

## Weißrußland

### Belarus



Natalia Belowskaja (li.), die Chefin der Kolchose "Belarus", riecht an einem Karawai, einem traditionellen Erntebrot, das ihre Freundin Nina Bujwitz (re.) gebacken hat.

**Wenn die Getreideernte vor der Tür steht, läßt sich Natalia Belowskaja jeden Morgen auf die Felder der Kolchose Belarus fahren, um selbst zu begutachten, ob die Ähren schon reif sind. Natalias Ehemann Sascha ist zugleich ihr Chauffeur. Der kolchoseeigene alte Wolga bringt die beiden überall dorthin, wo es auf den weiten Liegenschaften des Staatsbetriebes etwas zu regeln gibt. Besonders in der Erntezeit sind Natalias Fähigkeiten gefordert. Natalia**

**Belowskaja ist die Chefin auf der Kolchose Belarus. Bei ihrem Arbeitspensum kommt die Küche natürlich zu kurz. Da ist es gut, daß ihre Freundin Nina Bujwitz in die Bresche springt. So backt sie ein *Karawai*, das althergebrachte Gebildebrot, das beim traditionellen Erntefest angebrochen wird, nachdem die Frauen mit einer Sichel die ersten Getreidehalme geschnitten haben.**

Die Küche Weißrußlands ist, wie das Land selbst, zwischen dem Westen und dem Osten Europas angesiedelt. Fleisch und Geflügel werden gern in großen Stücken gebacken, Dill, Lorbeer, Majoran, Zwiebeln, Knoblauch und Koriander sind beliebte Gewürze. Über dreihundert Kartoffelgerichte soll es in Weißrußland geben, wie Nina Bujwitz sagt. Tausende von kleinen Seen, Bächen und Fließchen versorgen die Menschen auf dem Land mit frischem Fisch. So fischreich sind diese Gewässer, daß man den Fisch, vor allem Brachsen bzw. Brassens, oft mit bloßen Händen fangen kann. Dichte Wälder, Sümpfe und weite Wiesen vermitteln den Eindruck von Ursprünglichkeit in diesem Land zwischen Memel, Dnjepr und Düna. „Belaja Rus“ – Weißrußland soll seinen Namen nach den schneeweißen, aus Leinen gewebten Kleidern seiner Bewohner tragen. Die Arbeiterinnen, mit denen Natalja und Nina den Ernteaufakt dieser Kornkammer Rußlands festlich begehen, tragen traditionelle weiße Blusen mit schöner Stickerei.

## Akroschka

### Kalte Gemüsesuppe

**Diese leichte Kräutersuppe, in der das Aroma des Sauerampfers dominiert, ist ideal für einen sehr heißen Sommerabend. Sauerampfersuppe gehört zu den Klassikern der russischen Küche.**

#### Für 4 Portionen:

500 g Sauerampfer,  
1 Gewürzgurke,  
2 hartgekochte Eier,  
je 1 Bund Dill, Petersilie und Schnittlauch,  
Salz,  
Pfeffer,  
evtl. 100 g saure Sahne (Smetána)



1 l Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen, den gewaschenen und in Streifen geschnittenen Sauerampfer dazugeben. 2-3 min auf kleiner Flamme kochen lassen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen. Gurke und Eier fein würfeln. Dill, Petersilie und Schnittlauch waschen. Dill und Petersilie fein hacken, Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Alles in die zimmerwarme Suppe geben. Salzen, pfeffern, evtl. saure Sahne unterrühren. Bei Zimmertemperatur oder gut gekühlt servieren.

#### Tips:

- Gerichte, die dazu bestimmt sind, bei Zimmertemperatur oder gekühlt verspeist zu werden, müssen immer etwas intensiver gewürzt werden. Dies gilt in erster Linie für Gewürze wie Pfeffer, Paprika, Curry usw. und für Kräuter, weniger für Salz und Zucker. Die in Gewürzen und Kräutern enthaltenen aromatischen Öle nimmt man bei warmen Speisen besser wahr als bei kalten.
- Gartensauerampfer hat große, pfeilartig geformte, leicht gezackte, hellgrüne Blätter. Er schmeckt aromatischer als der Gartenampfer, der dicke, abgerundete Blätter hat und in unseren Gärten oft als Unkraut wächst.
- Waschen Sie die Blätter nur kurz und unmittelbar vor der Zubereitung. So werden die Vitamine geschont. Sauerampfer enthält viel Vitamin A und C, Eisen, Phosphor, Magnesium und Kalium. Durch seine kurze Garzeit geht nur wenig von diesen wertvollen Inhaltsstoffen verloren. Da Sauerampfer sehr viel Oxalsäure enthält, sollte er in Maßen verzehrt werden.

