

# Thermitwins

Lena Kruglova und Anna Matershev



# Russisch kochen

mit dem Thermomix®

**riva**

60 traditionelle Rezepte



ThermiTwins

Lena Kruglova und Anna Matershev

# Russisch kochen mit dem Thermomix®

60 traditionelle Rezepte

Tragen Sie sich jetzt unter  
[www.thermomix-fans.de](http://www.thermomix-fans.de) für unseren  
Newsletter ein und erhalten Sie  
kostenlose Rezepte und Infos zu  
neuen Veröffentlichungen!

riva

**Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:**

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://d-nb.de> abrufbar.

**Für Fragen und Anregungen:**

[info@rivaverlag.de](mailto:info@rivaverlag.de)

Originalausgabe

2. Auflage 2018

© 2018 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Nymphenburger Straße 86

D-80636 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Eva Siegmund

Umschlaggestaltung: Laura Osswald

Umschlagabbildungen und Abbildungen im Innenteil: ThermiTwins (Anna Matershev und Lena Kruglova)

Satz: [inpunkt\[w\]o](http://inpunkt[w]o), Haiger ([www.inpunktwo.de](http://www.inpunktwo.de))

Druck: Florjancic Tisk d.o.o., Slowenien

Printed in the EU

ISBN Print 978-3-7423-0522-0

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-0073-4

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-0074-1

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

**[www.rivaverlag.de](http://www.rivaverlag.de)**

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)

# Inhalt

Vorwort und Danksagung **6**

Wer denkt, dass die russische Küche nur aus »Borschtsch«  
und »Wodka« besteht, der irrt **8**

## Rezepte

### Zawtrak – Frühstück **9**

- Bliny – Russische Pfannkuchen **10**
- Oladuschki – Fluffige Eierkuchen **13**
- Symiki – Quarkklößchen **14**
- Schokoladnoje maslo – Schokobutter **17**
- Gretschnewaja kascha – Buchweizen **18**

### Sakuski – Vorspeisen **19**

- Salat iz swekly – Rote-Bete-Salat mit Knoblauch **20**
- Olivier – Russischer Wintersalat **23**
- Seledka pod schuboj – Heringsalat »Hering im Pelzmantel« **24**
- Mimosa – Schichtsalat mit Thunfisch **26**

- Vinegret – Rote-Bete-Salat **29**
- Gefüllte Eier nach Papas Art **30**
- Adschika – Scharfe Tomatensoße **32**

## **Supy – Suppen 33**

- Borschtsch – Berühmte russische Kohlsuppe **34**
- Ucha – Fischsuppe **37**
- Okroschka – Russische Sommersuppe **38**
- Sup s frikadelkami – Suppe mit Fleischbällchen **40**

## **Glawnyje bljuda – Hauptspeisen 41**

- Golubzi – Russische Kohlrouladen **42**
- Kotlety – Russische Frikadellen **45**
- Kotlety po kiewski – Cordon Bleu auf Ukrainisch **46**
- Rybnyje kotlety – Fisch-Frikadellen **49**
- Plov – Reisgericht mit Hähnchen **50**
- Tuschonaja kapusta – Gedünsteter Spitzkohl **53**
- Tuschonaja kartoschka – Gedünstete Kartoffeln **54**
- Gulasch mit Kartoffeln **57**
- Sapetschenaja kurotschka – Hähnchen in Knoblauchsoße **58**
- Toltschenaja kartoschka – Kartoffelpüree **61**
- Draniki – Kartoffelpuffer **62**
- Pirozhki s mjasom – Teigtaschen mit Hackfleisch-Füllung (aus dem Ofen) **64**
- Mjasnoj pirog – Herzhafter Kuchen **67**
- Pirozhki s jaizami – Teigtaschen mit Ei-Lauch-Füllung (frittiert) **69**
- Tschebureki – Gebratene Teigtaschen mit Hackfleisch-Füllung **70**
- Beljaschi – Gebratene Teigtaschen mit Hackfleisch-Füllung **73**
- Sosiski w teste – Würstchen im Schlafrock **74**
- Pelmeni – Teigtaschen mit Hackfleisch-Füllung **77**
- Manty – Asiatische Teigtaschen **79**
- Wareniki – Gefüllte Teigtaschen **80**
- Leniwyje wareniki – Wareniki für Faule **82**

## Deserty i sladosti – Desserts und Süßigkeiten 83

- Krepli – Rollkuchen **84**
- Watuschki – Quark-Hefepfunde **87**
- Plüschki – Süße Hefebrötchen **88**
- Ponchiki – Russische Donuts **91**
- Scherbet – Weichkaramell mit Nüssen **92**
- Oreschki – Süße Nüsse **95**
- Sladkaja kartoschka – Süße Kartoffeln **96**
- Schokoladnaja kolbaska – Schokowurst **99**
- Joschik – Igelchen **100**
- Persiki – Süße Pfirsiche **103**
- Korsinotschki s kremom – Körbchen mit Eiweißcreme **104**
- Trubotschki s kremom – Russische Schaumlocken **107**
- Belyje prjaniki – Weiße Lebkuchen **108**
- Gusynyje lapki – Quarkplätzchen »Gänsefüßchen« **111**
- Kulitsch – Osterbrot **112**
- Sguschenka – Gezuckerte Kondensmilch **115**
- Kissel – Mehlspeise **116**

