Tatjana Kuschtewskaja

Die Poesie der russischen Küche

Kulinarische Streifzüge durch die russische Literatur

Mit zahlreichen Rezepten
und 24 Linolschnitten von Jana Kuschtewskaja
unter Mitarbeit von Lilia Baischewa

Grupello

DAS AUGE LIEST MIT – schöne Bücher für kluge Leser
Besuchen Sie uns im Internet unter: **www.grupello.de**
Hier finden Sie Leseproben zu allen unseren Büchern, Veranstaltungshinweise und Besprechungen. E-Mail: grupello@grupello.de

1. Auflage 2003

© by Grupello Verlag
Schwerinstr. 55 · 40476 Düsseldorf
Tel.: 0211-498 10 10 · E-Mail: grupello@grupello.de
Druck: Müller · Satz & Repro, Grevenbroich
Lektorat: Sonja Kleinwegen
Alle Rechte vorbehalten

ISBN 3-89978-009-4

Inhalt

Vorwort 7

Alexander Puschkin 10
Sergej Aksakow 20
Nikolaj Gogol 23
Iwan Gontscharow 40
Iwan Turgenew 46
Fjodor Dostojewskij 48
Lew Tolstoj 51
Wladimir Giljarowskij 65
Anton Tschechow 75
Iwan Bunin 91
Alexander Kuprin 98
Iwan Schmeljow 100
Alexej Tolstoj 102
Anna Achmatowa 106
Boris Pasternak 108
Michail Bulgakow 113
Konstantin Paustowskij 120
Michail Soschtschenko 123
Sergej Jessenin 134
Ilja Ilf und Jewgenij Petrow 137
Jurij Trifonow 144
Andrej Bitow 146
Wenedikt Jerofejew 148
Tatjana Kuschtewskaja 151

Danksagung 152
Quellen 153
Verzeichnis der Rezepte 156

Die Geschichte der russischen Küche
gleicht der Geschichte der russischen Lyrik
Lew Lossew

Erhaben und tragisch ist das Schicksal der russischen Literatur. Für unser Volk war sie in den letzten zwei Jahrhunderten Seelsorger und Lehrer zugleich. Sie gab Antworten auf die schwierigsten Fragen und zeigte Auswege aus der grausamen russischen Wirklichkeit in die ersehnte Freiheit. Zugleich spiegelten die Literatur und das Schicksal ihrer Autoren die sozialen Erschütterungen dieser für Rußland so dramatischen Jahrhunderte wider. Um so erstaunlicher ist ihre optimistische Einstellung zu den kleinen Freuden des Lebens: Festmahle, Vergnügungen und Erholung.

Auf den Tischen stand zu dieser Zeit außer Salz-, Pfeffer- und Essiggefäßen noch kein Geschirr, und an Eßbarem waren nur Schüsseln mit kaltem Fleisch in Fastenöl, Salzgurken, Pflaumen und Sauermilch in Holzschalen aufgetragen ... Bald darauf kehrten die Diener mit gut zweihundert gebratenen Schwänen auf goldenen Schüsseln zurück. Damit begann das Mittagsmahl.

Als die Schwäne aufgegessen waren, gingen die Diener paarweise aus dem Saal und kehrten mit dreihundert gebratenen Pfauen zurück, deren ausgebreitete Schwanzfedern wie Fächer über jeder Schüssel wedelten. Auf die Pfauen folgten Kuljebjaki-Piroggen, Kurniki-Piroggen, Piroggen mit Fleisch und mit Käse, kleine Pfannkuchen aller Art und Weizenfladen ...

Zuerst wurden verschiedene Sülzen auf die Tische gestellt, danach Kraniche mit würzigen Kräutern, gesalzene Hähnchen mit Ingwer, Hühnchen und Enten ohne Knochen mit Gurken. Sodann brachte man verschiedene Kartoffel- und Graupensuppen und drei Arten von Fischsuppen: weiße, schwarze und safranfarbene. Nach der Fischsuppe reichte man Wachteln mit Pflaumen, Gänse mit Hirsegraupen und Birkhühner mit Safran.

Die Köche des Zaren haben sich an diesem Tag wirklich angestrengt. Nie gelangen ihnen die Nieren am Spieß und die Karauschen mit Lammfleisch so gut ... Die Störe und die Sternhausen waren so zerlegt und auf die Schüsseln drapiert, daß sie Hähnen mit ausgestreckten Flügeln oder geflügelten Drachen mit weit aufgerissenen Rachen glichen. Gut und schmackhaft waren auch die Hasen mit Nudeln, und die Gäste ... ließen auch weder die Wachteln mit Knoblauchsoße noch die Lerchen mit Zwiebeln und Safran aus ...

Man trug einen fünf Pud schweren Kreml aus Zucker in den Saal und stellte ihn auf den Tisch des Zaren. Dieser Kreml war äußerst kunstvoll gestaltet ... Ähnliche Gebilde, nur etwas kleiner und etwa drei Pud schwer, zierten die übrigen Tische. Danach brachte man ungefähr einhundert vergoldete und bemalte Bäume herbei, an denen Lebkuchen, Pfefferkuchen und süße Piroggen hingen. Zugleich erschienen aus Zucker gegossene Löwen, Adler und andere Vögel. Zwischen den Städten und den Vögeln erhoben sich Berge von Äpfeln, Beeren und Nüssen. Alexej K. Tolstoj *Der silberne Fürst*

Oder möchten Sie lieber am folgenden Festmahl teilnehmen?

> Auf dem für sechs Personen verlängerten Tisch waren bei ihrer Ankunft schon geräucherter Stör, gekochter Stör, fett glänzender, rosafarbener Lachs und lange nicht gesehener Ebereschenschnaps aufgetragen – also gab es ihn noch, ist er noch nicht von der Erde verschwunden! Und da, in der Ecke, stand auf einem Tischchen unter einer großen, ausgebreiteten Serviette ein vielversprechendes Fäßchen mit Eis. Der ganze Anblick war unwirklich ... Man schöpfte schon die Fischsuppe. [Swetschin zog] unter dem Eis eine Flasche Wodka hervor und langte dabei nach einem Döschen mit körnigem Kaviar ... [Gutschkow indes] nahm von den marinierten Pilzen … Da brachte man die Bouillon und eine Schüssel mit warmen Piroggen herbei. Gerade noch hatten die Offiziere einen Teller Fischsuppe gegessen, und schon gossen sie sich eine Tasse heißer Bouillon ein. Und zur Bouillon noch einen eisgekühlten Wodka. Das ist guuut! Alexander Solschenizyn *Oktober sechzehn*

Die Russische Literatur und Küche waren immer eng miteinander verbunden. Allen Kennern der russischen Literatur sind die Oblomowsche Schmauserei bei Gontscharow, das Menü zur Feier des Frühjahrs bei Tschechow und die Tolstojschen Mahlzeiten ein Begriff. Im wirklichen Leben schlemmten die russischen Schriftsteller meist jedoch keineswegs. Gogol war am Ende seines Lebens gar völlig ausgemergelt. Doch gab es auch eine Zeit, da Gogol gerne gut aß und häufig Freunde zu selbstgekochten Mahlzeiten lud. Der Schriftsteller Sergej Aksakow erinnert sich: »Als man die Nudeln brachte, die nach Gogols Anweisung nicht ganz gargekocht waren, machte er sich an deren Zubereitung. Vor der Schüssel stehend, krempelte er sich eilig, aber akkurat die Ärmel hoch. Zuerst goß er eine Menge Öl hinein und machte sich mit zwei Soßenlöffeln daran, die Nudeln umzurühren, dann fügte er Salz und Pfeffer hinzu, schließlich Käse, und rührte das ganze noch einige Zeit weiter um … Sobald sich zeigte, daß die Nudeln fertig waren, das heißt als der zerlaufene Käse Fäden zu ziehen begann, forderte Gogol uns eiligst auf, uns Nudeln aufzutun. Sie waren wirklich sehr schmackhaft ...«

Wäre es Gogol nicht bestimmt gewesen, ein großer Schriftsteller zu werden, dann wäre er sicher ein großer Koch geworden. Lew Tolstoj hingegen wurde gegen Ende seines Lebens Vegetarier. Was ihn, wie andere russische Schriftsteller, nicht daran hinderte, die russische Küche zu lobpreisen und zu behaupten, daß von allen Künsten die Kochkunst der Wortkunst am nächsten stehe. Frühstück, Mittag- und Abendessen bedürfen nun mal einer ebenso poetischen, harmonischen und phantasievollen Komposition wie Gedichte.

Die Entästhetisierung des Essens begann mit dem Aufkommen der Sowjetmacht. Die schweren Zeiten, die das Volk im Land der Räte durchmachen mußte, wirkten sich ganz wesentlich auf seine Ernährung aus. Die Küche wurde einfacher und ärmlicher. Ein großer Teil der Bevölkerung mußte notgedrungen in Kantinen essen. In einem Kapitel dieses Buches wird der eintönige wöchentliche Speiseplan einer solchen Kantine aufgeführt.

Anfang der 90er Jahre, nach vielen Jahren der sowjetischen Einheitskost, schwelgten die Russen wieder nostalgisch in ihren Klassikern. Und allmählich wehte auch in der russischen Kochkunst ein frischer Wind. Wir machten uns erneut mit Eifer an die alten

Rezepte, suchten und fanden alte Kochbücher. Einige davon entdeckte ich in Puschkins Bibliothek. Zwischen den Seiten eines dieser Kochbücher fand sich eine verblüffende Notiz von Puschkins Hand – offenbar unter dem Eindruck des Gelesenen schreibt er: »Der Magen eines aufgeklärten Menschen hat die besten Eigenschaften eines gütigen Herzens: Empfindsamkeit und Dankbarkeit.«

Anhand des vorliegenden Buches können Sie nun Gerichte zubereiten, die von den Meistern der russischen Literatur beschrieben und von den Figuren aus *Eugen Onegin*, *Die toten Seelen*, *Oblomow*, *Krieg und Frieden* und *Doktor Schiwago* genossen wurden.

Es war nicht einfach, die entsprechenden Anleitungen für die Zubereitung dieser »literarischen Menüs« ausfindig zu machen. Es war eine regelrechte Jagd nach alten Rezepten für typische Gerichte, die dazumal in Bauernhütten, Gasthöfen, Kaufmannsvillen und Adelspalästen aufgetragen wurden. Diese Suche hat nicht nur mein kulinarisches Wissen erweitert, sie hat mir vor allem viel Freude bereitet. Denn eines habe ich bei meinen Recherchen verstanden: Hinter all diesen prächtigen Zitaten und Rezepten stand und steht immer noch die Seele – die rätselhafte russische Seele – meines Volkes.

Welche Speisen prägen heute die russische Küche? Es sind immer noch dieselben wie damals – Pelmeni und Blini, Piroggen, Kohlsuppe und Grütze … Hierzu gibt es die unterschiedlichsten Rezepte. Für dieses Buch habe ich jene ausgewählt, die am ehesten den Gerichten der literarischen Vorlagen entsprechen.

Die russische Küche hat ihre Besonderheiten. Ganz Europa hat von Rußland eine unübertroffen reichhaltige Palette an Vorspeisen übernommen. Sülzen, Fleisch- und Fischvorspeisen, gesalzene und gedörrte Fischrücken, Kaviar und Gepökeltes – all das ist urrussisch. Dazu kommt eine schier unübersehbare Auswahl an Suppen: Borschtsch, Kohlsuppe, Fischsuppe und Kaltschale aus Kwas und Rübenkraut – um nur die typischsten zu nennen.

Noch eine Besonderheit der russischen Küche sei hier genannt. Jedes Volk verfeinert seine Speisen mit einem landestypischen Produkt. Die Franzosen verwenden Butter, die Italiener und Spanier Olivenöl, die Deutschen und Ukrainer Schweinespeck und die Bulgaren Sonnenblumenöl. In der russischen Küche erfüllt diese Funktion die Smetana, die saure Sahne. Ohne sie sind die bekanntesten russischen Suppen, die Kohlsuppe oder die Soljanka, undenkbar. Geflügel und Fisch erhitzt man nach dem Anbraten auf kleiner Flamme in einem geschlossenen Topf in Smetana, denn in der Pfanne würde die saure Sahne anbrennen. Und eben dieses Schmoren in saurer Sahne ist eine russische Spezialität, wie überhaupt die Zubereitung von Soßen mit saurer Sahne.

Dieses Buch richtet sich an all jene, die die Verbindung von russischer Literatur und Kochkunst entdecken und in alten russischen Kochrezepten schwelgen möchten. Ich lade Sie zu einem traditionellen russischen Festmahl ein – im Spiegel der russischen Literatur. »Guten Appetit! – Prijatnogo appetita!«

Tatjana Kuschtewskaja

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den vorliegenden Rezepten um alte Rezepte handelt. Sie enthalten ursprünglich lediglich sehr vage Angaben zu Mengen, Temperaturen und Garzeiten, die wir hier behutsam an moderne Gegebenheiten angepaßt haben.

Alexander Puschkin (1799-1837)

Mit Puschkin verbinde ich die Gerüche der Kindheit, den Geruch von Heu und den der Dorfschule. Seine Werke zu lesen, bereitete heiteres Vergnügen, und es war leicht, seine Verse auswendigzulernen. Das Leben keines anderen Russen wird seit bereits zwei Jahrhunderten so beispielhaft erforscht. Dieses besondere Interesse gilt ihm, weil er unvergleichliche Verse geschrieben hat – Verse, die in der russischen Dichtung einmalig waren, sind und bleiben werden. Gleichwohl bleibt das Leben eines Genies auch das eines Menschen, in dem es, wie Puschkin selbst bekannte, »zwei unterschiedliche Wesen gab, zwischen denen kein Zusammenhang bestand: Die Inspiration des Poeten und die Geringfügigkeit des geringsten unter den Kindern der ganzen Welt …«

Im November 1819 überschattete die geheimnisvolle, verhängnisvolle Prophezeiung der bekannten Wahrsagerin Kirchhof das Leben Puschkins. »Sie prophezeite«, so ist bei S. Sobolewskij zu lesen, »erstens, daß er bald Geld erhalten sollte; zweitens, daß er ein unerwartetes Angebot erhalten sollte; drittens, daß er berühmt und für seine Landsleute zum Idol werden würde; viertens, daß er zweimal in die Verbannung geschickt würde und schließlich, daß er ein langes Leben zu erwarten habe, falls ihm nicht in seinem 37. Lebensjahr ein Unglück durch ein weißes Pferd oder ein weißes Haupt oder durch einen weißen (blonden) Menschen widerfahre, wovor er sich in acht nehmen müsse.« Die erste Prophezeiung ging noch am selben Abend in Erfüllung: Puschkin wurde eine Spielschuld zurückgezahlt. Aber auch die anderen Prophezeiungen traten ein … Mit 37 Jahren schließlich begegnete er dem blonden Baron Georges d'Anthes, der ihn bei einem Duell tödlich verwundete.

