



# UKRAINISCHЕ КÜSCHЕ

Українська кухня





DEFTIGER ROTE-BEETE-EINTOPF



Borschtsch ist unser Nationalgericht.  
Wir kochen die Suppe mindestens zweimal pro Monat  
und sie schmeckt immer nach Heimat.  
Saure Sahne als Topping ist Pflicht...

# BORSCHTSCH

Борщ

ca. 4 l Wasser	6 Zehen Knoblauch
800 g Suppenfleisch	1 großer Löffel Essig
4 mittelgroße Kartoffeln	2 Lorbeerblätter
2 Rote Beeten	Salz, schwarzer Pfeffer, edelsüßes Paprikapulver
2 Zwiebeln	Petersilie, Dill
1 Karotte	Öl
½ Weißkohl	1 Becher Saure Sahne
200 g Tomatenmark	

Das Gemüse schälen. Die rote Beete reiben und den Essig hinzufügen.

Die Fleischbrühe kochen und die Kartoffeln hinzugeben.

Die Zwiebeln in einer Pfanne anbraten und mit Paprika würzen. Die Karotten reiben oder in Scheiben schneiden und zu den Zwiebeln geben. Die geriebene Rote Beete, den Knoblauch und die Tomatenpaste hinzufügen und alles vermischen. Den Kohl in den Topf reiben und den Inhalt der Pfanne ebenfalls dazugeben.

Kräftig würzen und alles gar köcheln lassen.



Bei uns gibt es immer sehr große Kohlrouladen.  
Wir machen immer einen großen Topf davon.  
So haben wir mehrere Tage ein leckeres Essen.

# KOHLROULADEN

Голубці

1 kleiner Kohl	1 kleine Karotte
200 g Saure Sahne	3–4 Stück Knoblauch
500 g Rundkornreis	3 große Löffel Essig
500 g Hähnchenhackfleisch	schwarzer Pfeffer
200 g Tomatenpaste	Paprika edelsüß
1 Zwiebel	Salz
1 Paprika	

Den Kohl in Wasser und Essig kochen, bis die Blätter sich selbst vom Kohl lösen.  
Dann den dicken Teil der Blätter abschneiden.

Für die Füllung die Zwiebel würfeln, die Karotte reiben und beides in Öl anbraten.  
100 g Tomatenpaste und 150 g Wasser dazugeben, gegebenenfalls etwas mehr.

Den Reis abspülen und das Hackfleisch hinzufügen.  
Das Gemüse aus der Pfanne mit Reis und Hackfleisch mischen und gut würzen.

Die Füllung in die Kohlblätter rollen.

Die Paprika in dünne Streifen schneiden.

Die Kohlrouladen in den Topf legen und die Paprika darauf verteilen.

Für die Sauce 100 g Tomatenpaste, 200 g Saure Sahne, 500 g Wasser und Gewürze  
in einem Topf mischen und 40–60 min kochen.

Die fertigen Kohlrouladen mit einem Klecks Saure Sahne servieren.

AM BESTEN FÜR EIN PAAR TAGE VORKOCHEN





Polenta in neuer Form



Dieser Auflauf ist eigentlich ein ungarisches Gericht.  
Da Ivankas Urgroßeltern aus Ungarn stammen,  
liebt sie diese Speise.

# BANOSCH

БАНОШ

300 g Maisgries

500 ml Sahne (20 %)

500 ml Milch

200 g Saure Sahne

450 g Schinkenspeck

250–300 g Schafskäse

zwei kleine Zwiebeln

Öl

Salz

Pfeffer

Milch und Sahne zum Siedepunkt bringen und den Maisgrieß unterrühren.  
15–20 min kochen und ständig rühren.

Den Schinkenspeck und die Zwiebeln fein würfeln, die Zwiebeln goldbraun anbraten,  
den Schinkenspeck hinzufügen und ebenfalls anbraten.

Den Schafskäse bröseln.