## Pirogi i torty – Kuchen und Torten 117

- Mannik – Grießkuchen **118**
- Scharlotka – Apfelkuchen **121**
- Napoleon – Russische Schichttorte **122**
- Medovik – Russische Honigtorte **124**
- Ptitschje moloko – Torte »Vogelmilch« **126**
- Murawejnik – Torte »Ameisenhaufen« **128**

## Vorwort und Danksagung

Liebe Liebhaber der russischen Küche und alle, die es noch werden möchten,

wir heißen euch ganz herzlich auf der kulinarischen Reise nach Russland willkommen.

Bevor unsere Reise startet, möchten wir uns ganz herzlich bei unseren Familien bedanken. Vielen Dank, dass ihr uns seit Kindertagen mit dem russischen Essen verwöhnt und eure Rezepte an uns weitergegeben habt.

Vielen Dank auch dafür, dass ihr einige Gerichte mehrere Tage in Folge gegessen habt, bis das optimale Rezept ausgetüftelt wurde, ohne euch darüber zu beschweren. Und ja, die paar Kilo mehr auf den Rippen stehen euch wirklich gut. Ehrlich.

Wir lieben euch,  
Lena und Anna





# Wer denkt, dass die russische Küche nur aus »Borschtsch« und »Wodka« besteht, der irrt

Die russische Küche hat eine Vielzahl an deftigen Suppen, herzhaften Salaten und vielen Fisch- und Fleischgerichten zu bieten. Am beliebtesten ist jedoch die Kombination von Teig und Fleisch. So heißt es beispielsweise in einer bekannten Konversation in russischen Kochgruppen:

- »Und was esst ihr da in Russland?«
  - »Pirozhki.«
- »Was ist das?«
  - »Fleisch im Teig.«
- »Aha, und was noch?«
  - »Tschebureki.«
- »Und was ist das?«
  - »Fleisch im Teig.«
- »Äh, sonst noch was?«
  - »Hm, Pelmeni.«
- »Was ist das?«
  - »Fleisch im Teig.«
- »Oh. Na klar. Noch irgendwas?«
  - »Manty.«
- »Gut, dass ich Fleisch im Teig mag.«

Auch das russische Gebäck bzw. die Kuchen und Torten muss man einfach aus-

probieren. Dabei darf man den Aufwand bei den anspruchsvollen russischen Torten wie z. B. »Napoleon« oder »Ptitschje moloko« nicht scheuen. Das Endergebnis wird euch begeistern.

Im Übrigen ist zu erwähnen, dass einige der heute als traditionell russisch bekannten Gerichte ihren Ursprung überhaupt nicht in Russland haben. Sie stammen vielmehr aus den Ländern der ehemaligen Sowjetunion, v. a. aus den zentralasiatischen und kaukasischen Republiken.

Jede Hausfrau hat zudem ihre eigenen Versionen der bekannten russischen Gerichte, die sich vor allem regional unterscheiden können. Es gibt daher kein »richtiges« oder »falsches« Rezept eines Gerichts.

Wir haben darüber hinaus einige Rezepte »eingedeutscht«, da man manche Zutaten nur im russischen Laden bekommt. Mittlerweile bieten jedoch viele größere Handelsketten russische Produkte an.

# Zawtrak - Frühstück



# Bliny - Russische Pfannkuchen

FÜR 2-3 PORTIONEN

Zeitbedarf: ca. 25 Minuten

350 g Milch  
150 g Mineralwasser mit Kohlensäure  
2 Eier  
1 EL Zucker  
½ TL Salz  
1 TL Backpulver  
180 g Mehl  
2 EL Öl und etwas mehr zum Braten

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **30 Sekunden/ Stufe 7** vermischen. Teig ca. 10 Minuten quellen lassen.
2. Währenddessen die Pfanne mit etwas Öl bepinseln und auf mittlerer Hitze erwärmen.
3. Eine kleine Schöpfkelle voll Teig in die Pfanne gießen, die Pfanne schwenken und Bliny von beiden Seiten backen, bis sie goldgelb sind.



Eine beschichtete Pfanne muss nur vor dem Backen des ersten Blins mit Öl bepinselt werden.

Die doppelte Menge an Teig nacheinander zubereiten.

Bliny mit Marmelade, Schmand mit Zucker oder gezuckerter Kondensmilch servieren.