Nicht nur Eugen allein erspähte
Tatjanens Scham; doch eben kam,
Allseits begrüßt, die Fleischpastete,
die Aug' und Mund in Anspruch nahm
(Nur leider stark versalzen schmeckte);
Auch ging, was lauten Jubel weckte,
Jetzt zwischen Braten und Dessert
Champagnerwein (vom Don) umher,
In Gläsern, schlank wie deine Glieder,
Sisi, du Herzensideal,
Du meiner Seele Lust und Qual,
Entzücken meiner jungen Lieder,
Du Liebeskelch, kristallenklar,
Davon ich selig trunken war.
(...)

Schon dunkelt's. Schlitten her; geschwinde
Geht's »Platz da!« sausend übers Eis;
Vom Frost bereift im scharfen Winde
Sein Biberkragen silberweiß.
Dort bei *Talon* zu dieser Stunde
Harrt seiner schon die Tafelrunde.
Er tritt herein, der Pfropfen knallt,
Es strömt des Eifers Vollgehalt;
Zum blut'gen Roastbeef gibt's die Blüte
Aus Frankreichs Küche, Trüffeln just,
Für junge Gaumen höchste Lust,
Straßburgs Pasteten erster Güte,
Limburger Käse unter Glas
Und schließlich goldne Ananas.

Eugen Onegin

Das Wort Pastete kam mit dem Gericht selbst erst im 19. Jahrhundert nach Rußland. Sie wird aus gebratener und pürierter Leber mit oder ohne Wildfleisch mit Butter und Gewürzen hergestellt und in einem Teigmantel im Ofen gebacken. Die noch warme Pastete wurde mit Schmalz übergossen. So hielt sie sich lange frisch und konnte über weite Strecken transportiert werden. Eine solche Pastete, aus Frankreich angeliefert, lobpries Puschkin als »immerwährende Straßburger Pastete« …

Schöne Straßburger Pastete

Zutaten: 1,2 kg Kalbsleber, 400 g geräucherter Speck sowie weitere 400 g fetter Speck zum Belegen des Topfbodens. 3 Wachteln oder 1 Rebhuhn (oder anderes Wild), 3-4 Trüffeln, ersatzweise marinierte Steinpilze

Zubereitung: Die Leber häuten, warm abwaschen, einen Tag in kaltes Wasser legen, anschließend mit einer Serviette trockentupfen. Die Leber und 400 g geräucherten Speck kleinschneiden und mit 2 EL Öl in einer Pfanne leicht anschwitzen (nicht bräunen), abkühlen lassen und zerkleinern, anschließend pürieren und durch ein Sieb streichen. Einen mittelgroßen Kochtopf mit dünn geschnittenen Speckscheiben (fetter Speck) auslegen. Die Leber-Speck-Masse mit dem ebenfalls pürierten rohen Wildfleisch und den Trüffeln vermischen. Die Masse gleichmäßig auf den Speckscheiben im Topf verstreichen und abschließend mit den restlichen dünnen Scheiben fetten Specks belegen. Die Pastete bei ca. 190 °C im Backofen 1½-2 Stunden backen. Die austretende Flüssigkeit mit Hilfe einer Holzplatte abgießen. Die Pastete mit einer Holzplatte beschweren und hierbei nach und nach das Gewicht auf maximal 8 kg steigern. Die Pastete über Nacht stehenlassen und erst am anderen Tag stürzen und von nun an kühl aufbewahren.

❦

Schweinebraten mit Äpfeln

Zutaten: 500 g Schweinenacken, ½ Möhre, ½ Petersilienwurzel, ein Stück Sellerie, 500 g saure Äpfel, 500 g Kartoffeln, ½ TL Maisöl, 1½ Glas Wasser, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Wurzelgemüse in Scheiben schneiden, Fleisch mit Öl einreiben, salzen und pfeffern. Äpfel schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien, Kartoffeln schälen und halbieren. Alle Zutaten auf ein Backblech legen, etwas Wasser angießen. Das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und bei ca. 220 °C 1½ bis 2 Stunden garen. Das Fleisch zwischenzeitlich einmal wenden. Sobald das Fleisch gar ist, in Scheiben schneiden und mit den Kartoffeln und Äpfeln servieren.

❦

Er wird zum Samowar geladen,
Schön Dunja macht den Tee geschwind,
Man raunt ihr zu: »Sei lieb, Mein Kind!«

Eugen Onegin

Während im europäischen Teil Rußlands überwiegend schwarzer Tee getrunken wird, bevorzugen die asiatischen Russen grünen Tee. Zu festlichen Gelegenheiten wird der Tee im Samowar zubereitet. Im Alltag serviert man den »Sud« (das Teekonzentrat) in einer kleinen Teekanne. Zum Verdünnen wird kochendes Wasser aus einem großen Kessel verwendet. In Rußland werden zum Tee Honig, Konfitüre, Kekse, Kringel und Dörrkringel gereicht.

❦

Alexander Puschkin schätzte die gute Küche – und vortreffliche Kuchen! Über die Speisekarten der Moskauer Restaurants war er bestens informiert. In Kischinew würdigte er die gute moldawische Küche, in Odessa lernte er im Kreise reicher Kaufleute um die Familie Woronzow die neue europäische Küche kennen. Aus Odessa ins Dorf Michailowskoje verbannt, mußte er wieder bescheiden bei seinen Eltern auf dem Land leben. Die Köche, ausschließlich Leibeigene, kannten keine kulinarischen Spezialitäten. Als die Eltern (nach einem Streit mit dem rebellischen Sohn) aus Michailowskoje mit ihren Köchen wegzogen, blieb nur Arina Rodionowna, Puschkins Amme, zurück. Sie war keine ungeschickte Köchin (Anton Delwig widmete ihrer Kochkunst sogar ein Gedicht), doch Puschkin zog den Mittagstisch seiner gastfreundlichen Nachbarin in Trigorskoje vor. Ihren Apfelkuchen schätzte er so sehr, daß er die Briefe an seine Freunde mit »Ihr Apfelkuchen« unterzeichnete.

»Ihr Apfelkuchen«

Zutaten: 1 Glas Mehl, 150 g Schmalz, 1 MSP Soda/Backpulver, 1 Glas Zucker, ½ Glas gemahlene Nußkerne, ½ Päckchen Vanillezucker, 2 Eier, 1 kg süße Äpfel, 4 EL Puderzucker, etwas Zimt

Zubereitung: Aus Mehl, Schmalz, Backpulver, Zucker, Eiern, Vanillezucker und den gemahlenen Nüssen einen mittelfesten Teig kneten. Ca. ¼ des Teiges beiseite legen. Den übrigen Teig auf einem Kuchenblech ausrollen, mit den grob geriebenen Äpfeln belegen und mit Puderzucker und Zimt bestreuen. Den restlichen Teig zu dünnen Röllchen formen und diese 3-4 mm voneinander entfernt kreuzweise über den Teig legen. Das Kuchenblech in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 200-220 °C ca. 30-45 Minuten backen, bis der Puderzucker karamellisiert ist.

❦

Ich habe die Familie … kennengelernt. Der Vater ist ein gastfreundlicher Witzbold, die Mutter ist eine fröhliche, dicke Frau, eine leidenschaftliche Kartenspielerin, die Tochter, ein schlankes, melancholisches 17jähriges Mädchen, ist mit Romanen an der frischen Luft aufgewachsen. Sie verbringt den ganzen Tag mit einem Buch und den Hofhunden im Garten oder auf dem Feld, spricht mit singendem Tonfall über das Wetter und bietet gefühlvoll Eingemachtes an. *Briefroman*

Eingemachte Äpfel

Zutaten: 1 kg süße Äpfel, 1½ kg Zucker, 1½ Glas Wasser, 1 Glas Heidelbeeren

Zubereitung: Die Äpfel schälen, die Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in Scheiben schneiden, mit den Heidelbeeren so lange kochen, bis sie zerfallen. Noch verbleibende Stücke zerdrücken. Das Mus mit etwas Vanille und abgeriebener Zitronen- oder Apfelsinenschale aromatisieren.

❦

Hörst du wohl die Freunde flüstern
um Punschgläser
Erinnerung *An Puschtschin*

Es gibt unterschiedliche Punschsorten; besonders populär in Rußland war der ungarische »Husarenpunsch« oder »Punsch Krambambuli«. Er ähnelt der Feuerzangenbowle. Die Zubereitung im Dunkeln macht großen Spaß. Dieses Getränk schmeckt ausgezeichnet und sorgt schnell für gute Stimmung …

Punsch Krambambuli

Zubereitung: Rosinen oder Weintrauben, entkernte Datteln, Apfelsinenschale und mit Nüssen gefüllte Pflaumen kleinschneiden und in einen hohen, feuerfesten Topf füllen. Ein Metallsieb über das Gefäß legen, darauf 2 kg groben Zucker häufen, der mit ½ l hochprozentigem Rum beträufelt wird (ersatzweise Kognak oder Pflaumenwodka). Den Rum anzünden und das Licht löschen. Der Alkohol verbrennt nun langsam und läßt den geschmolzenen Zucker in den Topf tropfen. Sobald der Zucker geschmolzen ist, 2 l heißen, mit Zimt, Zitronenschale und Nelke gewürzten Rotwein zugießen, einige Minuten ziehenlassen, umrühren und gegebenenfalls mit etwas Wein abschmecken. Jedes Glas mit einigen Früchten und Nüssen sowie dem heißen Punsch füllen.

❦

In der Freizeit iß zu Mittag
bei Pozharskij in Torzhok,
probier' gebratene Koteletts,
und mach dich weiter auf den Weg.
Brief an S. Sobolewskij, 9. November 1826

Ein deutscher Botschafter am russischen Zarenhof gab einst eine interessante Geschichte zum besten: Zar Nikolaj I. soll sich auf den Weg von Moskau nach St. Petersburg begeben haben, wobei seine Kutsche in dem kleinen Ort Ostaschkowo zu Schaden kam. Beim einheimischen Wirt wurde für den Zaren ein Frühstück mit Kalbskotelett bestellt. Der Wirt hatte zu seinem großen Kummer weder Kalbfleisch, noch vermochte er welches zu beschaffen. Der General-Adjutant kannte jedoch kein Pardon. So kochte der bekümmerte und erschrockene Wirt auf den Rat seiner Frau »einen Getürkten« und servierte dem Zaren Hühnerkoteletts, die er wie Kalbskoteletts zubereitet hatte.

Dem Ehrengast mundete das Gericht, und so wollte er den braven Mann belohnen. Da gestand dieser, gelähmt vor Angst, seine »Untat«. Auf die Frage des Zaren, wer ihm denn den Rat gegeben habe, wies er auf seine Frau. Der Zar erfragte den Namen der erfinderischen Köchin und ließ das neue Gericht als Koteletts »Pozharskije« in die Speisekarte der Zarenküche eintragen.

Kurz darauf brachte die Familie Pozharskij an ihrem Gasthaus ein neues Schild an: »Lieferant des Zarenhofes«. Das Geschäft florierte, die Wirtsleute zogen nach Torzhok, wo sie schließlich ein berühmtes Gasthaus eröffneten. Dort probierte auch Alexander Puschkin die Koteletts »Pozharskije« und erwähnte sie in Briefen an seine Frau und seinen Freund Sobolewskij.

Der Ruhm der Pozharskaja verbreitete sich in ganz Rußland, sie wurde mehrmals vom Zarenhof eingeladen und sogar im Auftrag des Zaren von Neff porträtiert. Das Porträt ist noch heute im Museum der Stadt Twer zu sehen. Das damalige Gasthaus in der Stadtmitte am Twerzy ist bis heute erhalten und beherbergt ein Hotel mit Restaurant. Hier nun das berühmte Rezept:

Koteletts »Pozharskije«

Zutaten: 1 mittelgroßes Huhn, 5-6 Scheiben Weizenbrot, ½ Glas Milch, 3-4 Eier, 100 g Butter, 1 Glas Paniermehl, Salz und Pfeffer; für die Soße: 2-3 Möhren, 1 Rübe, ½ Glas grüne Erbsen, 1½ Glas Milch, 2 EL Mehl, 50 g Butter

Zubereitung: Das Huhn entbeinen, häuten und durch den Fleischwolf drehen. Das Brot in Milch einweichen, leicht auspressen und mit 50 g Butter, 2 Eiern, Salz und Pfeffer vermengen, ebenfalls durch den Wolf drehen und mit der Fleischmasse vermengen. Die restliche Milch zugießen und mit der Fleisch- und Brotmasse zu einem lockeren Hackfleischteig verrühren. Aus dem Teig 100-200 g schwere, ovale, fingerdicke Kote-

letts formen. Die Koteletts zuerst in verquirltes Ei, anschließend in Paniermehl wenden. In der Pfanne in Butter von beiden Seiten kroß braten.

Die Koteletts zusammen mit dem Gemüse in Milchsoße servieren. Für die Soße aus dem Bratenfett eine Mehlschwitze zubereiten, 100 ml Milch angießen und reduzieren lassen. In einer Bratpfanne das kleingeschnittene Gemüse mit Butter und einem Glas gesalzene Milch gar schmoren. Koteletts (2 pro Portion) auf Teller verteilen, mit dem Gemüse belegen, die Soße darübergießen und mit Salatkräutern garnieren.

