

Rezepte Rumänischer Kochabend September 2019

1. Blumenkohl Borsch

Zutaten (für 8-10 Portionen)

1 kg Blumenkohl
2 große Zwiebeln
2 große Karotten
1 Sellerie
1 Pastinak
2 Petersilienwurzel
1 Dose Tomaten in Saft
2 Eier
1 Sauerrahm
1 Gemüsewürfel
1 Liebstöckel
Borsch (typisch rumänisch)
Salz nach Geschmack
2-3 Esslöffel Olivenöl
Sußpaprikapulver

Blumenkohl waschen, putzen, in Röschen teilen. Zwiebeln schälen und hacken, mit Salz würzen, und in einem Topf braten bis es gelb wird. Alle Gemüse reiben und in dem Topf mit Olivenöl dazu hinzufügen und braten. Die Tomaten Dose zugeben. Kochen Sie 1,5-2 Liter Wasser in Wasserkocher und danach in Topf abgießen. Die kleine Blumenkohl Stücke hinzufügen. Einige Minuten kochen lassen, bis der Blumenkohl weich ist. Dann der Borsch abgießen, und noch ein paar Minuten kochen lassen und kontinuierlich rühren. Dann den Herd ausschalten. In einer kleinen Schüssel die Eier mit Sauerrahm und Liebstöckel mixen und danach zur Suppe geben. Guten Appetit! Man kann die Suppe mit scharfen Peperoni servieren.



Rezepte Rumänischer Kochabend September 2019

2a. Cremiges Hähnchen mit Polenta

Zutaten

500 g Hähnchen ohne Knochen oder Hähnchenbrust
500g Zwiebeln
1 Zucchini
200g Sauerrahm
2 Esslöffel Mehl
2 Esslöffel Öl
1 Teelöffel Süßpaprikapulver
Salz und Pfeffer nach Geschmack
2-3 Knoblauchzehen
300 g Butter
Gemüsewürfel oder 200 ml Hähnchensuppe

Schneiden das Hähnchen/Hähnchenbrust in Würfel und gut mit Salz, Pfeffer und Süßpaprikapulver würzen. Hacken die Zwiebeln, Zucchini und Knoblauch. Erhitzen eine Pfanne mit Butter und Öl und braten sie da das Fleisch. Fügen die Zwiebeln und Knoblauch hinzu und braten Sie sie 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze, bis sie gelb geworden sind. Dann fügen Sie die Zucchini zu und braten bis sie weich sind. Mixen Sie die Hähnchensuppe mit der Mehl und in der Pfanne abgießen. Dann den Sauerrahm hinzufügen. Von Herd nehmen. Fügen Sie dann die Butter hinzu und mischen Sie noch einmal. Es wird mit heißer Polenta serviert.

2b. Polenta

Maisgrieß in die doppelte Menge kochendes Wasser (mit Salz) einrühren und ca. 15 Minuten bei geringer Hitze kochen.



Rezepte Rumänischer Kochabend September 2019

3. Zwetschkuchen (für 12 Portionen)

Zutaten

150 g Puderzucker
115 g Butter bei Raumtemperatur
140 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
2 Eier
1 Prise Salz
12 Pflaumen, entkernt und halbiert
1 Teelöffel gemahlener Zimt oder nach Geschmack
1-2 Esslöffel Puderzucker zum Bestreuen

Backofen auf 180 C / Gas vorheizen 4.

Zucker und Butter mit dem Elektromixer schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und in eine Sahnemischung sieben. Eier und Salz einrühren. Alles gut mischen.

Den Teig in eine gefettete, runde 26-cm-Springform geben und glatt streichen. Mit den Pflaumen belegen (Seite nach oben schneiden) und mit 1-2 EL Zucker und Zimt bestreuen. Im vorgeheizten Backofen 40-50 Minuten auf der untersten Stufe backen oder bis ein Spieß sauber herauskommt. Auf Raumtemperatur abkühlen oder warm servieren.

