in dünne Streifen schneiden. Tomate in Würfel schneiden.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch leicht anrösten. Dann Rüebli, Paprika, Tomaten und Tomatenmark hinzugeben und 10 Min. braten. Anschliessend die Rande zufügen und nochmals 5 Minuten braten.
4. Weisskabis waschen und in feine Streifen schneiden. Lorbeerblätter und Fleisch aus dem Topf nehmen und das gebratene Gemüse hineingeben. Fleisch in kleine Würfel schneiden und zurück in den Topf geben. Den Kabis hinzufügen und das Ganze aufkochen lassen. 5 Minuten köcheln lassen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
5. Dill waschen, trocken schütteln und in Fähnchen schneiden. Borschtsch mit einem Klecks saurer Halbrahm und Dill servieren.

Info:

Ursprünglich stammt Borschtsch (борщ) aus der Ukraine, wird aber seit Jahrhunderten auch gern in Russland gegessen. Es gibt unendlich viele Rezepte für die rote Suppe, aber Rindfleisch, Weisskabis und Randen sind wahre Must-Haves für dieses köstliche Gericht.

Im Winter ist der Eintopf herrlich wärmend und genau das Richtige bei Minusgraden.

Im Sommer schmeckt er als Sommer-Borschtsch auch wunderbar kalt.

Sibirische Fleischtaschen / карманы для мяса сибиряков

Zutaten für ca. 24 Stück:

400 g	Mehl
	Salz
2 mittlere	Eier
1 dl	Wasser
1 mittlere	Zwiebel
1 cm	Ingwerwurzel
1 Bund	Koriander
2 EL	Öl
600 g	Rindshackfleisch
	Pfeffer
5 EL	Milch
	Butter



Zubereitung:

1. Mehl, Eier, Wasser und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen, kneten und zu einem glatten Teig verarbeiten.
Teig zu einer Kugel formen und in Folie wickeln. Ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Zwiebel fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Koriander fein hacken.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Hack und Koriander zufügen, kurz anbraten.
Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
Von der Herdplatte nehmen. Milch zufügen und untermengen.
4. Teig dünn ausrollen. Kreise (ca. 10 cm Ø) ausstechen.
Hackmasse in die Mitte der Kreise verteilen. Teigränder nach oben ziehen und zu einem Säckchen zusammendrehen.
5. 1/2 Liter Wasser in einem Topf aufkochen. Dämpfeinsatz (ca. 23 cm Ø) hineinsetzen, wieder herausnehmen.
Boden einfetten. 7-8 Fleischtaschen darauflegen und wieder in den Topf stellen. Teigtaschen darin zugedeckt ca. 18 Minuten dämpfen. Herausnehmen und warmhalten. Restliche Teigtaschen ebenso garen.
Auf einer Platte mit Koriandergrün garniert anrichten.
Dazu schmeckt Sambal Oelek und Sojasosse.

Servieren.

Gefüllte Randen Stroganoff-Art

Zutaten:

7 Stück	Randen	ca. 350g / Stück
1 kg	Kartoffeln	
800 g	Schweinsnierstück	
300 g	Champignons	
200 g	Essiggurken	
3 dl	Halbrahm	
2 dl	Milch	
2 dl	Weisswein	trocken
	Weissweinessig	
	Olivenöl	
	Muskatnuss	
	Majoran	
	Salz und Pfeffer	
	Maizena	



Zubereitung:

1. Randen schälen. Salzwasser mit einem Schuss Essig aufkochen. Randen darin ca. 40 kochen.
2. Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Min. kochen
3. Fleisch in Streifen schneiden.
4. Pilze putzen und halbieren. Gurken in Streifen schneiden. Öl in einer grossen Pfanne erhitzen. Fleisch mit Salz würzen und darin 2-3 Min. unter Wenden bei starker Hitze anbraten. Pilze zufügen und weitere 2-3 Minuten braten.
5. Gurken zugeben, mit Wein und Rahm ablöschen und ca. 5 Min. weiterköcheln.
6. Stärke mit wenig Wasser glatt verrühren, Sosse damit leicht sämig binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Randen herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Von der Randen den Deckel abschneiden, mit einem Kugelausstecher oder einem Teelöffel aushöhlen und warm halten.
8. Inzwischen Kartoffeln abgiessen und stampfen, Milch dabei zugiessen. Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Etwas ausgelöstes Fruchtfleisch unter die Sosse rühren. Rande mit dem Geschnetzelten füllen, übriges Geschnetzelten und dem Kartoffelpüree auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Majoran garnieren. Servieren.

Russische Apfel-Piroschkis / Русские яблочные пирожки

Zutaten:

400 g	Äpfel	
1 Stück	Zitrone	Soft
250 g	Butter	
350 g	Zucker	
400 g	Mehl	
1 TL	Backpulver	
6 Stück	Eier	
2 EL	Rosinen	
100 g	Mandeln	gemahlen ohne Haut
2 EL	Hagelzucker	
2 dl	Krim-Sekt	
2 EL	Puderzucker	
	Minze	



Zubereitung:

1. Apfel schälen, vierteln und entkernen. In kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft vermischen.
2. 50 g Butter und 50 g Zucker in einem Topf erhitzen, Äpfel zugeben. Zugedeckt ca. 2 Minuten dünsten. Auskühlen lassen.
3. Mehl, Backpulver, 100 g Zucker, 2 Eier und 200 g Butter in Flöckchen zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.
4. Rosinen waschen, abtropfen lassen. Äpfel mit Mandeln und Rosinen mischen.
5. 2 Eier verquirlen.
Teig ausrollen, 24 Kreise (8 cm Ø) ausstechen. Kreise dünn mit Ei bestreichen. Je ein kleines Häufchen Apfelkompott daraufgeben. Teig zu Taschen zusammenklappen, Ränder gut andrücken.
6. Piroschkis auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit restlichem Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
7. Im vorgeheizten Backofen 200 °C ca. 15 Minuten backen.
8. In der Zwischenzeit 2 Eier, Eigelb, 200 g Zucker und Sekt mit dem Schneebesen verrühren.
Über einem heißen Wasserbad zu einer dicken, schaumigen Creme aufschlagen.

Piroschkis und Sektschaum lauwarm servieren.
Teller mit Puderzucker bestäuben und mit Minze verzieren