»Kartoffeln à la Puschkin«

Ende des 19. Jahrhunderts fand ein nach Puschkin benanntes Gericht große Verbreitung. Die Entstehungsgeschichte der besonderen Zubereitung der »Kartoffeln à la Puschkin« wurde zur Legende. Daß der Dichter Kartoffeln liebte, war allen bekannt. Seine Eltern, nur schlichte Kost gewohnt, lockten den Sohn mit gebackenen Kartoffeln an den Mittagstisch. Einmal kam Puschkin sehr spät in sein Dorf Michailowskoje nach Hause. Er hatte Hunger, wollte aber seine Köchin Arina Rodionowna nicht wecken. Er fand kalte gekochte Kartoffeln und – im Ofen glühte noch Kohle – briet diese in Öl. Das Gericht schmeckte ihm erstaunlich gut. Er bewirtete hiermit fortan seine Freunde, die diese Speise begeistert auf den Namen »Kartoffeln à la Puschkin« tauften.

1899 feierte man in den Heiligen Bergen im Gebiet Pskow den 100. Geburtstag des Dichters. Ihm zu Ehren servierten viele Restaurants an diesem Feiertag Gerichte namens »Onegin-Salat«, »Tatjanas Soufflé« usw. Die bekannte Branntweinbrennerei Schustow füllte gar einen Kognak in figürliche Puschkin-Flaschen ab. Und natürlich konnte man in allen Restaurants die »Kartoffeln à la Puschkin« bestellen. Schnell fand dieses Gericht Einzug in Kochbücher und in die russische Alltagsküche.

Kartoffelkoteletts

Zubereitung: Geschälte Kartoffeln kochen, noch heiß zerstampfen, abkühlen lassen, 1-2 Eier unterrühren. Aus der Masse Koteletts formen, in Paniermehl oder Mehl wälzen und beidseitig goldbraun braten. Die Koteletts mit Butter oder einer Pilz-Sahnesoße servieren. Alternativ können auch geriebener fester Quark (etwa 50-60 g) und Mehl (2-3 EL) in die Kartoffelmasse eingerührt werden. Die fertigen Koteletts in der Pfanne mit der Sahne- oder Pilzsoße begießen, Zwiebeln hinzugeben, geriebenen Käse oder Paniermehl darüberstreuen und mit zerlassener Butter begießen.

Es ist schon Mittag. In der Halle
Ist ein runder Tisch gedeckt.
Brot und Salz auf sauberer Decke,
Dampfende Schtschi, Wein im Glas,
Und der Hecht ist aufgetischt.

An Judin

Gekochten Fisch serviert man nach alter russischer Tradition auf eine ganz bestimmte Art. Kleine Hechte und Sterlette werden geschuppt, ausgenommen, abgespült und zu einem Ring geformt. Hierzu wird die spitze Fischnase in den zuvor eingeschlitzten Schwanz gesteckt. Der so geformte Fisch wird gekocht und auf flachen Schalen auf einer Leinentischdecke serviert.

Gekochter Fisch

Zubereitung: Fischstücke (oder ganze Kleinfische) mit dem Rücken nach oben in einen Topf legen. Die Rücken einkerben (so behalten die Stücke beim Kochen ihre Form). Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer, Salz und einige Lorbeerblätter hinzugeben. Je weicher der Fisch, desto sparsamer Pfeffer und Lorbeerblätter verwenden. Große Hechte oder Seefische hingegen stärker würzen. Den Topf mit heißem Wasser bis zur Topfmitte auffüllen und bei schwacher Hitze garziehen lassen (Fischstücke 10-20 Minuten, größere Fische 30-40 Minuten). Den Fisch mit geschmolzener Butter beträufeln und mit Salatkräutern garnieren.

»Was denn? Ich hab' euch gestört. Ihr habt zu Mittag gegessen, bitte euch Platz zu nehmen, Gawrila Afanassjewitsch, gib mir mal den Aniswodka.« Der Hausherr rannte zu einem der Diener des Zaren, nahm ihm das Tablett aus den Händen, füllte selbst den goldenen Becher und reichte ihn mit einer Verbeugung dem Zaren. Peter trank aus, biß in die Brezel und bat die Gäste, das Mittagessen wieder fortzusetzen. Alle nahmen wieder ihre Plätze ein, bis auf eine Zwergin und eine Wirtschafterin, die wegen der Anwesenheit des Zaren den Tisch verlassen mußten. Peter setzte sich neben den Hausherrn und fragte nach der Kohlsuppe. Ein Zarendiener reichte ihm einen Holzlöffel (mit elfenbeinerner Fassung), ein Messer und eine Gabel mit grünem elfenbeinernem Griff, denn Peter benutzte nur sein eigenes Besteck. *Der Mohr Peters des Großen*

Es gibt Dutzende »Schtschi«-Rezepte für die altrussische Kohlsuppe. Bei dem Historiker William Pochljobkin fand ich den zaristischen Rat: »Keine Eile – eine Kohlsuppe muß sorgfältig und gründlich zubereitet werden! Was die genaue Menge der ein-

zelnen Zutaten angeht, so verlassen Sie sich nur auf ihren individuellen Geschmack, ihre Intuition und ihre Erfahrung.«

Die Regeln für das Gelingen einer guten Kohlsuppe sind einfach: Das Fleisch sollte mindestens 2-2½ Stunden gegart werden, der Kohl, besonders Sauerkraut, sollte mit den Zwiebeln und Pilzen getrennt vom Fleisch weichgeschmort werden. Das Fleisch selbst wird erst zum Schluß mit den Gewürzen in die Suppe gegeben. Vor dem Servieren sollte die Suppe bei geschlossenem Deckel ruhen, damit sich alle Zutaten »aneinander gewöhnen«. Schließlich wird die Kohlsuppe mit saurer Sahne oder einer Mischung aus saurer und süßer Sahne verfeinert.

Zur Suppe wird schwarzes Roggenbrot gereicht. Aber auch Piroggen – mit Kohl oder Buchweizengrütze gefüllt – passen dazu. Seltsamerweise verdrängt der Kohlgeschmack der Piroggen nicht den der Suppe – sie ergänzen einander! Schtschi ist keine gewöhnliche Kohlsuppe, wie man sie in Westeuropa kennt, sondern ein ganz besonderes Gericht – eine Art Zaubertrank: eine Persönlichkeit mit einem patentierten Namen. Außer der klassischen Schtschi gibt es saisonal oder regional abgewandelte »falsche« Kohlsuppen aus Sauerampfer, Brennesseln oder Rüben.

Schtschi (Suppe aus frischem Kohl)

Zutaten: 500-700 g Fleisch mit Knochen, 2 l Wasser, 600-700 g Weißkohl, 2 mittelgroße Kartoffeln, 1 mittelgroße Rübe, 1 große Möhre, 1 Petersilienwurzel, 1 große Zwiebel, 1 EL Tomatenmark oder 2 Tomaten, 2 EL Butter, 2-3 Lorbeerblätter, schwarzer Pfeffer, Salz

Zubereitung: Das Fleisch mit dem Knochen in einem offenen Topf bei geringer Hitze kochen (Fleisch in kaltem Wasser aufsetzen). Den Schaum der kochenden Brühe abschöpfen und jeweils einen Löffel kaltes Wasser hinzugeben, bis sich kein Schaum mehr bildet. Die Suppe mindestens 2-2½ Stunden (bis zum halbgaren Zustand) weiterkochen. Den Kohl fein schneiden und in die kochende Suppe geben. Sobald diese wieder aufkocht, die in Stifte geschnittenen Kartoffeln hineingeben. Das kleingewürfelte Wurzelgemüse und die Zwiebel mit Butter und Tomatenmark in einer Pfanne andünsten, zur Suppe geben und 15-20 Minuten weiter kochen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit mit Pfeffer, Lorbeerblättern und Salz würzen. Verwendet man frische Tomaten statt Tomatenmark, diese erst zum Schluß zur Suppe geben. Die fertige Schtschi in tiefen Tellern mit einem Stückchen Fleisch servieren und mit frischen Kräutern bestreuen. Hierzu reicht man saure Sahne.

Zwiebackkwas (Brottrunk)

Zutaten: Pro 500 g Zwieback aus Roggenbrotresten: 2½-3 l Wasser, 100-150 g Zucker, 50 g Minze, 20-30 g Rosinen, Hefe

Zubereitung: Zwieback mit kochendem Wasser aufgießen, 4-5 Stunden ziehenlassen. Flüssigkeit abgießen, zuckern, Minzaufguß und Hefe hinzugeben, gären lassen. In Flaschen umfüllen, eine Rosine in jede Flasche geben; offen bei Raumtemperatur weitergären lassen, bis Kohlensäurebläschen aufsteigen. Flaschen verkorken, mit Draht sichern und 1-2 Stunden kalt stellen.

Diesen Kwas liebten die Gäste des Kaufmannsklubs im Dmitriewka-Bezirk (Moskau). Der Klub war Ende des 19. Jahrhunderts berühmt für seinen Kwas und seine Fruchtlimonaden.

Sergej Aksakow (1791-1859)

Oft diskutierten wir als Studenten darüber, ob ein Schriftsteller Familie haben sollte oder ob dies seinem Schaffen eher abträglich sei. Die Verfechter der Familie führten als positives Beispiel stets den Schriftsteller Aksakow an. Der hatte zehn Kinder, um die er sich liebevoll kümmerte. Vielleicht sind deshalb seine besten, seine genialsten Werke jene, die von der Kindheit handeln. Es sind dies die biographischen Werke *Familienchronik* (1856) und *Die Kindheit Bagrows des Enkels* (1858).

> Man kann sich denken, wie großartig das Mittagessen war. Für diesmal hatte Stepan Michailowitsch auf sein Leibgericht, gebratenen Schweinsrücken mit grüner Grütze, verzichtet. Man hatte sich einen geschickten Koch irgendwoher verschafft. Die Zutaten, aus denen das Mahl bereitet war, brauche ich nicht eigens zu loben: ein sorgsam gepflegtes sechswöchiges Kalb, ein bis zur Monstrosität gemästetes Schwein, Geflügel aller Art, fette Hammel; von allem war reichlich für diesen Tag bereitgestellt worden. Der Tisch ächzte unter der Wucht der Schüsseln, und nicht alle konnten darauf Platz finden: Damals war es nämlich Sitte, viele Gerichte auf einmal auf den Tisch zu stellen. Die Mahlzeit begann mit kalten Vorspeisen: mit Schinken und geräuchertem Schweinefleisch mit Knoblauch; dann kam Warmes: grüne Kohlsuppe und Krebssuppe, von kleinen Piroggen und geschichteter Pastete begleitet; gleich darauf wurde Betesuppe mit Eis serviert, dazu frischgesalzener Stör, Balyk aus dem Ural und ein ganzer Berg von geschälten Krebsschwänzen. An Soßen gab es nur zwei: eine zu den marinierten Wachteln mit Kohl und eine andere zu den gefüllten Enten; letztere war aus irgendeinem roten Brei, der Rosinen, Pflaumen, Aprikosen und Pfirsiche enthielt. Diese Soßen waren eine Konzession an die Mode. Stepan Michailowitsch mochte sie nicht und nannte sie »Quarkerei«. Nachher erschienen ein kolossaler, überfetteter Truthahn und eine Kalbskeule, von Salzmelonen, marinierten Äpfeln, gesalzenen Pfifferlingen und Rötlingen in Essig begleitet. Das Mahl schloß mit Marmeladenringen und einem Apfelkuchen, der mit Schlagsahne verzehrt wurde. Dazu wurden verschiedene Fruchtliköre getrunken, selbstgebrautes Märzenbier, Kwas mit Eis und schäumender Met. Und all das verzehrte man, ohne ein Gericht auszulassen, und alles ertrugen die heroischen Mägen unserer Großväter und Großmütter! *Familienchronik*

Botwinja (Betesuppe) ist ein kaltes Gericht auf Kwas-Basis (russischer Brottrunk) mit gekochten Kräutern wie Sauerampfer, dem Grün der roten Bete und kleingehacktem Gemüse (Gurken, Zwiebeln). Meist wird sie zum Fisch serviert. Diese Suppe war und ist eine Perle der russischen Küche.

Festliche Botwinja (Betesuppe)

Zutaten: 500-600 g fetter Fisch, 100-150 g frisches Grün der roten Bete, 100 g Spinat, 100 g Sauerampfer, 100 g frischer Meerrettich, 3 Eier, 4 Gewürzgurken, 100-180 g Frühlingszwiebeln, 1 Tasse Krebsschwänze, 1 Bund Dill, 1 Zitrone, ½ l Kwas (siehe Grundrezept), ½ l Apfelmost, Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung: Den Fisch in große Stücke schneiden und bißfest kochen. Aus der Brühe nehmen und abkühlen lassen. Sauerampfer, Betegrün und Spinat gut waschen und weich kochen. Durch ein Sieb in die Schüssel streichen, in der die Suppe zubereitet werden soll. Frühlingszwiebeln kleinhacken, Meerrettich fein reiben, Gurken und hartgekochte Eier in Würfel schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Kwas und Apfelmost aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und vorsichtig verrühren. Den Fisch mit einem scharfen Messer in dünne Streifen schneiden und auf einem ovalen Teller, Streifen für Streifen, anrichten (der gekochte Fisch kann

auch mit Stücken vom Balyk kombiniert werden). Kleingehacktes Eis zum Kühlen des Fischs in einer Schale servieren bzw. direkt auf dem Fischteller verteilen.