# Kalduni

## Gefüllte Kartoffelklöße

„Kalduni“ heißt Zauberer im Weißrussischen – vielleicht, weil unter der unscheinbaren, ganz lockeren Kartoffelhülle eine gut gewürzte Hackfleischfüllung mit viel Dill zum Vorschein kommt. Dill würzt viele weißrussische Fleischgerichte. Die Weißrussinnen halten ihn für ein Aphrodisiakum. Die Schwierigkeit bei diesem Rezept liegt darin, einen Kloßteig herzustellen, der nur durch die Kartoffeln und die Stärke zusammengehalten wird.

### Für 4 Portionen:

#### Kloßteig:

16 mittelgroße, mehlig-kochende Kartoffeln,  
Salz

#### Füllung:

⅛ Bund Estragon,  
1 Lorbeerblätter,  
1 TL frischgemahlener schwarzer Pfeffer,  
½ TL Salz,  
½ TL edelsüßer Paprika,  
1 großer Bund Dill,  
2 Zwiebeln,  
400 g Rinderhackfleisch



Die Kartoffeln waschen, schälen und mit der Hand möglichst fein reiben. Die Kartoffelmasse in einen Leinenbeutel geben und allen Saft auspressen. Die Kalduni gelingen nur, wenn die Kartoffelmasse sehr (!) trocken ist. Sie können die Kartoffeln auch in der Saftpresse zerkleinern. Allerdings sollten Sie auch dann die Kartoffeln noch einmal gut auspressen. Die Stärke, die sich bei dem Kartoffelsaft absetzt, zurück zu den Kartoffeln geben. Eventuell etwas vorgefertigte Speisestärke dazugeben. Leicht salzen. Die Masse sollte kompakt sein und sich vom Schüsselrand lösen. Wenn Sie sich unsicher sind, ob die Kartoffelklöße im Topf ihre Form behalten, lassen Sie zunächst einen ungefüllten Probekloß im Wasser ziehen. Sollten die Kalduni auseinanderfallen, weitere Speisestärke bzw. evtl. auch ein Ei unterrühren.

Die Estragonblätter von den Stengeln zupfen, fein hacken. Lorbeerblätter sehr fein zerkrümeln, mit Pfeffer, Salz und Paprika vermischen. Den Dill fein hacken. Die Zwiebeln abziehen und ebenfalls fein hacken. Die Gewürze mit dem Hackfleisch gründlich vermischen.



Aus der Kartoffelmasse flache Teigscheiben formen, jeweils etwas Hackfleisch darauf geben. Die Kartoffelmasse rund um das Hackfleisch zu einem fast faustgroßen Kloß formen. In einem großen, breiten Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kalduni im offenen Topf 15-20 min ziehen lassen. Die Klöße sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Kalduni ißt man mit

Smetána und mit Zwiebelringen, die in Schweinefett gebraten wurden.

**Tip:**

- Teilen Sie zuerst die Kloßmasse und dann die Hackfleischfüllung in die gleiche Anzahl von Portionen ein. So bleibt keine Füllung übrig und alle Klöße haben die gleiche Größe.

