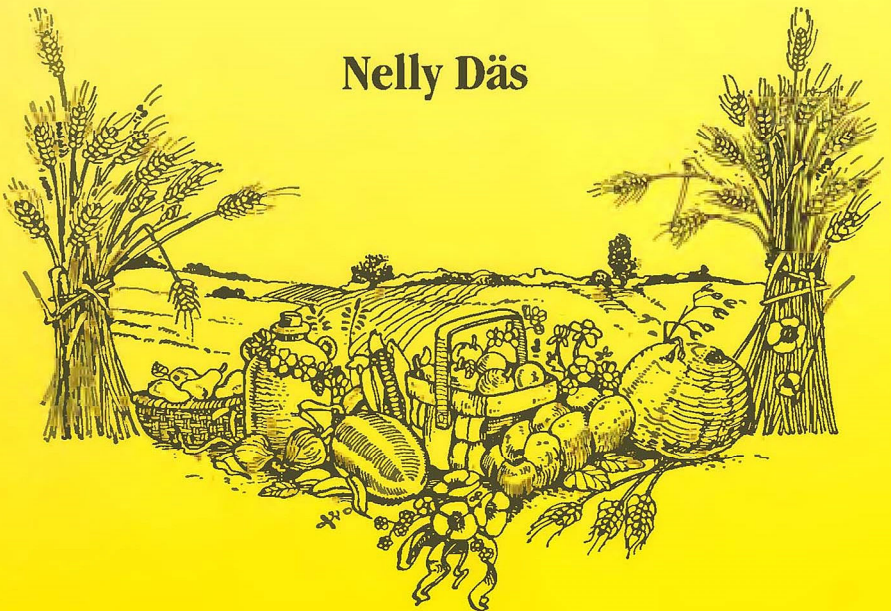
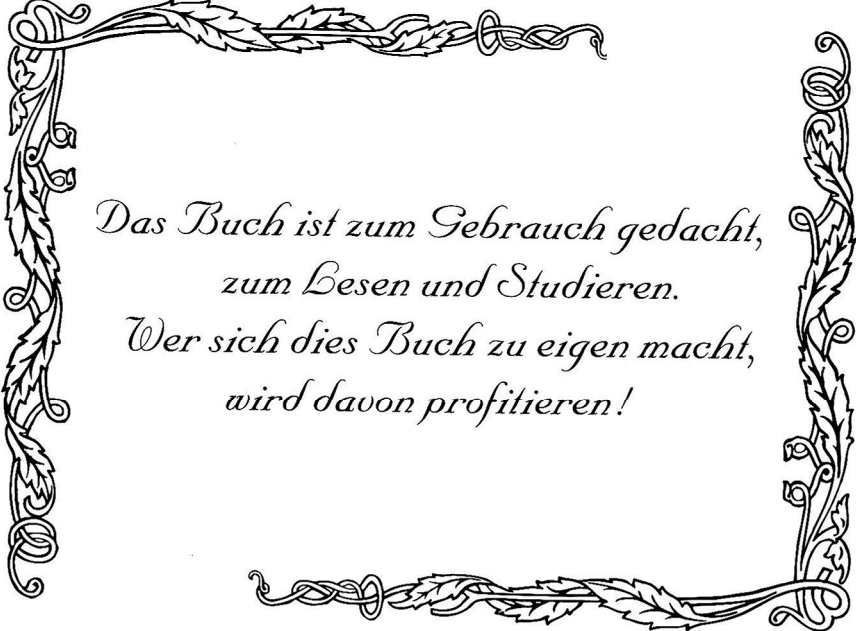




Kochbuch der Deutschen aus Rußland

Nelly Däs



A decorative border made of intricate floral and leaf patterns, forming a rectangular frame around the text. The border is composed of several segments: a top horizontal segment, a left vertical segment, a right vertical segment, and a bottom horizontal segment. Each segment features detailed line art of leaves, vines, and scrolls.

