

Fettuccine aus Jordanien



Fettuccine

الفيتوتشيني

- 500g Nudeln
- 300g geschnittene Hähnchenbruststücke
- Eine Dose Pilz (300g)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Butter
- 1 EL schwarzer Pfeffer
- 1 EL Öl
- 1 Liter Milch
- 4 EL Mehl
- 2 EL Butter
- 1 EL Salz
- 1 EL Ingwerpulver
- Parmesan für das Gesicht. 😊

So machen sie Fettuccine mit Hähnchen und Béchamel.

Die Nudeln werden in kochendem Wasser mit Salz und etwas Öl gekocht.

Nudeln aus dem Wasser abgießen und beiseite stellen.

Setzen Sie einen Topf mit Butter

oder Öl auf dem Herd, fügen Sie das Mehl hinzu und rühren Sie bis die Farbe des Mehls gelb wird.

Die Milch unter ständigem Rühren hinzugeben, mit Salz und Ingwer

abschmecken und rühren bis

eine relativ zusammenhängende

Konsistenz entsteht. Stellen Sie einen Topf mit Butter, gehacktem Knoblauch und Pilzen auf dem Herd

und rühren Sie um. Legen Sie die in Längsstreifen geschnittenen Hähnchenstreifen hinein und rühren Sie alle Zutaten durch, bis sie fertig sind. Fügen Sie

den schwarzen Pfeffer und alle gekochten

Nudeln unter Rühren hinzu, fügen Sie dann

die Béchamelsauce hinzu und lassen Sie sie auf dem Herd, bis sie kocht. Füllen Sie die Nudeln

in Servierteller und streuen Sie den

Parmesan für das Gesicht darüber.

Borschtsch aus der Ukraine

BORSCHT'SCH



~ ZUTATEN ~

- WASSER - 1,5-2 L
- SCHWEINEFLEISCH - 400 g
- KARTOFFELN - 4 Stück
- ROTE BEETE - 1-2 Stück
- KAROTTEN - 1 Stück
- KNOBLAUCHZEHEN - ~ 5 Stück
- FRISCHER WEIßKOHLE - 300 g
- TOMATENMARK - 2 EL.
- SONNENBLUMENÖL - 4-5 EL.
ein Stück Schweinefett
- ZWIEBELN - 1-2 Stück
- LORBEERBLÄTTER, SALZ, KRÄUTER -
- (NACH GESCHMACK)

- ZUERST KOCHT MAN DIE FLEISCHBRÜHE
- DANN GIBT MAN KARTOFFELN UND KOHL IN DIE KOCHENDE BRÜHE
- WÄHREND SIE KOCHEN, MUSS MAN DEN BRATEN VORBEREITEN:
GERIEBENE KAROTTEN, ZWIEBELN UND ROTE BEETE ANBRATEN UND TOMATENMARK HINZUFÜGEN.
(AUF WUNSCH KÖNNEN SIE AUCH BOHNEN AUS DER DOSE HINZUFÜGEN)
- WENN DIE KARTOFFELN FERTIG SIND MUSS MAN DEN BRATEN ("DRESSING FÜR DEN BORSCHT") UND KRÄUTER IN DIE "SUPPE" GEBEN UND NOCH 5 MIN. KOCHEN.



↑
SO SIEHT EIN STÜCK VOM SCHWEINEFETT AUS.
BEI UNS DAS HEIßT CANO [SALD]

- ZUM SCHLUSS SOLL MAN GERIEBENEN KNOBLAUCH UND SCHWEINEFETT GEBEN.

- SEHR OFT ISST MAN BORSCHT'SCH MIT SAURRAHM/SCHMAND, EINEM STÜCK BROT UND FRISCHEN ZWIEBELN.

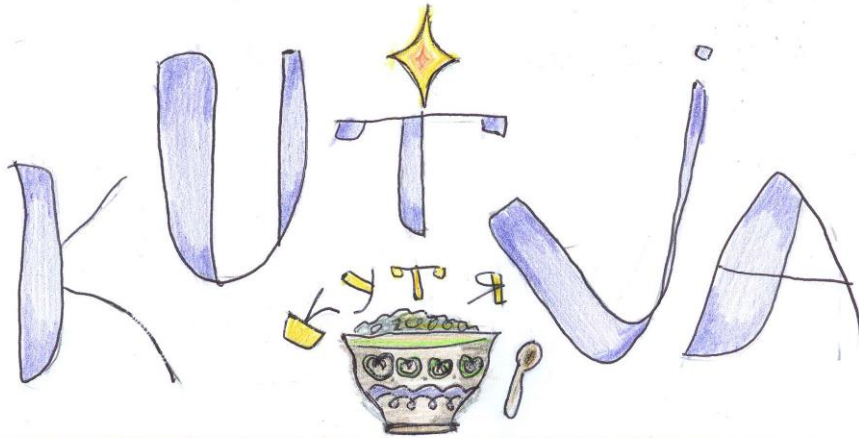
Guten Appetit | СМАЧНОГО [SMACHNOHO]

