

Besparmak Kasachstan

Zutaten(4-6 Personen):

4 l Wasser
1,5 kg Schweinefleisch
Zwiebeln(2-3 St.)
Lorbeer

Teig:

3-4 Eier
Wasser(1 Tasse)
1 TL Salz
500 g Mehl

Zubereitung:

- Schweinefleisch in einem großen Topf mit 4 l Wasser ca. 30-45 min weich kochen
- Salz, Lorbeer nach Geschmack
- Fleisch herausnehmen und warm stellen
- Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden
- Zwiebeln in etwas Fleischbrühe kochen
- Die restliche Brühe zum Kochen bringen und die Teigstücke hineingeben
- Nach 2-3 min sind die Teigstückchen fertig
- Teigstückchen herausnehmen und auf eine sehr große Platte geben
- Fleisch auf den Teig legen
- Zwiebeln mit etwas Brühe darüber schütten

Teig:

- Eier, Salz, Wasser und Mehl in eine Schüssel geben
- Alles zu einem glatten Teig verkneten

Köche: Antonina Pinneker, Elena Burhoff, Cornelia Kraffzick

Borsch Ukraine

Zutaten(für 4-6 Personen):

2 l Fleischbrühe oder Wasser
200 g Weißkohl
150 g Kartoffeln
200 g rote Bete
100 g Karotte
Zwiebeln(1-2 St.)
Paprika(1 St.)
Tomatenmark(od. 2 Tomaten)
weiße Bohnen(2 Dosen)
Petersilie, Dill
Salz, Pfeffer
Saure Sahne

Zubereitung:

- Fleisch mit wenig kaltem Wasser aufsetzen, erhitzen und kurz aufkochen lassen, bis sich Schaum bildet
- das Wasser wegschütten und die Schaumreste aus dem Topf entfernen
- das Fleisch mit heißem Wasser erneut aufsetzen, aufkochen lassen
- Kartoffel in dickere Streifen schneiden
- Weißkohl raspeln
- beides in die kochende Fleischbrühe(ins kochende Wasser)geben und ca 15 min kochen
- rote Bete und Karotten in Streifen schneiden oder reiben
- Öl in einer Pfanne etwas erhitzen und rote Bete mit Tomatenmark und Zwiebeln darin etwa 10-15 min bei schwacher Hitze andünsten
- Karotten zugeben und bei geschlossenem Deckel weitere 10 min dünsten
- gedünstetes Gemüse, Fleisch und weiße Bohnen in den Topf geben und weitere 5-10 min kochen
- mit Salz und Pfeffer abschmecken
- mit feingehacktem Petersilie und saure Sahne servieren

Köche : Ludmila Kravtschuk, Eckhard Wehmeier

Blinies Deutsche aus Russland

Zutaten:

1 l Milch
5 Eier
50 g Sonnenblumenöl
5 EL Mehl
Salz, Zucker (nach Geschmack)
Butter

Zubereitung:

- Milch, Eier und Salz mit einem Handmixer vermengen
- Mehl langsam(währenddessen ständig weitermixen) dazugeben, so, dass sich kleine Klumpen bilden
- Den Teig ca. 10 min ruhen lassen
- Mit einem Holzlöffel durchmischen
- In einer heißen Pfanne mit Öl ausbacken(ca. einen Schöpflöffel pro Blini)
- Jeden Blini einzeln mit etwas Butter bestreichen

Köche: Irma Helfer, Tosten Blümel

Caipirinha-Creme Deutschland

Zutaten:

12 Blätter Gelatine
Limetten(10 St.)
500 g Zucker(braun od. weiß)
800 g Sahne
Eier(8 St.)
200 g weißer Rum
1000 g Joghurt(3,5 % Fett)

Zubereitung:

- Gelatine nach Packungsanweisung einweichen
- Limetten heiß abwaschen, trocknen
- von den 8 Limetten die Schale dünn abschälen
- etwas abgeschälte Schale in feine Streifen schneiden und zum garnieren beiseite stellen
- 8 Limetten anschließend auspressen
- 250 g Zucker und die übrigen Limettenschalen in den Mixtopf geben, 30 Sek./Stufe 10 pulverisieren und umfüllen
- Den übrigen Zucker in den Mixtopf geben, 15 Sek./Stufe 10 pulverisieren und zum Limetten-Zucker geben
- Rührhaufsatz einsetzen
- Sahne in den Mixtopf geben, bis zur gewünschten Festigkeit steifschlagen, Stufe 3, umfüllen und kaltstellen
- Rührhaufsatz einsetzen
- Limetten-Zucker-Gemisch, Eier und Rum in den Mixtopf geben und 5 Min./Stufe 3 cremig aufschlagen
- Ausgedrückte Gelatine zugeben und 30 Sek./Stufe 4 auflösen
- Saft von 8 Limetten und Joghurt zugeben, 15 Sek./Stufe 3,5 unter die Eiercreme rühren und die Creme in eine große Schüssel umfüllen.
- Geschlagene Sahne von Hand unterrühren, die Creme in Gläser füllen(ca. 150-200 ml) und ca 3 Stunden kaltstellen

Köche: Cornelia Bayer, Steffen-Claudio Lemme MdB

Schaschlik Armenien

Zutaten:

1 kg Schweinefleisch
Zwiebeln(2-3 St.)
Salz, Pfeffer, Paprika
Dill, Petersilie, Basilikum
evtl. Essig

Zubereitung:

- Das Fleisch in 2,5*2,5 cm große Stücke schneiden
- Die Zwiebeln in Streifen schneiden
- Alle Zutaten miteinander gut durchmischen
- nach Belieben noch ein Schuss Essig dazu geben
- Alles 1-2 Tage durchziehen lassen
- Danach wird das Fleisch auf Spieße gesteckt und gegrillt oder in der Pfanne gebraten

Köche: Nelly Mohammedova, Michael Kriese

Plow Turkmenistan

Zutaten(4-6 Personen):

500 g Fleisch(Schwein, Rind od. Lamm)
500 g Reis
500 g Möhren
Zwiebeln(2 St.)
Fett(Sonnenblumenöl)

Zubereitung:

- Fleisch in ca 2-3 cm große Würfel schneiden
- In einem großen Topf Fett erhitzen und das Fleisch kräftig anbraten
- Zwiebeln in Streifen schneiden, in den Topf tun und mit dem Fleisch ca 8-10 min andünsten
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Möhren in Stifte schneiden, auf das Fleisch schichten, mit dem Wasser überdecken und zum Kochen bringen(ca 5-7 min kochen)
- Den Reis auf die Möhren schichten
- Wasser auffüllen, so, dass der Reis ca. 2-2,5 cm mit Wasser überdeckt ist
- Deckel rauf und bei kleiner Hitze ca. 45 min köcheln lassen bis die Flüssigkeit weg ist

Köche: Anna Azimov, Dorothea Marx MdL

Jochim Kroyer