❦

Botwinja (Betesuppe) mit Gurken

Zutaten: 600 g Sauerampfer, 6 frische Gemüsegurken, Frühlingszwiebeln, Dill, ½ TL Senf oder 1 TL getrockneter Meerrettich, Salz, Zucker, 1½ l saurer Kwas (siehe Grundrezept)

Zubereitung: Sauerampfer verlesen, waschen, im eigenen Saft andünsten und durch ein Sieb streichen. Gurken schälen und in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln mit Senf (bzw. Meerrettich), Salz und Zucker zerreiben. Alle Zutaten in eine Suppenschüssel geben und mit Kwas übergießen. Die Suppe evtl. mit einem Glas Sekt verfeinern. Traditionell mit gekochtem fetten Fisch in Salzwasser mit Frühlingszwiebeln, Kräutern, Lorbeerblättern und Pfeffer sowie kleingehacktem Eis servieren.

❦

Kleine Piroggen aus Mürbeteig mit Fleischfüllung

Zutaten für den Teig: 350 g Mehl, 160 g Butter, 1 gestrichener EL Salz, 1 Ei

Für die Füllung: 200 g mageres Schweinefleisch, 200 g Kalbs- oder Rindfleisch, 1 Knoblauchzehe, ½ Zwiebel, 1 EL gehackte Petersilie, 1-2 EL Kognak, Salz, Pfeffer, Öl zum Braten

Zubereitung: Aus Mehl, Butter, Ei und Salz einen Mürbeteig zubereiten und mindestens eine Stunde kalt stellen, das Fleisch pürieren. Die Zwiebel und den Knoblauch kleinhacken und in Öl anbraten, Petersilie und Fleisch hinzugeben und mit Kognak ablöschen. Die Füllung mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig ausrollen, mit einem Glas ausstechen und mit der Füllung belegen. Zu Teigtaschen formen und auf ein Backblech auslegen. Im vorgeheiztem Backofen bei ca. 200-220 °C ca. 25-30 Minuten backen.

Nikolaj Gogol (1809-1852)

Der bekannteste und treffendste Spitzname des Schülers Gogol war »mysteriöser Zwerg«. Kein anderer Beiname hätte auf seine äußere Erscheinung und seinen Charakter besser zutreffen können. Schon der Geburt Gogols haftete etwas Geheimnisvolles an. Sein Vater soll bereits mit 13 Jahren eine Vision gehabt haben: Eine gekrönte Königin trat durch ein Kirchtor auf ihn zu. Sie zeigte auf ein kleines, sieben Monate altes Kind und sprach: »Das hier ist deine Frau.« Als er sich dann später im Haus von Bekannten aufhielt, erkannte er in dem Kind, das die Amme auf dem Arm trug, das Kind aus seiner Vision wieder. Von Stund an ließ er das Mädchen nicht mehr aus den Augen. Er schenkte ihr Spielsachen und Süßigkeiten. Als ihm die wunderbare Königin ein zweites Mal erschien, bat er schließlich Marias Eltern, ihm ihre Tochter zur Frau zu geben. Die spätere Mutter Gogols war damals 14 Jahre alt.

Eines Tages brachte unser Lehrer für russische Sprache und Literatur eine starke Lupe mit in den Unterricht. Wir sollten damit unsere Haut betrachten. Poren, Pusteln und Rötungen waren deutlich zu erkennen … »Seht ihr«, sagte er, »ebenso verhält es sich mit Gogols Sehschärfe. Seinem scharfsichtigen Blick entgeht nicht das winzigste Detail, kein einziger Makel oder Fehler.« So begann er seine Unterrichtsstunde über *Die toten Seelen*.

> All dieses gelehrte Volk, Seminar wie Burse (die in einer Art Erbfeindschaft miteinander lebten), war überaus arm an Unterhaltsmitteln und dabei außerordentlich gefräßig: So wäre es zum Beispiel ein völlig aussichtsloses Unterfangen gewesen, ausrechnen zu wollen, wie viele Knödel jeder von ihnen beim Abendessen zu verschlingen pflegte; und deshalb konnten auch die freiwilligen Spenden vermögender Gutsbesitzer nicht ausreichen. *Der Wij*

Kartoffelsuppe mit Knödeln

Zutaten für die Suppe: 1½ l Wasser, 350 g Kartoffeln, 60 g Schmalz, 40 g Möhren, 30 g Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Kräuter

Zubereitung: Kartoffeln in Würfel schneiden und 10-15 Minuten in leicht gesalzenem Wasser kochen. Möhren und Zwiebeln in dünne Stifte schneiden, in Schmalz andünsten und mit den Gewürzen in die Kartoffelbrühe geben.

Zutaten für die Knödel: 160 g Weizenmehl, 40 g Butter/Margarine, 2 Eier, 125 ml Milch/Wasser, Salz

Zubereitung: Weiche Butter mit den Eigelben verrühren, nach und nach Wasser oder Milch hinzugießen, salzen und mit dem Mehl zu einem elastischen glatten Teig kneten. Eiweiß

steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Mit einem nassen Teelöffel den Teig portionsweise in die kochende Suppe geben. Die Suppe mit kleingehacktem Dill servieren.

❦

Erbsensuppe mit Klößchen

Zutaten: 250 g Erbsenmehl, 125 ml Wasser (für den Teig), 2 Eier, Fleischbrühe, 600 g Kartoffeln, 120 g Zwiebeln, 100 g Schmalz, 1 Lorbeerblatt, Petersilie, Dill, schwarzer Pfeffer, Salz

Zubereitung: Erbsenmehl mit Eiern und Wasser zu einem festen Teig verarbeiten. Kartoffeln in Würfel schneiden und mit der Fleischbrühe aufsetzen. Sobald die Brühe kocht, Klößchen vom Teig »rupfen« (der Teig wird nicht geschnitten, sondern in kleine Stückchen zerrissen und in die kochende Brühe geworfen). Angeschwitzte Zwiebeln und das Lorbeerblatt hinzugeben und gar kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

❦

»Junge Herren! junge Herren! hierher! hierher!« riefen sie von allen Seiten. »Schöne Brezeln, Mohnkuchen, Wertytschki, Laibchen! Schöne Ware, bei Gott! Schöne Ware! Mit Honig gemacht! Selbstgebacken!« *Der Wij*

Wertytschki (Quarkplunder)

Zutaten: 4 Tassen Weizenmehl, 6 EL Zucker, 4 Eier, ½ TL Salz, 20 g Hefe, 500-600 g Quark, 1 EL geschmolzene Butter, 1 Tasse Milch/Wasser

Zubereitung: Für Wertytschki wird ein spezieller Hefeteig hergestellt. Zuerst wird eine sogenannte »Opara« aus Mehl, Milch (oder Wasser) und Hefe zubereitet: ca. ¾ l Milch/Wasser auf 35-40 °C erwärmen und in eine Schüssel gießen, Hefe darin auflösen, Mehl (ca. 2 Tassen) und etwas Zucker hinzufügen und zu einer glatten Masse verrühren. Mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an einer warmen Stelle (25-30 °C) 2½ -3 Stunden gehen lassen. Sobald der Teig wieder zusammenzufallen beginnt, die restliche Flüssigkeit mit Salz, Eiern und Zucker dazugeben. Weiterrühren und mit dem Rest des Mehls zu einem Teig so lange verkneten, bis er nicht mehr klebt. Die Butter schmelzen und in den Teig einarbeiten. Mit etwas Mehl bestäuben, abdecken und an einer warmen Stelle 1½ bis 2 Stunden gehen lassen. Den Teig zwischenzeitlich zwei- bis dreimal durchkneten. Aus dem fertigen Teig mittelgroße Bällchen formen, mit 3-4 cm Abstand auf ein eingefettetes Backbleck legen und nochmals 15-20 Minuten an einer warmen Stelle ruhen lassen. Mit einem Holzstab (oder dem Daumen) eine Vertiefung in jedes

Bällchen drücken, den Teig dort mit einer Gabel ein paar Mal anstechen und mit Quark füllen. Nochmals 10-15 Minuten ruhen lassen, mit verquirltem Ei bepinseln und 10-15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180-220 °C backen.

❦

Erinnern wir uns an das Abendbrot des Pawel Iwanowitsch Tschitschikow aus dem Roman *Die toten Seelen*. »Der Tag, so schien es, wurde mit einer Portion kaltem Kalbfleisch, einer Flasche Kislije Schtschi und einem festen Schlaf beendet ...« Kislije Schtschi war eines der ältesten russischen Getränke. Hier ein altes Rezept:

Kislije Schtschi aus Brotkrusten

Zutaten: 10 kg Weißbrotkrusten, 5 kg Malz, 1½ kg Hafer- und 1 kg Buchweizenmehl, 1 kg Kartoffelmelasse, 1 kg Rosinen und 4 Tassen Hefe

Zubereitung: Weißbrotkrusten in Wasser einweichen. Malz, Hafer- und Buchweizenmehl dazugeben, zu einem Teig kneten und einige Zeit an einem warmen Ort ruhen lassen. Anschließend mit Wasser verdünnen, bis man etwa 8 Kanister (ca. 80 l) Flüssig-

keit erhält. Kartoffelmelasse, Rosinen und Hefe hinzugeben und gut vergären lassen. In sehr dickwandige Flaschen abfüllen, verkorken und kühl lagern (starke Kohlensäurebildung, Explosionsgefahr bei zu dünnwandigen Flaschen!).

❦

Darum schickte der Senat, der aus Philosophen und Theologen bestand, zuweilen die Grammatiker und Rhetoren unter Führung eines Philosophen aus – und schloß sich manchmal auch selbst mit Säcken auf den Schultern an –, um fremde Gemüsegärten zu plündern. Und in der Burse erschien danach Kürbisbrei auf dem Tisch. *Der Wij*

Kürbis-Hirse-Grütze

Zutaten: 1½ Tassen Hirse, 750 g Kürbis, 3 Tassen Wasser/Milch, 1 TL Salz
Zubereitung: Kürbis schälen, entkernen, in Würfel schneiden, mit Wasser aufsetzen und 10-15 Minuten kochen. Gewaschene Hirse dazugeben und 15-20 Minuten weiterkochen. Dabei die Grütze ab und zu umrühren. Wenn sie dickflüssig wird, vom Herd nehmen, abdecken und 25-30 Minuten »schwitzen« lassen.

❦

»Nehmen Sie doch noch vom Hammelbraten«, fuhr er fort und wandte sich an Tschitschikow. »Das ist Hammelkeule mit Grütze und nicht dieses Haché, wie es in den Herrschaftsküchen aus Hammelfleisch bereitet wird, welches schon vier Tage lang auf dem Markt herumgelegen hat. Das sind Erfindungen, die sich die deutschen Doktoren und die Franzosen ausgedacht haben. Wenn es nach mir ginge, so würden sie dafür aufgehängt werden. Die Diät – das ist auch so etwas, was sie bei uns eingeführt haben, die Leute gesund zu machen, indem man sie hungern läßt. Fischblütig, wie diese Deutschen sind, glauben sie fest und steif, daß sie auch dem russischen Magen beikommen werden! Nein, das ist nicht das Richtige, das sind nur Einbildungen, das alles …« Und Sobakewitsch schüttelte sogar unwillig den Kopf. »Da reden sie immer von Aufklärung, aber Aufklärung ist nichts als ein … wahrhaftig, jetzt hätte ich fast bei Tisch einen unanständigen Ausdruck gebraucht. Bei mir ist das alles nicht so. Bei mir kommt, wenn es Schweinebraten gibt, gleich das ganze Schwein auf den Tisch, bei Hammel- oder Gänsebraten – gleich der ganze Hammel oder die ganze Gans! Lieber esse ich nur zwei Gerichte, aber dann auch von jedem, soviel hereingeht.« Und Sobakewitsch setzte diese Worte sogleich in die Tat um: Er lud sich die halbe Hammelkeule auf den Teller, schlang die gewaltige Portion hinunter und nagte auch noch alle Knochen ratzekahl ab. In der Tat, dachte Tschitschikow, der ist doch kein Kostverächter. *Die toten Seelen*

Hammelrippen mit Grütze

Zutaten: 1,2 kg Hammelfleisch mit Rippen, 400 g Buchweizen, 5 Zwiebeln, 200 g Butter, Salz
Zubereitung: Buchweizengrütze kochen und mit den kleingehackten Zwiebeln mischen. Die Brust- und Rippenteile des Hammels auf ein Blech legen und die Grütze dazwischen verteilen. Das Fleisch salzen, mit Butter einfetten, etwas Wasser oder Brühe zugeben und im vorgeheizten Backofen bei ca. 220 °C braten, bis eine goldene Kruste entsteht. Die Grütze währenddessen öfter umrühren und mit dem entstehenden Bratensaft übergießen.

❦

Hammelfleisch nach altrussischer Art

Zutaten: 1 kg Hammelfleisch, 3 EL Mehl, 100 g Margarine, 1 l Wasser, 1 EL Essig, 4 Gemüsegurken, Salz
Zubereitung: Hammelfleisch in Stücke schneiden und in einer vorgeheizten Pfanne 5-7 Minuten anbraten, danach das Fleisch in einen Topf geben, mit kochendem Wasser übergießen und weich kochen. Währenddessen die Gurken schälen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Fett in der Pfanne erhitzen und Mehl anschwitzen. Die Gurkenscheiben mit 1 EL Essig und einer Tasse Hammelbrühe in der Pfanne weich schmoren. Den Braten vor dem Servieren mit der Gurkensoße übergießen. Als Beilage werden traditionell Bratkartoffeln serviert.