In einer Auflaufform werden nun die Zutaten dreimal wie folgt geschichtet:  
Maisgries, Saure Sahne, Schafskäse und zuletzt  
der Schinkenspeck mit den Zwiebeln.



Diese Köstlichkeit wird im Frühling immer frisch zubereitet und auf Brot gegessen.

# BÄRLAUCHSALAT

Салат із черемші

200 g Bärlauch

6 Eier

150 g Gouda

150 g Mayonnaise

150 g Saure Sahne

Salz

Pfeffer

Die Eier in einem Topf hart kochen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Den Bärlauch waschen, Flüssigkeit abschütteln und fein hacken.

Den Gouda reiben.

Mayonnaise und Saure Sahne vermengen und die übrigen Zutaten mischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bärlauch in unbekannter Form





Eine leckere Vorspeise oder Beilage



Tanyas Tipp: Nicht essen,  
wenn man anschließend noch Küsschen  
verteilen möchte – Knoblauch-Alarm!

# AUBERGINENRÖLLCHEN

рулетики з баклажанів

3–4 lange Auberginen  
3–4 Tomaten  
2–4 Stück Knoblauch  
150–170 g Hartkäse  
100–150 g Parmesan  
150 g Saure Sahne  
Öl  
Salz  
Pfeffer

Die Aubergine schälen und der Länge nach in 2–3 mm dünne Scheiben schneiden.

Die Scheiben salzen, pfeffern und in einer Pfanne mit ein bisschen Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Die Scheiben auf Küchenpapier auslegen.

Tomaten und Hartkäse in 5–7 mm dicke Streifen schneiden.

Den Knoblauch reiben und mit Saurer Sahne, Salz und Pfeffer mischen.

Eine Scheibe Aubergine mit der Sahne-Knoblauchmischung bestreichen, je ein Stück Käse und Tomate drauflegen und zusammenrollen.

Die Rollen aufrecht in eine Auflaufform stellen, Parmesan darüber reiben und im Ofen für 10 min backen.



Ein Gericht, das Mama Ivanka sehr gern mag.  
Tanya hat es bislang nie gemundet, doch hier in Deutschland  
ist auch sie auf den Geschmack gekommen.

# RAKOTT KRUMPLI

Рокот крумплі

800 g Kartoffeln  
6–7 Eier  
2 Zwiebeln  
300 g Wurst  
150 g Käse  
200 g Saure Sahne  
Öl  
Salz  
Pfeffer

Die Kartoffeln mit Schale circa 20 min kochen dann schälen.

Die Eier hart kochen.

Die Kartoffeln, Eier, Wurst und Zwiebeln in Scheiben bzw. Ringe schneiden.