## Schaschliki

### Gegrillte Schweinefleischspieße

**Diese Fleischspieße vom Grill haben ihren Ursprung im Orient und auf dem Balkan. Ursprünglich wurde nur Lammfleisch dafür verwendet, weil Moslems kein Schweinefleisch essen. In der Urversion wurden Fleisch und Innereien wie Nieren und Leber nebeneinander aufgespießt. Die Spieße wurden über aromatischen Hölzern, etwa einem Feuer aus Weinreben, gegrillt.**

### Für 6 Portionen:

2 mittelgroße Zwiebeln,

2 Zitronen,

¼ Bund Estragon,

1-2 Lorbeerblätter,

1-2 TL frischgemahlener schwarzer Pfeffer,

1 TL Salz,

1 TL edelsüßer Paprika,

200 g Mayonnaise,

1,2 kg Schweinefleischwürfel, am besten aus dem Kotelettstück geschnitten, alle Würfel möglichst von der gleichen Größe,

etwas dunkles Bier zum Bepinseln der Fleischspieße



Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Die Zitronen auspressen. Die Estragonblätter von den Stengeln zupfen, fein hacken. Lorbeerblätter sehr fein zerkrümeln. Zwiebelwürfel, Zitronensaft, Estragon, Lorbeer, Pfeffer, Salz, Paprika und Mayonnaise zu einer Marinade verrühren und die Schweinefleischwürfel darin zwei Tage marinieren. Auf Holz- oder Metallspieße stecken und etwa 10 cm über einem Holzkohlefeuer unter häufigem Wenden grillen. Dabei mehrmals mit Bier bepinseln. Die exakte Garzeit ist abhängig von der Hitze des Grills, dem Abstand der Spieße zur Hitzequelle und der Größe der Schweinefleischwürfel. Sie läßt sich daher nur mit großer Schwankungsbreite angeben. Rechnen Sie zwischen 10 bis 20 min. Schenken Sie dem Grill in dieser Zeit ihre ganze Aufmerksamkeit und kosten Sie einen Würfel, wenn Sie denken, daß die Spieße durchgegart sein könnten.

Wer auf weißrussische Art grillen möchte, nimmt natürlich trockenes Birkenholz. Die Spieße, die nach zwei Tagen in der Marinade wunderbar zart und saftig sind, nehmen das besondere Holzaroma an.

**Tips:**

- Bitten Sie Ihren Metzger, das Fleisch immer in Würfel von gleicher Größe zu schneiden. Stecken Sie die Würfel dicht an dicht auf die Spieße, so daß Sie eine kompakte, gleichmäßig dicke „Fleischrolle“ bekommen, die gleichmäßig durchgart.
- Durch das Bepinseln mit Bier, das sich auch für Geflügel- und Rindfleisch eignet, bleibt das Fleisch saftig und bekommt eine schöne, braune, glänzende Kruste. Der Malzzucker im Bier karamelisiert beim Grillen.
- Die Mayonnaise in der Marinade können Sie durch Speiseöl ersetzen. Verzichten Sie aber nicht auf das Fett. So bleibt das Fleisch saftig.

## Draniki

### Weißrussische Kartoffelpuffer

**In Weißrußland ißt man diese leckeren Kartoffelpuffer pur oder mit Smetána, saurer Sahne, oder mit angeschwitzten Zwiebeln und leicht ausgelassenen dünnen Speckscheiben. Sie werden auch gerne als Beilage zu Fleischgerichten serviert.**

#### Für 4 Portionen:

750 g mehligkochende Kartoffeln,  
2 mittelgroße Zwiebeln,  
2 Eier,  
Salz,  
geschmacksneutrales Pflanzenöl zum  
Braten



Die Kartoffeln waschen, schälen und mit einer Saftpresse, besser noch von Hand möglichst fein reiben. Leicht ausdrücken. Sofort mit den abgezogenen und fein gehackten Zwiebeln, den Eiern und Salz vermischen. In einer großen, flachen, schweren Pfanne das Öl auf mittlerer Flamme erhitzen. Die Kartoffelpuffer mit einem großen Löffel in das Öl setzen und auf jeder Seite 3-4 min backen bis sie goldbraun sind. Auf Küchenkrepp kurz abtropfen lassen und noch heiß servieren.