❦

»Das da sind Pilzchen mit Pfefferkraut, dies welche mit Nelken und Walnüssen! Sie einzusalzen hat mich eine Türkin gelehrt, zur Zeit, als noch Türken bei uns in Gefangenschaft waren. Es war eine gute Türkin, es war ihr überhaupt nicht anzumerken, daß sie sich zum türkischen Glauben bekannte. Sie war auch ganz so angezogen, wie es bei uns Brauch ist; nur Schweinefleisch aß sie nicht. Sie sagte, daß es bei ihnen daheim gesetzlich verboten sei. Das da sind Pilzchen mit Johannisbeerblättchen und Muskatnuß! Und das da sind große Täublinge. Es ist das erste Mal, daß ich sie mit Essig aufzukochen versucht habe; ich weiß nicht, wie sie mir geraten sind; das Geheimnis habe ich von Vater Iwan erfahren. Vor allem muß man einen kleinen Zuber mit Eichenblättern auslegen und dann Pfeffer und Salpeter drüberstreuen und dann noch die Blüten vom Habichtskraut hineintun, aber so, daß die Blüten mit den Schwänzchen nach oben zu liegen kommen (...)«

Überhaupt war Pulcherija Iwanowna sehr guter Laune, wenn sie Gäste hatten. Die gute Alte! Sie gehörte ganz den Gästen. Ich war sehr gerne bei ihnen, und obwohl

ich mich jedes Mal schrecklich überaß, wie alle, die sie bewirteten, und obwohl das sehr schädlich war für mich, freute ich mich doch immer sehr, wenn ich zu ihnen fuhr.

Gutsbesitzer aus alter Zeit

Gesalzene Pilze nach russischer Art

Zutaten: Pro 5 kg Pilze 250 g Salz und ½ l Wasser

Zubereitung: Große Pilze kleinschneiden, kleine als ganze verwenden. Pilze kochen (bittere Sorten wie Zotten- oder Tannenreizker zweimal kochen) und in einem Faß oder großen Topf abwechselnd eine 5-6 cm hohe Lage Pilze und grob gemahlenes Salz schichten. Die Pilze mit kaltem, abgekochtem Wasser übergießen, mit einem Holzbrettchen abdecken und beschweren.

❦

»Da sind schon meine Mitbringsel, Afanasij Iwanowitsch!« sprach sie, indem sie Schüsseln auf den Tisch stellte und verschämt ihre wie zufällig aufgegangene Jacke zuknöpfte, »Quarktaschen, Knödel aus Weizenmehl, Löffelkrapfen und Striezel!«

Sorotschinsker Jahrmarkt

Trotz der (in Rußland) weitverbreiteten Meinung ist es nicht der Speck, sondern der Borschtsch, der ganz oben auf der ukrainischen Liste der Lieblingsgerichte steht. Borschtsch wird zu jeder Tageszeit gegessen, weil er nicht etwa ein dünnes Süppchen ist (man sagt in der Ukraine nicht umsonst: »Soll ich euch etwas Borschtsch aufschütten?«), sondern ein Gericht, das Suppe und Hauptgericht zugleich ist. Wenn ein langer und schwerer Tag bevorsteht, wird Borschtsch gar schon zum Frühstück serviert. Im Winter, kochendheiß aufgetragen, wärmt er den ganzen Tag über von innen.

Borschtsch nach Hetmans Art

Zutaten: 500 g Rinderbrust, 500 g Hühnerfleisch, 30 g Zwiebeln, 250 g Möhren, 200 g rote Bete, 800 g Weißkohl, 800 g Kartoffeln, 500 g Bohnen, 500 g Auberginen, 1 Knoblauchknolle, 100 g Speck, frische Kräuter, Gewürze und Salz

Zubereitung: Hühnerfleisch und Rinderbrust in kaltem Wasser aufsetzen, Zwiebeln und Lorbeerblätter dazugeben und bei starker Hitze mindestens 2-3 Stunden kochen. Fleisch aus der Brühe nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden, die Brühe durchseihen, salzen und nochmals erhitzen. Die Fleischstücke sowie die in Streifen geschnittene rote Bete in die kochende Brühe geben. Sobald die rote Bete halbgar ist, Kartoffeln in Scheiben, Weißkohl in Streifen schneiden und hinzugeben. Knoblauch kleinhacken, Speck durch den Fleischwolf drehen. Beides gut miteinander vermischen und zum Borschtsch geben. Möhren mit Zwiebeln andünsten, Bohnen separat kochen, (frische oder eingelegte) Auberginen in Butter anbraten und pürieren. Das Gemüse eine Viertelstunde vor Ende der Garzeit des Borschtsch zugeben. Mit gehackten Kräutern servieren.

Nach dem Genuß eines solchen Borschtsch wird jeder zum großen Strategen. Nicht umsonst trägt das Gericht den Beinamen »Hetman«. Im 16. und 17. Jahrhundert hatte dieser Begriff die Bedeutung »Herrscher der Ukraine und Führer der Kosakenarmee«; das Wort selbst stammt ursprünglich vom deutschen »Hauptmann«.

❦

Doch zurück zu Speck und Schweinefleisch: Beides spielt tatsächlich eine große Rolle in der ukrainischen Küche. Dies erklärt sich aus der Geschichte. Um sich der tatarischen und türkischen Eindringlinge zu erwehren, entwickelten die klugen Kosaken aus Saporoschje eine Strategie, die die Kriegsschäden in Grenzen hielt. Damit der Feind möglichst kein Vieh beschlagnahmte, hielten die Ukrainer als Schlachttiere ausschließlich Schweine, für Moslems unreine Tiere.

Ebenso essentiell für die ukrainische Küche ist das Buchweizenmehl. Keine ukrainische Tafel ohne Buchweizengericht.

Buchweizenknödel

Zutaten: 1 Tasse Buchweizenmehl, 1 Ei, 1½ Tassen Wasser

Zubereitung: Wasser aufkochen und ein Drittel des Buchweizenmehls hineingeben, gut umrühren, von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen. Mit den Eiern und dem restlichen Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten, mit einem Eßlöffel in kleine Portionen teilen und in kochendem Salzwasser garen.

❦

Gretschaniki (Buchweizenstangen)

Zutaten: 500 g Buchweizenmehl, 2 Eier, 100 g Butter, 2 EL Zucker, 30 g Hefe, 1 Tasse Milch

Zubereitung: Hefe in lauwarmer Milch auflösen, Zucker, Salz, Eier, gesiebtes Buchweizenmehl und flüssige Butter hinzugeben. Zu einem festen Teig verarbeiten und gehen lassen. Nochmals durchkneten und an einem warmen Ort gehen lassen, anschließend

zu langen Stangen formen und auf ein eingefettetes Backblech legen. Ein Messer in Pflanzenöl tauchen und die Stangen in 2-3 cm Abstand quer einschneiden. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 °C 15-25 Minuten knusprig backen.

Ein richtiger Leckerbissen! Ofenfrische Buchweizenstangen haben einen warmen, nussigen Duft und passen wunderbar zu allem, sei es Eingemachtes, saure Sahne, Honig oder Käse. Gretschanikis werden sogar in einem bekannten ukrainischen Volkslied besungen: »Gop, moi gretschaniki, gop, moi bili!«

❦

Der Schmied öffnete die Tür nicht ohne Scheu und erblickte Pazjuk, wie er nach Türkenart auf dem Fußboden vor einem kleinen Fäßchen saß, auf dem eine Schüssel mit Knödeln stand. Diese Schüssel stand ausgerechnet vor seinem Mund. Ohne einen Finger zu rühren, neigte er den Kopf leicht über die Schüssel, schlürfte die Brühe und schnappte ab und zu mit den Zähnen nach einem Knödel.

Nein, dachte Wakula bei sich, der ist noch fauler als Tschub: Jener ißt wenigstens noch mit dem Löffel, während dieser nicht einmal mehr eine Hand rühren will!

Pazjuk war offensichtlich stark mit seinen Knödeln beschäftigt, weil er anscheinend das Kommen des Schmiedes überhaupt nicht bemerkt hatte, der ihm, kaum daß er über die Schwelle getreten war, eine ganz tiefe Verbeugung machte.

»Ich bin zu deiner Gnaden gekommen, Pazjuk!« sagte Wakula und verbeugte sich von neuem.

Der dicke Pazjuk hob den Kopf und begann wieder, seine Knödel zu vertilgen … Da bemerkte Wakula, daß sich weder die Knödel noch das Faß mehr vor ihm befanden; statt dessen standen zwei hölzerne Schüsseln auf dem Fußboden: die eine war mit Quarktaschen, die andere mit Rahm gefüllt. Seine Gedanken und Augen blieben unwillkürlich an diesen Speisen haften. Wollen wir doch zuschauen, sagte er zu sich selber, wie Pazjuk die Quarktaschen essen wird. Er wird sich wohl nicht vorbeugen wollen, um sie wie die Knödel einzuschlürfen, und es geht auch gar nicht: man muß die Quarktaschen zuerst in den Rahm tauchen.

Aber kaum war er mit seinen Gedanken fertig, da riß Pazjuk den Mund auf, blickte auf die Quarktaschen und riß den Mund noch weiter auf. Im gleichen Augenblick schnellte eine Quarktasche aus der Schüssel, platschte in den Rahm, drehte sich auf die andere Seite, sprang in die Höhe und flog ihm geradewegs in den Mund. Pazjuk verspeiste sie und riß wieder den Mund auf, und die nächste Quarktasche folgte auf die nämliche Weise. Er selber machte sich nur die Mühe, sie zu kauen und zu schlucken.

Das sind Wunder! dachte der Schmied und sperrte vor Verwunderung den Mund auf, und im selben Augenblick bemerkte er, daß eine Quarktasche auch in seinen Mund geflogen kam und schon die Lippen mit Rahm bestrich. Er stieß die Quarktasche beiseite, wischte sich die Lippen ab und begann darüber nachzudenken, was für Wunder es auf der Welt gibt und auf welche Kunststückchen der Eigennutz den Menschen verfallen läßt, und kam zu der Einsicht, daß nur Pazjuk ihm helfen könnte. Ich werde mich noch einmal verbeugen, dann soll er mir alles schön erklären. Aber zum Teufel! Heute gibt es doch nur Fastenkutja, und er ißt Quarktaschen, Quarktaschen mit Fett! Was für ein Narr ich doch bin! Da stehe ich und belade mich mit Sünden! Zurück! Und der fromme Schmied stürzte Hals über Kopf aus der Hütte.

Die Weihnacht

Quarkknödel

Zutaten: 200 g Quark, 1 Tasse Mehl, 2 Eier, 1 EL flüssige Butter, ½ TL Salz, ½ TL Zucker

Zubereitung: Quark durch ein Sieb streichen, mit 2 Eiern, Butter, Zucker und Salz verrühren. Nach und nach das Mehl zugeben und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf einer bemehlten Tischplatte in vier gleiche Teile schneiden. Jedes Teigstück zu dünnen Rollen formen, etwas flach drücken und in kleine Dreiecke schneiden. In kochendes Salzwasser werfen. Die Knödel sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

❦

Wareniki (Quark- oder Teigtaschen)

Der Historiker William Pochljobkin schreibt über Wareniki: »Ein ukrainisches Nationalgericht aus einem faden, gekochten Teig mit verschiedenen Füllungen wie z. B. Quark-, Kartoffel-, Zwiebel-, Weißkohl-, Pilz- oder Früchtefüllungen (aus Äpfeln oder Kirschen). Die ukrainischen Wareniki mit Kirschen schmecken besonders gut.

Die Besonderheit bei der Zubereitung besteht darin, daß die Teighülle fest und gleichzeitig zart, gar, jedoch nicht roh sein sollte. Einer der Tricks ist, für den Nudelteig eiskaltes Wasser zu verwenden und die Zubereitung auf einer kalten Arbeitsplatte durchzuführen, so weit vom Herd entfernt wie möglich. Der Teig wird fest, aber mit wenig Mehl hergestellt. Der zweite Trick besteht darin, eine Füllung zuzubereiten, die beim Erhitzen kein Wasser abgibt, weil dies den Teig aufweichen würde. Darum wird z. B. der Quark zuvor durchgekocht und sorgfältig trocken gepreßt, dann erst wird das Eigelb untergemischt. Die entsteinten, mit Zucker bestreuten Kirschen läßt man zuerst einige Stunden ruhen und gießt den sich bildenden Saft wiederholt ab. Die Teigtaschen mit einer solchen Kirschfüllung werden beim Kochen garantiert nicht zerfallen. Schließlich besteht der dritte Trick darin, beim Formen der Teigtaschen die Ränder fest zusammenzudrücken und beim Kochen einen breiten, niedrigen Topf zu verwenden, die Teig-

taschen nur simmern zu lassen und darauf zu achten, daß es im Topf nicht zu eng wird. Wareniki werden je nach Füllung mit einer bestimmten Soße gegessen. So verzehrt man Quarktaschen mit saurer Sahne, Apfelteigtaschen mit Honig, Kirschteigtaschen mit gekochtem, gesüßtem, zuvor abgeseihtem Kirschsirup, Kartoffelteigtaschen mit Schweineschmalz, Pilzteigtaschen mit Zwiebelsoße und saurer Sahne usw.«

Ukrainische Wareniki mit Sauerkraut

Zutaten: Sauerkraut, Zwiebeln, 250 g Mehl, 1 Ei, Salz

Zubereitung: Sauerkraut verlesen und in einem breiten Topf weich kochen, Wasser abgießen und abkühlen lassen. Kleingehackte Zwiebeln in Sonnenblumenöl andünsten, mit dem gut abgetropften Sauerkraut mischen, salzen und nach Belieben würzen. Aus 1 Ei, 250 g Mehl, ½ Tasse Wasser und einer Prise Salz einen festen Teig kneten. Den Teig dünn ausrollen und mit einem Glas mittelgroße, runde Formen ausstechen. Etwas Sauerkraut in die Mitte des Teigs geben und zu einem Halbmond zusammenklappen, die Ränder fest zusammendrücken. Die Teigtaschen in kochendes Salzwasser geben und simmern lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen, mit flüssiger Butter beträufeln und (nach Belieben) mit in Butter angedünsteten Zwiebeln servieren.

❦

Als er mit dem Schreiben zu Ende gekommen war, lehnte er sich aufatmend zurück, der Duft von etwas in Butter Gebratenem stieg ihm verführerisch in die Nase.

»Ich bitte ergebenst zuzugreifen«, sagte die Hausfrau. Tschitschikow blickte sich um und sah erst jetzt, daß inzwischen aufgetragen und der ganze Tisch schon mit Schüsseln mit eingemachten Pilzen, Spiegeleiern, Butterteigpiroggen, Pfannkuchen und kleinen, mit Mohn, Zwiebeln, Quark, Fischchen und anderen Zutaten gefüllten Pasteten bedeckt war.