UKRAINISCHES GERICHT

VON NADIJA



Nachtisch aus der Ukraine



Zutaten

- GRAUPEN - 400 g
- (WAL)NÜSSE - 200 g
- MOHN - 100 g
- ROSINEN - 200 g
- GETROCKNETE FRÜCHTE - 100 g
- KOMPOTT/ (UZVAR) - nach Konsistenz
- HONIG - ein PAAR Löffel.
- Wasser - 1200 ml. (für Brei)

- Am Anfang soll Graupen gekocht werden.
- Rosinen und Trockenfrüchte soll man in Wasser einweichen.
- Uzvar ist ein Getränk mit gekochten Früchten und Beeren.
- Mein Vater hat trockene Mohnsamen einen Tag lang eingeweicht und sie abends mit Zucker in einem Makitra (Topf/Schüssel) püriert. Aber man darf Mohnfüllung benutzen.
- Eigentlich muss man alle Zutaten

mischen und Uzvar hinzufügen. Das war's

Kutja ist ein Ukrainisches Gericht. Dieses Gericht macht man zu Weihnachten. Das ist die Kochmethode meiner Familie, aber es gibt viel mehr verschiedene Rezepte.

MAKITRA - (UKR: МАКИТРА)

ist eine Tonschale



MAKOHON -

Stöck, um Mohn zu pürieren.



(UKR: МАКОТОН)

Ukrainisches Gericht

von Nadia

Sarmale aus Rumänien

rumänische Gerichte Sarmale



Zutaten

- 2 Sauerkohl
- 1 kg Hackfleisch
- 4-5 EL Reis
- 5-6 mittelgroße Zwiebeln
- 200 g Tomatenmarkt
- 2-3 Karotten
- 2 EL Öl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Thymian
- 1 Prise Lorbeerblatt
- 1 Prise Paprikapulver
- 1 TL Pfefferkörner

Zubereitung

- Den Sauerkohl in Blätter schneiden, waschen, entsalzen und ggf. trocknen lassen
- von dem Strunk befreien und die Blätter, die am besten aussehen, auf einen Teller legen
- die nicht zum Füllen geeignet sind, werden fein gehackt.
- gehackte Zwiebeln in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten.
- den in warmem Wasser gut gewaschenen Reis abtropfen lassen und dazugeben.

- zusammen 1-2 Minuten unter ständigem Rühren anbraten
- 2-3 Esslöffel Tomatenmarkt hinzugeben und alles mit 1 Glas Wasser ablöschen.
- jetzt offen köcheln lassen, bis der Reis anfängt zu quellen und die Sauce einzukochen beginnt
- abkühlen lassen, mit dem Hackfleisch, Salz, Pfeffer, Thymian, Paprika und Karotten vermischen
- jedes Kohlblatt mit einem Teelöffel der Zusammensetzung füllen und vorsichtig einrollen
- den fein gehackten Kohl mit einem Löffel Öl, dem restlichen Tomatenmarkt und den Gewürzen gut vermengen
- in einen Topf mit dickerem Boden zuerst eine Schicht gehackten Kohl geben, dann die Sarmales in Schichten anordnen

- Kleingeschnittenen Kohl darüberstreuen, 2-3 Gläser erhitztes Wasser darüber gießen
- bei schwacher Hitze kochen
- Sarmales in Sauerkrautblättern einige Stunden belassen und regelmäßig wenden, damit die Sarmales nicht am Boden kleben bleiben und rauchen

Sarmales werden heiß oder kalt mit Sauerrahm und warmen Brötchen serviert.



Traditionelles Spritzgebäck aus Deutschland

Zutaten:

500	g	Mehl
250	g	Zucker
250	g	Butter
2	Stück	Eier
1	Päckchen	Vanillezucker
1	Teelöffel	Backpulver
1	Portion	Orangen- oder Zitronenaroma



Zubereitung:

- weiche Butter mit Zucker mischen
- Eier und Vanillezucker hinzufügen und verrühren
- Mehl mit Backpulver vermischen und hinzufügen
- mit den Händen gut verkneten
- soviel Mehl dazugeben, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt
- eine Stunde kalt stellen
- Backzeit 10 Minuten bei 180 °C
- mit Zitronen- und Schokoguss verzieren