## Kuriza na butylke

### Gebratene Poularde auf weißrussische Art

**Die Idee, die Poularde auf eine mit Wasser gefüllte Bierflasche zu setzen, ist großartig. So bleibt sie schön saftig. Überschüssiges Fett tropft ab.**

#### Für 4 Portionen:

- 1 Poularde (2-2,5 kg),
- ¼ Bund Estragon,
- 1-2 Lorbeerblätter,
- 1 große Knoblauchzehe,
- 1-2 TL frischgemahlener schwarzer Pfeffer,
- 1 TL Salz,
- 1 TL edelsüßer Paprika,
- 50 g Mayonnaise



Die Poularden innen und außen gründlich waschen, trocken tupfen. Die Estragonblätter von den Stengeln zupfen, fein hacken. Lorbeerblätter sehr fein zerkrümeln. Die Knoblauchzehe zerreiben. Estragon, Lorbeer, Knoblauch, Pfeffer, Salz, Paprika und Mayonnaise zu einer Paste verrühren. Das trockene Hähnchen damit von innen und außen einreiben, auf eine zur Hälfte mit warmen Wasser gefüllte Bierflasche setzen, diese in einen flachen Bräter stellen und bei 220 °C (Umluft 200 °C) im vorgeheizten Ofen etwa 30 min braten. Dann die Hitze auf 170 °C (Umluft 160 °C) zurückdrehen und, je nach Gewicht 45-60 min weiter braten. Die Poularde ist gar, wenn man an der dicksten Stelle in den Schenkel sticht und der austretende Fleischsaft klar, d.h. ohne eine Spur von Blut ist.

#### Tips:

- Estragon verwenden Sie am besten frisch, denn die frischen Blätter haben ein wesentlich intensiveres Aroma als die getrockneten.
- Achten Sie beim Einkauf auf frisches Geflügel aus artgerechter Haltung. Im Vergleich zur Tiefkühlware schmeckt es aromatischer.



# Karawai

## Weißrussisches Erntebrot

**Brot ist seit jeher ein Synonym, ja ein Symbol für Nahrungsmittel überhaupt. Viele bekannte Worte belegen dies, beispielsweise das vom „täglichen Brot“. Es ist der reiche symbolische Gehalt des Brotes, der mit seiner Darbringung zum Auftakt der Weizenernte in Erinnerung gerufen wird. Das Karawai von Nina Bujwitz ist ein liebevoll gestaltetes Gebildebrot. Auch das zeigt die Hochschätzung, die dem uralten Grundnahrungsmittel Brot entgegengebracht wird.**

### Für ein großes Brot von etwa 4 kg:

- 2 kg Weizenmehl,
- 1,5 l Milch,
- 3 Päckchen Trockenhefe,
- 100 g zimmerwarme Butter,
- 150 g Zucker,
- 1 TL Salz,
- 2 Eier,
- 1 verquirltes Ei zum Bestreichen



Das Weizenmehl durchsieben. Die Milch erhitzen, bis sie lauwarm ist (30-40 °C). Die Trockenhefe in zwei Tassen Milch einrieseln lassen, kurz stehen lassen, umrühren und mit 1,5 kg durchgeseibtem Mehl, der restlichen Milch, der Butter, Zucker und Salz zu einem Teig verkneten. Man läßt den abgedeckten Teig an einem warmen Ort 3 h gehen. Den Teig dabei jede Stunde kurz durchkneten. So bleiben nur die kleinen Luftbläschen im Teig und die Krume wird besonders fein. Erst jetzt das restliche Mehl und die zwei Eier darunter kneten. Ein Fünftel des Teiges für die Verzierung abnehmen. Man formt ein rundes oder ein quadratisches Brot, das man, wie in unserem Film gezeigt, mit Teigzöpfen und Teigblumen verziert.



Für die Teigzöpfe rollt man Hefeteigstränge, die man miteinander verflechtet. Für die Teigblumen nimmt man kleine runde Teigscheiben, die man in regelmäßigen Abständen am Rand einschneidet. Legen Sie immer zwei Scheiben übereinander auf den Teig, so daß es wie die Blüte einer Blume aussieht. Einen besseren Halt bekommen die Blumen und Zöpfe, wenn sie mit geschlagenem Ei auf dem Teig befestigt werden. Sollte der Teig für die Verzierung nicht so fest sein, daß er sich leicht verarbeiten läßt, dann kneten Sie noch etwas Mehl unter.

Man bestreicht das Brot mit Ei und bäckt es im vorgeheizten Ofen etwa 45-60 min bei 180 °C (Umluft 170 °C). Das Brot ist durchgebacken, wenn an einem Holzspieß, mit dem man ins Zentrum sticht, nichts hängen bleibt.

