

Żurek Śląski – Schlesische Sauermehlsuppe

Menge für ca. 15 Portionen:

- 5 L Wasser
 - 1000 ml „Zur“ (poln. Sauerteiggrundlage für die Suppe)
 - 400 g geräuchertes Fleisch
 - 2 große Zwiebeln
 - 4 Möhren
 - 1 kg Kartoffeln
 - 400 g Champignons
 - 4 Knoblauchzehen
 - 6 Löffel Schlagsahne
 - Getrockneter Majoran
 - Salz und Pfeffer zum Würzen
- + 15 Eier, gekocht, hart
+ Mettwurst, gekocht (bei Bedarf)



1. Fleisch 30 Minuten kochen.
2. Champignons würfeln, mit Öl in der Pfanne scharf anbraten. Zwiebeln würfeln und getrennt in Öl anbraten. Beides in den Topf zum Fleisch ins kochende Wasser geben und mitkochen.
3. Kartoffeln und Möhren würfeln, ebenfalls in den Topf geben und mitkochen bis sie gar sind.
4. 2 Löffel Majoran hinzugeben.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Sauerteig „Zur“ (gut verrührt) unter Rühren hinzugeben: erst mit der halben Menge beginnen, damit es nicht zu sauer wird, dann nach Bedarf mehr hinzugeben.
7. Zerdrückte Knoblauchzehen hinzugeben.
8. Die Suppe noch einige Minuten bei niedriger Wärmezufuhr weiterkochen. Topf erst vom Herd nehmen, dann die Sahne mit etwas Suppe anrühren und in den Suppentopf geben.
9. Mit einem gekochten, geschnittenen Ei pro Portion im Teller servieren. Bei Bedarf Wurst in Scheiben schneiden und hinzugeben (Wurst kann auch in der Suppe mitgekocht werden).

Pierogi ruskie



Menge für 4 Portionen:

600g Weizenmehl
200-300 ml Wasser mit Sahne
1 kg Kartoffeln
2 Zwiebeln (gehackt)
Salz
Pfeffer
Röstzwiebeln

Für die Füllung („Farsz“):

Die Kartoffeln (unbedingt festkochende Kartoffeln mit einem feinen Geschmack, z.B.: Nicola) schälen und kochen, ausdampfen lassen, so dass sie möglichst kühl und trocken sind. Am besten die Kartoffeln bereits am Vorabend kochen und über Nacht in ein Küchentuch einwickeln und kaltstellen, so dass die Kartoffeln ihre Feuchtigkeit verlieren. So lassen sich die Kartoffeln am nächsten Tag besser weiterverarbeiten.

Mit einem Kartoffelstampfer die Kartoffeln zerstampfen (kein Pürierstab, denn dann verlieren die Kartoffeln an Biss und die Füllung wird zu breiig). Die Zwiebeln würfeln, anbraten und mit der Kartoffelmasse vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen (nicht zu wenig).

Für den Teig:

200 ml Wasser mit 100 ml Schlagsahne mischen. Arbeitsfläche mehlen oder geeignete Unterlage verwenden. Aus dem Mehl einen Vulkan formen (Hügel mit einer Mulde in der Mitte). Etwas Sahnewasser in die Mulde kippen und mit dem Mehl aus der Mitte (nicht mit komplettem Mehl!) verrühren. Nach und nach Sahnewasser in die Mitte nachkippen und mit umliegendem Mehl verrühren bis ein zäher Teig entsteht. Je nach Konsistenz des Teiges noch etwas Mehl oder Wasser hinzugeben. Sehr gut verkneten. Den Teig luftdicht in Beutel verschließen und bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig dünn ausrollen und mit einem Glas oder speziellen Formen ausstechen.

Darauf achten, dass die Fläche gut bemehlt ist und der Teig schnell verwendet wird, damit er nicht austrocknet. Der Teig darf keine Risse bekommen.

Einen Teelöffel Füllung in die Mitte geben und die Pierogi zusammenklappen und verschließen. Rohe Pierogi in gesalzenes, kochendes Wasser geben. Kochen bis sie oben schwimmen, dann eine weitere Minute kochen und rausfischen.

Topping:

Eine große Zwiebel würfeln und anbraten. Einen ganzen Würfel Butter hinzugeben und bei mittlerer Hitze schmelzen. Mit Salz würzen. Vor dem Servieren aufkochen. Über die Pierogi gießen. Als weiteres Topping kann Creme fraiche oder Saure Sahne zu den Pierogi gegessen werden. Oft wird zu Pierogi Buttermilch getrunken.

Apfelkompott

2 kg Äpfel

4 L Wasser

Zucker

1 Pk. Vanillezucker

Zitronensaft bei Bedarf



Äpfel schälen, Schneiden und 7 Minuten im Wasser kochen. Zucker je nach Geschmack hinzugeben, Vanillezucker hinzugeben, bei Bedarf mit etwas Zitronensaft abschmecken. Eine Stunde ziehen lassen, warm servieren.