»Butterteigpiroggen mit Ei!« sagte die Hausfrau einladend.

Tschitschikow machte sich an die Butterteigpiroggen, konnte sie nicht genug loben und verzehrte sogleich mehr als die Hälfte des ganzen Gebäcks. Es war in der Tat vorzüglich und schmeckte ihm nach all den Plackereien mit der Alten besonders gut. »Und jetzt vielleicht Pfannkuchen?« nötigte ihn die Hausfrau weiter. Als Antwort auf diese Frage rollte Tschitschikow gleich drei Pfannkuchen auf einmal zusammen, tauchte sie in geschmolzene Butter, schob sie in den Mund und wischte sich Lippen und Hände mit der Serviette ab. *Die toten Seelen*

Grundrezept für Hefeteig mit Butter

Grundteig für Piroggen (große und kleine, zum Backen und Fritieren) sowie für Kuljebjaka

Zutaten: 30-50 g frische Hefe, ½ l Milch, 250 g Butter/Margarine, 2-3 EL Zucker, eine Prise Salz, 2 EL Pflanzenöl, 800-900 g Weizenmehl

Zubereitung: Aus allen Zutaten einen glatten festen Hefeteig zubereiten.

Pirogge mit Krebsen

Zutaten: Hefeteig mit Butter, 20-30 Flußkrebse, 1 EL Mehl, 2 EL Sahne, 2 Eier, Dill, Pfeffer und Salz

Zubereitung: Krebse mit Dill und grünem Pfeffer kochen. Schwänze und Scheren abtrennen, Fleisch auslösen, kleinschneiden, in Mehl wälzen und anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Eigelb, gehacktem Dill und Sahne abschmecken. Die Krebse schmoren (nicht kochen, bis die Soße dickflüssig wird) und abkühlen lassen. Teig und Krebsmasse zu einer Pirogge formen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 200-210 °C ca. 30 Minuten backen.

Pirogge mit Frühlingszwiebeln und Eiern

Zutaten: Hefeteig mit Butter, 300 g Frühlingszwiebeln, 8 Eier, ½ Tasse Milch, Dill und Salz

Zubereitung: Frühlingszwiebeln kleinhacken und zerdrücken, 6 hartgekochte Eier kleinhacken, mit Frühlingszwiebeln und Dill vermengen und salzen. 2 Eier in Milch glattrühren und unter die Masse rühren. Wie oben Teig und Füllung zu einer Pirogge formen und ca. 200-210 °C ca. 30 Minuten backen.

❦

Man begab sich in den Salon zurück, wo schon eine Schale mit Eingemachtem von unbekannter Zusammensetzung bereitstand. Die Hausfrau verließ das Zimmer, um Teller für den Nachtisch herbeizuholen. Tschitschikow nutzte ihre Abwesenheit, um sich an Sobakewitsch zu wenden, der in einem Lehnstuhl lag und nach diesem üppigen Mahl nur noch stöhnen konnte. Manchmal gab er auch unverständliche Laute von sich, wobei er sich die Hand vor den offenen Mund hielt und sich fortwährend bekreuzigte. »Ich hätte gern mit Ihnen über eine gewisse Angelegenheit gesprochen«, sagte Tschitschikow.

»Hier ist noch Eingemachtes«, bemerkte die Hausfrau, die mit einer weiteren Schale zurückkehrte, »in Honig gekochter Rettich.« »Später, später!« sagte Sobakewitsch. »Zieh du dich jetzt in dein Zimmer zurück, Pawel Iwanowitsch und ich werden unsere Fräcke ablegen und uns ein wenig erholen.« *Die toten Seelen*

Birnen in Honig

Zubereitung: Feste Birnen schälen, halbieren, entkernen und in Wasser und Honig kochen (im Verhältnis 50 : 50, wahlweise Zucker: 5 Tassen Wasser pro 400 g Zucker). Sobald die Birnen mühelos mit einem Strohhalm durchstochen werden können, herausnehmen, flachdrücken, mit Zucker bestäuben, auf ein Blech legen, mit Stroh bedecken und in den Ofen schieben. Weitere Birnen im selben Sirup einkochen, bis er eine honigartige Konsistenz bekommt. Die Birnen aus dem Ofen holen, einzeln in den Sirup tauchen und weiterbacken, drei- bis viermal wiederholen. Kurz vor Ende der Garzeit die Birnen mit Zimt bestäuben und nochmals kurz in den Backofen schieben. In Einmachgläsern konservieren. *nach alten Rezepten*

❦

Pulcherija Iwanowna war für mich dann am bemerkenswertesten, wenn sie den Gast zu den Vorspeisen führte. »Das da«, sprach sie, indem sie den Stöpsel von der Karaffe nahm, »ist ein auf Schafgarbe und Salbei angesetzter Wodka. Wenn es jemandem am Schulterblatt oder im Kreuz weh tut, dann hilft er sehr. Und der da ist auf Tausendgüldenkraut angesetzt: Wenn es in den Ohren saust oder sich im Gesicht Flechten bilden, dann hilft er sehr. Und dieser da ist auf Pfirsichkernen angesetzt; versuchen Sie ein Gläschen! Was für einen herrlichen Duft er hat!«

Gutsbesitzer aus alter Zeit

Der Aufgesetzte

Zubereitung: Reife Beeren nach Wahl verlesen, waschen und trocknen lassen. Eine große Flasche zu zwei Dritteln mit Beeren füllen und mit Wodka aufgießen. Verkorken, den Flaschenhals mit Papier umwickeln und auf eine sonnige Fensterbank stellen. Drei Monate gären lassen, die Flasche ab und zu schütteln. Anschließend die Flüssigkeit durch ein Küchentuch seihen, absetzen lassen, in kleinere Flaschen abfüllen, verkorken, versiegeln und kühl, etwas nach vorne geneigt lagern.

Der Aufgesetzte aus den Beeren der Eberesche (Rjabinowka) wird an einem dunklen Platz aufgesetzt. Die Beeren werden nach dem ersten Frost gesammelt und vor dem Aufsetzen getrocknet.

Der süße Aufgesetzte wird wie folgt zubereitet: Durchgeseihten Beerensaft in einen Topf gießen, Zucker (65 g pro Flasche) hinzugeben, kochen, bis der Zucker sich auflöst und die Lösung dickflüssig wird, abkühlen lassen, in Flaschen abfüllen.

nach alten Rezepten

❦

Unter dem Apfelbaum brannte ständig ein Feuer, und fast nie wurde der Kessel oder der kupferne Tiegel mit Eingemachtem, Gelee und Fruchtmark, eingekocht mit Honig, mit Zucker und ich weiß nicht, womit sonst noch, heruntergenommen. Unter einem anderen Baum brannte der Kutscher ewig in einem kupfernen Topf Schnaps mit Pfirsichblättern, mit Faulbaumblüten, mit Tausendgüldenkraut und mit Weichselkernen und war am Ende des Prozesses überhaupt nicht mehr imstande, die Zunge zu bewegen, und schwätzte einen Unsinn daher, daß Pulcherija Iwanowna kein Wort verstand, und ging in die Küche und legte sich schlafen.

Gutsbesitzer aus alter Zeit

Heutzutage werden Aufgesetzte kaum noch selbst hergestellt. Die Spirituosen werden meist gekauft, weshalb leider nur noch Allerweltsgetränke unseren Festtagstisch »zieren«. Schade! Hier nun einige Rezepte für Aufgesetzte aus der alten Zeit der russischen Gutsbesitzer:

Aufgesetzter aus Galgantwurzel

Galgant oder Siam-Ingwer ist eine mehrjährige, grasähnliche Pflanze, die auf feuchten Wiesen oder im Buschwerk des europäischen Teils Rußlands sowie im Kaukasus und Westsibirien wächst. Ihre Wurzel ist reich an Gerbstoffen. Die hieraus gewonnenen Aufgesetzten schmecken herb und wirken antibakteriell.

Erste Variante: Wurzeln gut waschen, trocknen und kochen. Die Brühe durchseihen, abkühlen lassen und mit reinem Alkohol verdünnen, bis das Getränk 30-40 Prozent Alkohol enthält.

Zweite Variante: 2-3 Wurzeln in eine Flasche geben, mit Wodka aufgießen und 10-15 Tage ziehenlassen.

❦

Anisaufgesetzter

Zutaten: ½ TL Anissamen, ½ l Wodka
Zubereitung: Anissamen in ein Seihtuch oder ein Stück Gaze einwickeln, gut zuschnüren, in eine Flasche geben, mit Wodka aufgießen und einige Tage ziehenlassen. Anissamen enthalten ein ätherisches Öl, das verdauungsfördernd und desinfizierend wirkt.

❦

Unsere Reisenden rasteten nur einige Minuten, um das Mittagessen einzunehmen, wobei der sie begleitende Troß von zehn Kosaken von den Pferden stieg, die hölzernen Fäßchen mit Branntwein und die Kürbisse, welche als Gefäße Verwendung fanden, losband. Sie aßen nur Brot mit Speck und Plätzchen aus Weizenmehl und tranken nur ein Gläschen, und auch das nur zur Stärkung, weil Taras Bulba es niemals gestattete, sich unterwegs zu betrinken; dann setzten sie ihre Reise bis zum Abend fort. *Taras Bulba*

Wodka aus Wermut

Zutaten: 1 Kanister (etwa 10 l) Wodka, 400 g frische Wermutblätter
Zubereitung: Wermutblätter mit Wodka aufgießen und an einem warmen Ort zwei Wochen ziehenlassen. Dieser Wodka hat ein angenehmes Aroma und wirkt verdauungsfördernd.

❦

Das Obst kann man trocknen und eine Menge davon in die Stadt verkaufen, oder noch besser: Wodka daraus brennen; denn Obstbranntwein läßt sich mit keinem anderen Fusel vergleichen. *Der Wij*

Wodka aus drei Früchtesorten

Zutaten: 2 kg Kirschen, 1,2 kg Johannisbeeren, 1,2 kg Himbeeren, Wodka, Zucker, Bittermandeln, Zimt, Nelken
Zubereitung: Kirschen und Beeren in einem Steinmörser zerdrücken, 5-6 Stunden stehenlassen, dann den Saft durch ein Küchentuch pressen und abwiegen. Jeweils 400 g Saft mit 400 g Wodka aufgießen und pro 400 g dieser Mischung 300 g Zucker zugeben. Wenn sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, nochmals wiegen. Pro 2,4 kg der Mischung mit im Mörser zerstoßenen 2 g Bittermandeln, 4 g Zimt und 2 g Nelken würzen. Alles gut umrühren, in eine große Flasche gießen, verkorken und in der Sonne reifen lassen. Die Flasche viermal täglich schütteln. Nach sechs Wochen die Flüssigkeit abgießen, durchseihen und in kleinere Flaschen abfüllen. Die Flaschen dunkel, kühl und trocken lagern.

❦

Nelkenwodka

Zutaten: ¼ Kanister (etwa 2,5 l) Wodka, 28 g Nelken, 2 g Zimt, Schale von 2 Zitronen, 700 g Zucker
Zubereitung: Den Alkohol in eine große Flasche gießen, Nelken und Zimt zerbröckeln, Zitronenschale fein hacken und alles zum Alkohol geben. Die Flasche verkorken und drei Wochen in der Sonne reifen lassen. Danach durch ein Küchentuch seihen. Zucker in einem Topf mit 4 Tassen Wasser aufsetzen und aufkochen. Einige Minuten weiterkochen, abkühlen lassen und mit dem Aufgesetzten mischen und filtern.

❦

Russische Hausmittelchen

Während Mediziner diskutieren, was besser ist, moderne Arzneimittel oder »Großmutters Zaubertränke«, bevorzugt die heutige Bevölkerung Rußlands, wie die Pulcherija Iwanowna aus der Erzählung Gogols, die Volksmedizin. Hier einige Rezepte der bekanntesten Hausmittel, die auch heute in keiner russischen Hausapotheke fehlen.

Eiweiß und Eigelb (gegen Heiserkeit)

Zutaten: 1 Ei, ½ Tasse Milch
Anwendung: Das Ei trennen und das Eigelb mit warmer Milch mischen. In kleinen Schlucken trinken, jeden Schluck lange im Mund behalten. Das Eiweiß im Wasserbad unter ständigem Rühren erhitzen und damit gurgeln.

Dillaufguß (gegen Schlaflosigkeit)

Zutaten: 1 EL gehackter frischer oder 1 TL getrockneter Dill, ½ Tasse kochendes Wasser
Anwendung: Wenn Sie unter Schlaflosigkeit leiden, versuchen Sie etwas frischen Dill zu kauen oder einen Dillaufguß zu trinken! Getrockneten Dill mit einer halben Tasse kochendem Wasser aufgießen, abkühlen lassen, durchseihen und trinken. Dill enthält viele ätherische Öle, die nervenberuhigend wirken und Gefäßkrämpfe beseitigen.

Tee mit Pfeffer (harn- und schweißtreibend)

Zutaten: 1 Tasse schwarzer Tee, 1 Scheibe Zitrone, 1 EL Honig, eine Prise Pfeffer
Anwendung: Zitrone, Honig und Pfeffer in frisch aufgebrühten schwarzen Tee geben. Die Mischung hilft bei Erkältung und Bronchitis. Der Tee wirkt harn- und schweißtreibend. Zweimal täglich eine Tasse trinken.

Milch mit Schmalz (gegen Husten)

Zutaten: 1 Tasse Milch, Speck (für 2 TL Schmalz)
Anwendung: Speck würfeln, in einen Topf geben und im Wasserbad oder im Backofen auf niedriger Stufe auslassen. Das Schmalz in heiße Milch gießen, umrühren und in kleinen Schlucken trinken.