Man bestreicht das Brot mit Ei und bäckt es im vorgeheizten Ofen etwa 45-60 min bei 180 °C (Umluft 170 °C). Das Brot ist durchgebacken, wenn an einem Holzspieß, mit dem man ins Zentrum sticht, nichts hängen bleibt.

**Tip:**

- Diesen Hefeteig mit Butter und Eiern können Sie auch für Streusel- und Blechkuchen verwenden.

## Medovi Tart

### Honigtorte

**Trotz des Namens und der Umhüllung aus Meringue ist diese Honigtorte nicht sehr süß. Und eine Torte im klassischen Sinn ist dieses ungewöhnliche Dessert auch nicht. Die frisch-säuerliche Sahnefüllung fängt die wuchtige Süße des Eischnees auf.**

**Für einen Kuchen von 25 cm Durchmesser:**

Tortenböden:

60 g Honig,  
400 g Zucker,  
125 g Butter,  
2 Eier,  
400 g Mehl,  
1 gestrichenen TL Backpulver



Füllung:

400 ml süße Sahne,  
2 Päckchen Vanillezucker,  
400 ml saure Sahne (Smetána)

Meringue:

4 Eiweiß,  
1 Prise Salz,  
200 g Zucker,  
100 ml Wasser,  
evtl. Speisefarbe

Den Honig, Zucker, die Butter und die Eier in einer Bain-marie über heißem Wasser verrühren. Das Wasserbad darf nicht zu heiß sein, denn dann gerinnen die Eier. 10 min kräftig rühren. 300 g Mehl mit dem Backpulver durchsieben, dazugeben und noch einmal 10 min kräftig rühren. Den Teig aus der Bain-marie nehmen, das restliche Mehl unterkneten. Zu einer Rolle formen, in sechs gleiche Scheiben schneiden. Rollen Sie jede Scheibe zu einem Boden von etwa 22 bis 24 cm Durchmesser aus. Die Böden sollten alle gleich groß und dünn sein. Im vorgeheizten Ofen 10-12 min bei 180 °C (Umluft 170 °C) nacheinander backen. Abkühlen lassen.

Sahne mit dem Vanillezucker und der sauren Sahne verrühren. Sahnefüllung auf fünf Böden verteilen. Setzen Sie jetzt die einzelnen Böden auf einer großen Dessertplatte zu einer Torte zusammen. Der Boden, den Sie nicht mit Sahne bestrichen haben, kommt obenauf. Evtl. läuft etwas Füllung an den Seiten herunter.



Das Eiweiß mit einer Prise Salz in einer Metallschüssel zu einem steifen Schnee schlagen. Man kocht den Zucker und das Wasser auf. 2-3 min kochen lassen. In dieser Zeit darf der Sirup nicht umgerührt werden, damit er nicht auskristallisiert. Schalten Sie Ihr Rührgerät auf höchste Stufe und schlagen Sie das Eiweiß, während Sie den Zuckersirup angießen. Wenn das Eiweiß mit dem heißen Sirup in Berührung kommt, pufft es auf. 5 min auf hoher, weitere 5 min auf mittlerer Geschwindigkeit rühren, bis das Eiweiß etwa Zimmertemperatur erreicht hat. Dieser Eischnee, der in der Konditorensprache „Italienische Meringue“ heißt, wird schön fest. Den obersten Boden damit verzieren. Evtl. einen Teil der Meringue mit Speisefarbe einfärben und die Torte, wie in unserem Film gezeigt, mit buntem Eischnee verzieren.

**Tips:**

- Wenn Sie den heißen Sirup an das Eiweiß geben, müssen Sie bereits rühren! Das Angießen des Sirups und das Verrühren mit dem Eischnee müssen schnell gehen. Am besten eignet sich dafür eine Küchenmaschine.
- Mit Zuckersirup gesüßter Eischnee ist besonders fest. Der Schnee bleibt 2-3 Tage stabil. Diese Italienische Meringue eignet sich auch für das Verzieren anderer Konditorwaren, beispielsweise einer Biskuitrolle oder eines Johannisbeerkuchens.