*Das Buch ist zum Gebrauch gedacht,
zum Lesen und Studieren.
Wer sich dies Buch zu eigen macht,
wird davon profitieren!*

Aus den verschiedensten deutschen Landschaften, hauptsächlich aus Schwaben, Baden und Hessen, sind von 1763 bis 1815 Menschen ausgewandert und haben ihre Kultur ins ferne Rußland mitgenommen. Zur Kultur gehören Sitten und Gebräuche, dazu gehört aber auch die Eßkultur. Ich könnte mir vorstellen, daß es damals nur vereinzelt Kochbücher gab, so daß die meisten Frauen ihre Rezepte handgeschrieben sammeln mußten. In den Kolonistendörfern wurden die Rezepte von der Mutter an die Tochter weitergegeben. Heute bringen die Aussiedler die mehr als 200 Jahre überlieferten Rezepte in ihre Urheimat zurück.

Natürlich haben die Kolonistenfrauen in ihren Siedlungsgebieten auch den Ukrainern und Russen „in den Topf geschaut“ und mit der Zeit Speisen von ihnen übernommen. In den ersten Jahren wurden die Speisen allerdings noch so zubereitet, wie man es in der alten Heimat gewohnt war.

Eine große Veränderung hat die Verbannung nach Sibirien gebracht. In der Notzeit entstanden viele „Rezepte“, außerdem haben die deutschen Frauen auch einige ganz hervorragende Rezepte von Usbeken, Tadschiken, Kirgisiern usw. übernommen.

In einigen Kochbüchern kann man diese Rezepte vereinzelt zwar auch schon finden, aber in dieser Form noch nicht. Dieses Kochbuch soll einerseits den alteingesessenen Rußlanddeutschen, die gleich nach dem Krieg nach Deutschland kamen, Rezepte aus ihrer ehemaligen Heimat nahebringen, andererseits den Neuankömmlingen auch die Rezepte ihrer neuen Heimat vermitteln. Wichtig war mir, daß sich in der Eßkultur unserer Landsleute auch ihre Lebensgeschichte spiegelt. Das heißt zum Beispiel, daß sich an den Rezepten die Verbannungsorte der Aussiedler ablesen lassen, deshalb sind die Rezepte ab und zu in kleine Geschichten eingebettet und nicht immer kochbuchüblich angeordnet.

Meine Vorfahren sind 1811 aus Friedrichsfeld, Schwaben, ausgewandert, daher überwiegen die schwäbischen Rezepte.

An dieser Stelle möchte ich mich bei allen Frauen bedanken, die beim Zustandekommen dieses Kochbuches mitgewirkt haben. Alle Rezepte wurden von verschiedenen Köchinnen ausprobiert und sollten unter dem Motto verwendet werden:

Man nehme so man hat!

Allen, die dieses Büchlein benutzen werden, wünsche ich viel Freude beim Ausprobieren der Rezepte und - gutes Gelingen!

Inhaltsverzeichnis

Alexandrowa-Salat	19
Auberinegemüse	55
Äpfel, eingelegt	68
Auberginebeilage	99
Apfeltorte, Eierlikör	112
Apfelkuchen, sehr fein	120
Apfelkuchen, Schwäbischer	122
Apfelkuchen 2	122
Apfelkühle	129
Aprikosenkuchen	125
Blindhuhn, westfälisches	13
Borschtsch, rot	23
Bampuschke	25
Borschtsch, grün	24
Bohnensuppe	43
Blini	42
Brotsuppe	48
Brotsuppe mit Milch	48
Buabaspitzle	51
Braten, gedämpft	59
Buttermilchbeize	62
Bete, rot	74
Bohnen und Hefeknöpfel	78
Bratfleisch, russisches	93
Bratfleisch, saftig	94
Bispermack	105
Bohnengulasch	107
Buchteln, gefüllte	130
Brötchen	138
Dill-Krabben-Soße	17
Dampfnudeln	128
Einbrennsuppe	49
Ente mit Zwiebeln	14