Aufguß aus Preiselbeerblättern (gegen Rheuma)

Zutaten: 1 TL Preiselbeerblätter, 2 Tassen kochendes Wasser
Anwendung: Bei akutem Rheuma kann ein Aufguß aus Preiselbeerblättern helfen. Die Blätter mit kochendem Wasser aufgießen und weitere 10 Minuten kochen lassen. ½ Tasse vor dem Essen, zwei- bis viermal täglich, einen Monat lang anwenden.

Geriebener Apfel mit Zwiebeln (gegen Angina und Halsschmerzen)

Zutaten: 1 EL geriebener Apfel, 1 EL geriebene Zwiebel, 1 EL Honig
Anwendung: Die Zutaten mischen. Dreimal täglich 1 EL einnehmen.

Apfelbrühe (gegen Lebererkrankungen)

Zutaten: 1 l Wasser, 2 Äpfel, Zitronensaft und Zucker nach Belieben
Anwendung: Die Äpfel (ungeschält) halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Mit heißem Wasser ansetzen und 10-15 Minuten kochen. Weitere 10-15 Minuten ziehenlassen, durchseihen, Zucker und Zitronensaft nach Belieben zugeben. Mehrmals am Tag warm trinken. Die Wirkung dieses wohlschmeckenden »Apfelsaftes« ist schon nach einem Monat spürbar: Man bekommt wieder eine gesunde Gesichtsfarbe, Übelkeit und Seitenstiche verschwinden. Und das Wichtigste: Die Stimmung steigt!

Die Reisenden machten mitten auf den Feldern halt, suchten ein passendes Nachtlager, zündeten ein Feuer an und setzten einen Kessel darüber, in welchem sie Grütze kochten. Der heiße Dampf stieg schräg in den Himmel auf. *Taras Bulba*

Weizenkulisch

Zutaten: 500 g Weizen oder Weizengraupen, 200 g Honig
Zubereitung: Ganze, geschälte Weizenkörner (oder Weizengraupen) mit kaltem Wasser übergießen, weich kochen und abgießen. Den Honig in 4 Tassen Wasser auflösen, zum Weizen geben, auf schwacher Flamme aufkochen und abkühlen lassen.

Wenn Gogol das Bild einer Straße in einer Provinzstadt zeichnete, schilderte er häufig zuerst den Laden eines Sbiten-Verkäufers mit einem riesigen Samowar aus rötlichem Kupfer. Die Straßenverkäufer des »Sbiten« trugen ein ganz spezielles Faß auf dem Rücken. Damit der Inhalt nicht abkühlte, wurde es in warme Tücher eingewickelt. Laut klangen die Stimmen der fröhlichen Sbiten-Verkäufer, die ihre Ware anpriesen.

In der russischen Literatur spielt die Figur des Sbiten-Verkäufers die gleiche Rolle wie die des Figaros in der italienischen Literatur, nämlich die eines fröhlichen, schlagfertigen und etwas schelmischen Volkshelden.

Sbiten wurde heiß aus Tassen oder Krügen getrunken. Zu Hause servierte man ihn in Samowaren oder speziellen Gefäßen. Diese ähnelten heutigen Teekannen, kamen in Rußland aber viel früher auf als der Tee selbst.

Einfacher Sbiten

Zutaten: 150 g Zucker, 150 g Honig, 700 ml Wasser, Nelken, Zimt, Ingwer, Koriander
Variante: 150 g Honig, 100 g Zucker, 750 ml Wasser, Zimt, Pfefferminze, Hopfen
Zubereitung: Den Honig im Wasser erhitzen und auflösen, den Zucker hinzugeben und 10-15 Minuten kochen lassen. Den entstehenden Schaum dabei immer wieder abschöpfen. Die Gewürze hinzufügen, nochmals aufkochen, 15-20 Minuten ziehenlassen und durchseihen. Den Sbiten in einem Samowar oder einer vorgewärmten Teekanne servieren.

Iwan Gontscharow (1812-1891)

Folgende Episode trug sich im Hof unseres Hauses in Moskau zu. »Wie endet denn Oblomow?« fragte mich interessiert meine sympathische Nachbarin. Sie stand gerade vor ihrem Abitur. In der Hand hielt sie einen abgegriffenen »Wälzer« aus der Stadtbibliothek, Gontscharows Roman. Sie hatte im Mai ihre Abschlußprüfung und quälte sich damit ab. Es war ein warmer Frühlingstag, und so setzten wir uns auf eine kleine Bank, und ich erzählte ihr kurz den Fortgang der Handlung. Meine Schilderung, daß Stolz Olga heiratet, Oblomow stirbt, und daß Stolz und Olga seinen Sohn bei sich aufnehmen und aufziehen, rief bei der Abiturientin große Verwunderung hervor. »Echt? Haben Sie sich das auch wirklich nicht ausgedacht? Das kann doch nicht sein! Das ist ja ein Ding!« Im weiteren Verlauf des Gesprächs erfuhr ich, daß die junge Dame beabsichtigte, ein Studium an der Philologischen Fakultät zu beginnen. Nun war ich an der Reihe, verwundert zu sein: Das konnte doch wohl nicht wahr sein!

> Gleich darauf brachte ein Bedienter, halb gebückt vor Anstrengung und in aller Eile, aus der Küche einen riesigen Samowar angeschleppt. Man versammelt sich allmählich zum Tee. Der eine hat ein zerknittertes Gesicht und tränende Augen; jener hat sich auf der Wange und der Schläfe einen roten Fleck gelegen; ein dritter spricht noch mit schlaftrunkener Stimme. Und alle schnaufen, ächzen, gähnen, kratzen sich die Köpfe, strecken die Glieder und können nicht recht zu sich kommen.
>
> Das Mittagessen und der Schlaf haben einen unstillbaren Durst erzeugt. Der Durst brennt in der Kehle; jeder trinkt seine zwölf Tassen Tee, aber das hilft nicht. Das Ächzen und Stöhnen geht weiter; man nimmt seine Zuflucht zu Preiselbeer- und Birnenwasser, zu Kwas, mancher auch zu einem Medikament, um die Trockenheit in der Kehle loszuwerden.
>
> Alle suchen Erlösung vom Durst wie von einer Strafe Gottes; alle wanken, alle taumeln wie eine Karawane von Reisenden in der arabischen Wüste, die nirgends eine Wasserquelle finden kann. *Oblomow*

Kwas

Zutaten: 500 g Roggenbrot, 40 g Hefe, 1 Tasse Zucker, 50 g Rosinen, 5-10 Minzzweige, 3-4 schwarze Johannisbeerblätter

Zubereitung: Roggenbrot in Scheiben schneiden und im Backofen trocknen, mit 4 l kochendem Wasser aufgießen und 3-4 Stunden ziehenlassen, umrühren und durchseihen. Zucker, Hefe, Minze und Johannisbeerblätter zugeben und 10-12 Stunden an

einem warmen Ort gären lassen. Noch einmal durchseihen und in Flaschen abfüllen. In jede Flasche 3-5 Rosinen legen und fest verkorken, mindestens 3 Tage im kalten Keller oder im Kühlschrank aufbewahren. Danach ist der Kwas trinkfertig.

❦

Mittags kam Sachar fragen, ob er nicht ihre Piroggen versuchen wolle. Die Hausfrau habe ihn gebeten, es auszurichten. »Heute ist Sonntag, da backen sie Piroggen.« »Das werden die richtigen Piroggen sein!« sagte Oblomow geringschätzig. »Wahrscheinlich mit Zwiebeln und Rüben gefüllt ...« »Die Piroggen sind nicht schlechter als unsere Oblomowschen«, bemerkte Sachar. »Mit Hühnerfleisch und frischen Pilzen gefüllt.« »Ach, das muß gut sein: bring mir eine! Wer bäckt sie denn? Die schmutzige Alte etwa?« »Wo denken Sie hin!« sagte Sachar verächtlich. »Wenn nicht die Hausfrau wäre, könnte sie nicht einmal Hefeteig anrühren. Die Hausfrau steht immer selber in der Küche. Die Piroggen hat sie gemeinsam mit Anisja gebacken.«

Nach fünf Minuten streckte sich aus dem Nebenzimmer ein nackter Arm herein, der ganz flüchtig mit dem ihm bekannten Schal bedeckt war, die Hand hielt einen Teller, auf dem – heißen Dampf ausströmend – ein riesiges Piroggenstück lag *Oblomow*

Piroggen waren viele Jahrhunderte lang in der russischen Küche weit verbreitet. Sie wurden zu Hochzeiten ebenso gebacken wie zu traurigen Anlässen. Jede Familie hatte ihre eigenen, geheimen Rezepte, die von den Müttern an die Töchter weitergegeben wurden. Eines der ältesten Rezepte ist das von Kurnik, einer Pirogge mit Füllung aus Hühnerfleisch, Eiern und Pilzen. Die Ehefau des bekannten russischen Dichters Nikolaj Nekrassow, buk einen derart leckeren Kurnik, daß der französischer Schriftsteller Alexandre Dumas, ein bekannter Feinschmecker und selbst ein guter Koch, immer wieder um das Rezept bat und es schließlich in seinem eigenen Kochbuch veröffentlichte.

Kurnik

Zutaten für den Teig: 350 g Weizenmehl, 90 g Butter, 15 g Zucker, 1 Ei, 75 g Milch oder Sahne, 30 g Schmand, Salz und Natriumcarbonat

Zutaten für die Füllung: 1 Huhn, 300 g frische Steinpilze, 5 hartgekochte Eier, 1 Tasse Reis, 1 EL gehackte Petersilie

Zutaten für die Soße: 2 EL Butter, 1 EL Mehl, ½ Tasse Hühnerbrühe, ½ Tasse Sahne

Zutaten für die Glasur: 2 Eigelbe

Zubereitung: Die Butter schmelzen. Sahne, Eier, Salz und Zucker zugeben und gut vermengen. Das Mehl mit dem Natriumcarbonat vermischen, sieben, zu der Masse geben und zu einem Teig kneten. Das Huhn kochen, entbeinen und in Stücke schneiden. Mehl in Butter anschwitzen, mit der Hühnerbrühe und der Sahne zu einer Soße verarbeiten. Etwas von der Soße über das Hühnerfleisch gießen. Reis kochen, Butter zugeben und abkühlen lassen. Die hartgekochten Eier in Würfel schneiden, die Petersilie hacken und zum Reis geben. Die Steinpilze in Butter anbraten und mit etwas Soße übergießen.

Nun aus Teig und Füllung einen Kurnik formen: Ein Drittel des Teiges für die Decke beiseitestellen, den übrigen Teig ca. 1 cm dick ausrollen und in eine eingefettete feuerfeste Form bis zum Rand auslegen. Reis, Hühnerfleisch, Pilze abwechselnd kuppelförmig aufeinanderschichten. Die Teigränder einklappen. Den restlichen Teig ausrollen, auf Formgröße zuschneiden und mit dem Messer kreuzweise einritzen, um ihn der aufgeschichteten Kuppel anzupassen. Die Teigoberfläche mit Eigelb bestreichen. Die Teigreste zur Dekoration (z. B. Blumen oder Figuren) verwenden. Die Oberfläche nochmals mit Eigelb einpinseln. In die Mitte der Kuppel ein Loch stechen (Kamin), damit der entstehende Dampf beim Backen entweichen kann.

Den Kurnik bei ca. 180-200 °C ca. 20-30 Minuten im Backofen backen und mit der restlichen Soße servieren.

Kurnik für Festtage

Zutaten für den Teig: 3 Glas Weizenmehl, 3 EL Butter, 2 Eier, 1 EL Zucker, 1 TL Soda/Backpulver, 2 EL saure Sahne, ½ Glas Milch, Salz – *für die Pfannkuchen*: ½ Glas Mehl, 1 TL Zucker, 1 Ei, ½ Glas Milch, Salz – *für die Füllung der ersten Schicht*: ¼ Glas Reis, 1 Ei, 1 EL Butter, 2-3 EL frische Petersilie, Salz – *für die zweite Schicht*: 450-500 g Hühnerfleisch ohne Knochen, 2 EL Butter, 1 TL Mehl, 3-4 EL Hühnerbrühe – *für die dritte Schicht*: 150 g frische Pilze, 1 EL Butter

Zubereitung: Einen Butterteig vorbereiten: warme Milch, Salz, Zucker und die Hälfte der Mehlmenge verrühren. Das restliche Mehl vermischt mit Soda unterrühren und schnell zu einer homogenen Masse verarbeiten. Saure Sahne und Butter mischen und unterrühren. Den Teig in zwei Hälften teilen, wobei der eine Teil etwas kleiner als der andere sein soll. Aus dem kleineren Teil des Teiges einen Fladen von 25-30 cm Durchmesser und 0,5-0,7 cm Dicke ausrollen. Pfannkuchenteig herstellen und dünne Pfannkuchen backen. Die Füllungen sind bei diesem Kuchen von allergrößter Bedeutung, deswegen müssen sie mit Sorgfalt vorbereitet werden. Erste Füllung: Reis körnig kochen, hartgekochtes gewürfeltes Ei, Kräuter, Butter und Salz unterrühren. Zweite Füllung: gekochtes Hühnerfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Hühnerbrühe mit einem Butter-Mehl-Klümpchen binden. Das Hühnerfleisch in diese Soße geben und 10-15 Minuten köcheln lassen. Dritte Füllung: Pilze (am besten Steinpilze) in kleine Stücke schneiden, in Butter anbraten und mit der gleichen Soße wie bei der zweiten Füllung anmachen. Auf den Teigfladen einen Teil der gebackenen Pfannküchlein dicht aneinanderlegen, darauf die Hühnerfleischfüllung legen, darauf eine Schicht Pfannkuchen, dann die Pilzfüllung usw. Die Reisfüllung sollte die oberste Schicht bilden. Die Füllungen und die Küchlein sollten so aufeinanderliegen, daß sie eine Kuppel bilden. Diese Kuppel von allen Seiten mit Pfannkuchen belegen. Aus dem restlichen Teig einen zweiten Fladen von 35-40 cm Durchmesser ausrollen. Im Fladen vier Schnitte vom Rand zur Mitte ziehen und ihn als Deckel auf die Füllungen legen. Die Ränder des oberen und des unteren Fladens sowie die Schnittkanten mit Eigelb verkleben. Verzierungen aus Teig formen und die Kurnik damit dekorieren. Mit Ei bepinseln, an einigen Stellen mit einer Gabel einstechen und bei 180-200 °C ca. 20-30 Minuten backen.

Das Wort »Pirogge« ist von dem Wort »Pir« (Festmahl) abgeleitet, und darum gibt es kein russisches Festmahl ohne Piroggen. Eine weitverbreitete Art der Piroggen ist der Rastegaj.

Rastegaj

Zutaten für den Hefeteig: 500 g Weizenmehl, 25 g frische Hefe, 2 Eier, 1 Tasse Butter, 1½ Tassen lauwarmes Wasser, 2 TL Zucker, etwas Salz

Zutaten für die Füllung: 400 g Pilze, 2 Zwiebeln, 2 EL Butter, Salz, schwarzer gemahlener Pfeffer, ein gekochtes Ei in Scheiben geschnitten, etwas Fleischbrühe

Zubereitung: Einen Hefeteig herstellen, ausrollen und runde Fladen ausstechen. In die Mitte jeweils einen Löffel in Butter gedünstete Pilze geben, die Ränder von zwei Seiten so zusammenklappen, daß in der Mitte eine Öffnung bleibt, durch die die Füllung zu sehen ist. Vor dem Zusammenklappen auf die Füllung einen Pilz oder eine Scheibe Ei legen. Die Rastegaj auf ein eingefettetes Backblech legen, 20-30 Minuten ruhen lassen, im vorgeheizten Backofen bei 180-200 °C ca. 20-30 Minuten backen. Vor dem Servieren 1 EL heiße Fleischbrühe in die Öffnung jedes Rastegaj gießen.

❦

Doch ihre Hauptsorge galt der Küche und dem Mittagessen. Über das Mittagessen beriet sie sich mit dem ganzen Hause; selbst die uralte Tante wurde zur Beratung zugezogen. Jeder schlug sein Leibgericht vor: der erste Kuttelsuppe, der zweite Lapscha oder Hühnermagen, der dritte Innereien, der vierte eine rote und der fünfte eine weiße Soße zum Braten.

Jeder Ratschlag wurde in Erwägung gezogen, umständlich besprochen und dann angenommen oder nach dem abschließenden Votum der Hausfrau verworfen.

Unentwegt wurde bald Nastasja Petrowna, bald Stepanida Iwanowna in die Küche geschickt, um den Koch zu erinnern, hier etwas hinzuzufügen, dort etwas abzuändern oder um Zucker, Honig, Wein für das Essen zu bringen und aufzupassen, ob der Koch alles ihm Ausgehändigte auch wirklich verwendete.

Die Sorge um das Essen war die erste und vorzüglichste Lebensfrage in Oblomowka. Wieviel Kälber zu den alljährlichen Feiertagen gemästet wurden! Wieviel Geflügel großgezogen wurde! Wieviel scharfsinnige Überlegungen, wieviel Sorgen und Mühen ihrer Wartung galten! Die für Namenstage und andere festliche Anlässe bestimmten Truthähne und Küchlein wurden mit Nüssen gefüttert; die Mastgänse wurden jeglicher Bewegungsmöglichkeit beraubt, einige Tage vor dem Fest in einen Sack gesteckt und darin unbeweglich hängen gelassen, damit sie beim Schlachten vor Fett trieften (...) Und so hastete und schuftete denn alles bis zum Mittag und lief fleißig, geschäftig – und bedeutungsvoll wie Ameisen durcheinander. *Oblomow*

Rebhuhn auf russische Art

Zutaten: 2 Rebhühner, 100 g Butter, 2 Zwiebeln, 4 Möhren, 2 Glas saure Sahne, 1 EL Mehl, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Die Rebhühner gut waschen, entlang des Rückgrates halbieren, mit Salz einreiben, in eine Pfanne legen und in Butter anbraten. Die kleingeschnittenen Möhren und Zwiebeln in einer Pfanne in Butter anrösten, die Rebhuhnstücke auf das Wurzelgemüse legen und mit saurer Sahne begießen, salzen, pfeffern und zugedeckt bei schwacher Hitze 1 Stunde schmoren lassen. Die saure Sahne gegebenenfalls mit etwas Mehl binden. Die Rebhuhnstücke auf einer Platte anrichten und mit saurer Sahne übergießen.

❦

Gegarte Kalbszunge mit Meerrettich

Zutaten pro Portion: ca. 100 g Kalbszunge, Wasser, Salz, Pfeffer, Gewürze, aromatische Wurzeln (wie Sellerie, Petersilienwurzel etc.), grüne Erbsen, 1 Gurke, 1 Tomate, Kräuter, etwas Meerrettich

Zubereitung: Die Kalbszunge in Salzwasser mit Gewürzen und Wurzelgemüse 2-3 Stunden kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und abziehen, nochmals im Sud aufkochen und dann abkühlen lassen. Die Zunge in Scheiben schneiden und mit grünen Erbsen, frischer Gurke, Tomate und Kräutern anrichten. Dazu wird Meerrettich gereicht.

❦

»Ein Wodka gefällig?« fragte eine Stimme.

»Ich trinke nicht, danke ergebenst«, sagte Oblomow noch freundlicher. »Was für einen haben Sie denn?«

»Eigenen, hausgebrannten. Wir setzen ihn auf Johannisbeerblättern an«, sagte die Stimme.

»Auf Johannisbeerblättern angesetzten habe ich noch nie getrunken, dürfte ich einmal probieren?«

Der nackte Arm streckte sich wieder mit einem Tellerchen und einem Gläschen Wodka herein. Oblomow trank ihn aus. Er schmeckte ihm ausgezeichnet. *Oblomow*

Wodka auf Johannisbeerblättern

Zutaten: 7 g getrocknete Johannisbeerblätter, 3 g getrocknete Pfefferminze, ½ l Wodka

Zubereitung: Johannisbeerblätter und Pfefferminze mit Wodka aufgießen und 3 Tage ziehenlassen. Durchseihen und in kleine Flaschen abfüllen.

Iwan Turgenew (1818-1883)

Er ist ein Raubtier, Sie und ich aber sind zahm«, so spricht Katja über Bazarow im Roman *Väter und Söhne.* Die Zahmen stehen für die Ordnung, die Norm, die Regel. Die Raubtiere stehen für das nicht steuerbare Chaos. Wie prophetisch beschrieb doch Turgenew das, was sich in Rußland ankündigte. Man schrieb das Jahr 1859.

Moschkin: Was ist mit dem Mittagessen, kommt es?
Malanja: Es kommt. Was denn sonst!
Moschkin: Ist es auch gut?
Malanja: Es ist gut. Was denn sonst!
Moschkin: Sieh zu, Mütterchen, daß es pünktlich kommt. Hast du alles da?
Malanja: Was denn sonst! Alles da!
Moschkin: Brauchst du noch etwas?
Malanja: Nein. Zum Budenik brauche ich den Madeira, bitte schön.
Moschkin (*reicht ihr vom Tisch eine Flasche*): Hier, hier, hier hast du deinen Madeira. Nun, gib dein Bestes, Malanja. Wir haben heute Gäste zum Mittagessen.
Malanja: Jawohl. *Der Junggeselle*

Das von der Köchin Malanja benutzte Wort »Budenik« bedeutet Pudding. Das englische Wort wurde in Rußland »Budin« (bis Ende des 18. Jahrhunderts) und »Budenik« (vom Anfang des 20. Jahrhunderts bis in die 20er Jahre) genannt.

Pudding aus Vanillezwieback

Zutaten: 1 knappe Tasse geriebener Vanillezwieback, 3 Eier, ½ Tasse Zucker, 2 Tassen Milch, ½ Tasse kandierte Früchte, ½ Tasse Rosinen, 100 g Butter

Zubereitung: Den Vanillezwieback in heißer Milch 15-20 Minuten einweichen. Die kandierten Früchte in kleine Würfel schneiden. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen, mit dem eingeweichten Zwieback verrühren und nacheinander die kandierten Früchte, die in kaltem Wasser eingeweichten Rosinen, die zerlassene Butter und das steif geschlagene Eiweiß hinzufügen und sorgfältig vermengen. Eine Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit Weckmehl bestreuen. Den Teig in die Form füllen, jedoch nur bis zu zwei Dritteln ihres Fassungsvermögens, damit genügend Platz zum Aufgehen bleibt. Im Backofen bei ca. 180-200 °C ca. 30-40 Min. backen. Der Pudding ist fertig, sobald er aufgegangen ist und nicht mehr an den Rändern kleben bleibt; heiß servieren.

Walnußpudding

Zutaten: 1 Tasse gemahlene Walnußkerne, 3 Eier, 250 g Weißbrot, ¾ Tasse Zucker, 1½ Tassen Milch, 100 g Butter, zerstoßener Zwieback

Zubereitung: Weißbrot ohne Rinde in Milch einweichen. Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen und Walnußkerne unterrühren. Das eingeweichte Brot und die zerlassene Butter hinzufügen, sorgfältig vermengen, das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Eine Kuchenform einfetten und mit Zwiebackbröseln bestreuen, den Teig hineinfüllen. Bei ca. 180-200 °C ca. 30-40 Minuten backen; heiß servieren!

Fjodor Dostojewskij (1821-1881)

Haben Sie bemerkt, daß die positiven Figuren in *Schuld und Sühne* immer hager sind, die negativen Figuren dagegen dick? Dostojewskij war von »kleinem Wuchs, hager, mit einem schütteren dunkelblonden Bart, hoher Stirn … klaren braunen Augen, mit einem nicht gerade schönen und auf den ersten Blick gewöhnlichen Gesicht …« So beschrieb Wladimir Solowjow seinen ersten Eindruck von dem fünfzigjährigen Dichter. Die einzige Ausnahme bezüglich der Dostojewskijschen Figuren sehe ich in dem verhärmten einfältigen Dummkopf Lebezjatnikow. Wie ist das zu verstehen? Nun ja, auch hier verhält es sich nicht ganz einfach. Eben weil er so töricht ist, vermag Lebezjatnikow Sonja nicht vor den Verleumdungen Luschins zu schützen. In der Episode, in der Luschin entlarvt wird, spricht der Autor von ihm denn auch als einer Erscheinung, die in letzter Zeit etwas fett geworden war.

»Ah, da kommt auch er! – da ist er ja!« rief Fjodor Pawlowitsch ihm sofort entgegen, ungemein erfreut über Aljoschas Kommen. »Gesell dich zu uns, setz dich, hier, so! Willst du ein Täßchen Kaffee – das ist doch ein Fastengetränk, ganz heiß, vorzüglich, sieh! Kognak biete ich dir gar nicht erst an, zu profan für dich, oder willst du, willst du doch? Wart, ich werde dir lieber ein Likörchen geben, piekfein, sage ich dir! – Smerdjakow, geh mal schnell zum Schränkchen, auf dem zweiten Brett rechts! Hier sind die Schlüssel – flink!«

Aljoscha wollte für den Likör danken, aber der Vater ließ ihn kaum zu Wort kommen.

»Einerlei, er wird sofort gebracht, sofort, sofort, wenn nicht für dich, dann für uns«, unterbrach er ihn strahlend. »Doch halt, hast du überhaupt zu Mittag gegessen?«

»Ja, ich habe schon gegessen«, sagte Aljoscha, der in Wirklichkeit nur ein Stück Brot in der Küche des Priors gegessen und Kwas dazu getrunken hatte. »Aber heißen Kaffee würde ich ganz gern trinken.«

»Das ist brav von dir! Er wird Kaffee trinken! Soll man ihn nicht noch schnell heiß machen? Nein, nein, nicht nötig, er kocht ja fast noch. Es ist tadelloser Mokka, Smerdjakowscher! In Kaffee und Pasteten ist Smerdjakow ein wahrer Künstler, sag ich dir! Und dann auch noch in Fischsuppe, das ist wahr. Du mußt unbedingt einmal zur Fischsuppe kommen, melde dich aber vorher an ...« *Die Brüder Karamasow*

Ucha (Fischsuppe) mit Kaulbarschen

Je mehr Fleisch in einer Fleischbrühe gekocht wird, desto schmackhafter die fertige Brühe. Dasselbe gilt natürlich auch für Fischsuppen. Für 6 bis 8 Portionen der schmackhaften Ucha benötigt man mindestens 3 kg Fisch, am besten verschiedene Sorten. Erst die Mischung ergibt die richtige sämige Konsistenz und den feinen, süßlichen Geschmack. Kaulbarsche und Barsche verleihen der Ucha ihren typischen, Aalrutte oder Aalquappe ihren besonderen

süßlichen Geschmack. Karauschen oder Schleienarten sind die einzigen Arten, die nicht in die Ucha gehören. Um die sämige Konsistenz zu erhalten, werden die Fische samt Kopf und Schuppen gekocht. Nur beim Barsch entfernt man die bitteren Kiemen.

Zubereitung: 3 kg Fisch ausnehmen, säubern und mit 4 l kaltem Wasser aufsetzen. 2 Zwiebeln, 1 Bund frische Kräuter, 3 schwarze Pfefferkörner, 4 Duftpfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 TL Salz hinzufügen und zwei Stunden köcheln lassen. Der Fisch sollte sehr weich werden. Die Suppe zweimal durchsieben, den Fisch entgräten. Die Ucha erhitzen, das Fischfleisch wieder einlegen, und die Suppe mit Salz und frischem Dill abschmecken. Evtl. eine Einlage aus (getrennt gekochten) Kartoffelwürfeln zugeben.

❦

Zu diesem intimen Dejeuner im engsten Familienkreise erschien bisweilen auch der General, wenn seine Zeit es ihm erlaubte. Da gab es dann außer Kaffee, Tee, Käse, Honig, Butter gewisse Pfannkuchen, die besonders von der Generalin sehr gern gegessen wurden, auch noch Koteletts und sogar eine starke heiße Bouillon. *Der Idiot*