Eier, russische	74
Fleischtaschen, russische	24
Fladen, sächsischer	124
Fleischküchle	140
Fisch, gebraten	85
Fisch, sauer	85
Fischmedaillon	89
Fisch mit Reis	89
Gschtremmte	27
Gemüsepfanne	35
Gemüsesuppe	47
Gulasch	94
Gewürzplätzchen	135
Herz, sauer	3
Heidschnuckenrücken	9
Himmel und Erde	11
Handkäs	14
Heringssalat	19
Haluschke	32
Hackfleischpfanne	34
Hähnchen, gefüllt	49
Hähnchenschlegel	50
Hasenbraten	56
Hasen-Puten-Terrine	65
Hasenpfeffer	67
Hecht	84
Heringsbutter	86
Hering Vinaigrette	91
Hirsebrei	97
Huhn in Tomate	104
Hirschkeule	106
Holunderküchle	130
Hefeknöpfel	131
Honigkuchen	132
Hühnersuppe	139
Heilkräuter	108

Joghurtsoße	18
Käsesahnetorte	117
Kalbshaxen	5
Kartoffelsuppe, Schwarzwälder	11
Käsesalat	18
Kartoffelpiroschki	28
Koldung	30
Kartoffeln im Backofen	33
Krautwickel, Holubzi	38
Käsewarenike	40
Kartoffelpuffer	42
Kartoffel-Pilztopf	69
Kässpätzle	82
Kartoffelsalat, Schwäbischer	82
Kartoffelschnitz und Spätzle	81
Käsekuchen	117
Kwaß	102
Katletten	140
Knusperröllchen	132
Lübecker National	8
Linsen mit Wurstkörbchen	10
Leipziger Allerlei	15
Lammbraten	60
Liebesschleifen	76
Linsen und Spätzle	79
Lachs	84
Langte	95
Lammtopf, kasachisch	103
Manty 1	30
Manty 2	31
Mais, Grundrezept	96
Marmalikschnitten	96
Marmalik, süß	96
Mohnrolle	120
Mandeltorte	123
Mathilde, süß	7

Niere, sauer	3
Nußlikör	110
Nußkranz	121
Pellkartoffeln	37
Nudelsuppe	45
Pfitzauf	4
Piroggen, Grundteig	28
Piroggen, Kürbis	29
Piroggen, Sauerkraut	29
Piroggen, Chruma	29
Paprika, gefüllt	35
Pilze, geschmort	69
Pilze, Rührei	70
Pilze mit Nudeln	70
Pelmeni, sibirisch	99
Pelmeni, Ural	99
Plov	101
Quarksoße	17
Reibekuchen	6
Rippchen mit Kraut	12
Rostbraten, Schwäbischer	81
Rhabarberkuchen	113
Rosinenkuchen	119
Riebelesuppe	46
Rotkohl	58
Rinderbraten	58
Rindsrouladen	59
Rebhuhn	61
Rebhuhn, Gemüse	62
Rotweinbeize	63
Rehrücken	63
Rehragout	64
Rehschäufele	64
Rehgulasch	63
Rohrnudeln	131
Schweinehaxen	5

Senfsoße	16
Salat, gemischter	19
Schmorgemüse	33
Schmandkuchen	39
Schwarzwurstsalat	39
Schtschi	47
Süßkrautsuppe	47
Sauerkrautbatzen	50
Strudel	53
Strudel	54
Schweinebauch, gefüllter	56
Schweinebauch mit Obst	57
Strudel, fauler	55
Sauerkraut, mit Brotknöpfel	49
Sauerkraut, schwäbisch	81
Scholle	88
Senfsoße	98
Semmelknödel	93
Salo	97
Schaschlik	108
Sauerteig	114
Sauerteig 2	114
Sauerteigbrot	115
Schokoladenkuchen	118
Schneeballen	127
Streuselkuchen	124
Stierum	132
Schwarzweißgebäck	134
Tellersülze	4
Tellersülze, schwäbisch	4
Tellerfleisch	6
Truthahn, gefüllt	91
Tomaten, gefüllt	101
Terrassen	134
Ucha, russisch	87
Ucha 2	87

Ucha, doppelt	88
Weinschaumsoße	7
Würzfleisch, Holsteiner	8
Wareniki	40
Waffeln	132
Zwiebelsoße	16
Zwickauer Klopse	15
Zwiebelkuchen, Schwäbischer	3
Zigeunerfisch	90
Zucchini mit Frischkäse	19
Zucchini gebraten	21
Zwiebelhackfleisch	34
Zwetschgenknödeln	52
Zwiebelsuppe	67
Zander	83
Zigeunerfisch	90