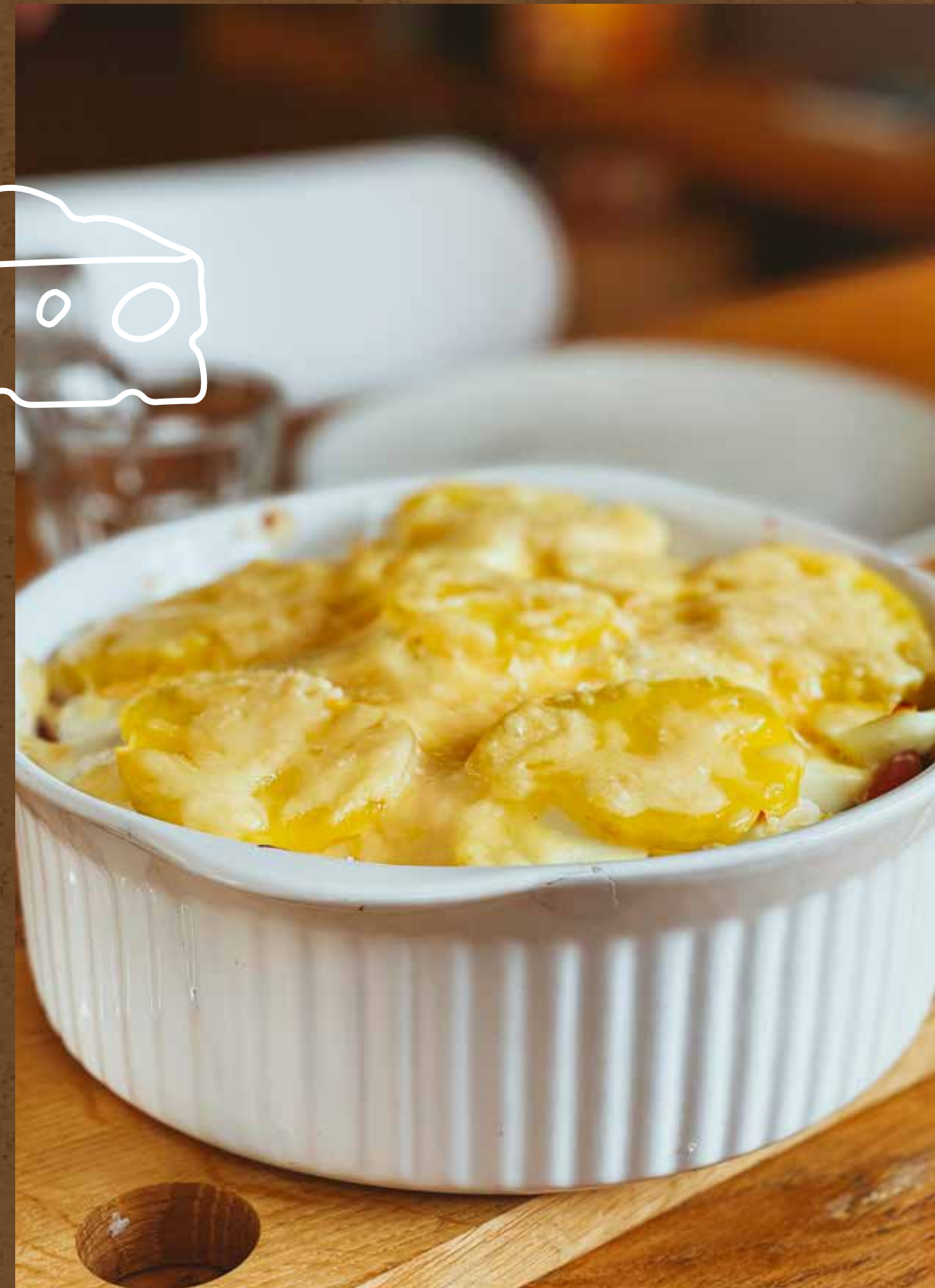
Eine Auflaufform mit Öl einfetten.

Die Zutaten werden nun in der Auflaufform geschichtet  
und die Saure Sahne untergemischt.

Den Käse reiben und oben drauf verteilen.

Im Ofen ca. 20–30 min backen.

Kartoffelgratin wie in Transkarpatien





Ob süß oder herzhaft, Vareniky sind immer lecker



Ob als Hauptspeise oder süßer Snack mit Kirschen – Vareniky sind immer eine Lösung. Tanya und Ivanka mögen sie mit gebratenen Zwiebelringen on Top besonders gerne.

# VARENIKY MIT KARTOFFELN

Вареники з картоплею

280 g Mehl  
70 ml Wasser  
70 ml Milch  
zwei EL Öl  
Salz  
4–5 Kartoffeln  
1 Zwiebel

Wasser, Milch und Salz auf dem Herd zum Siedepunkt bringen.

Das Mehl sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Öl, Milch und Wasser dazugeben und erst mit einem Löffel und dann mit den Händen zu einem Teig vermischen und ungefähr 15 min kneten.

Den Teig abdecken und für circa 15–20 min ruhen lassen.

Für die Füllung die Kartoffeln schälen und kochen. Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und mit Butter braten. Die Kartoffeln mit den Zwiebeln zu einem Püree vermischen.

Und dann Vareniky machen. Dazu den Teig ausrollen und mit einer Tasse kleine Kreise ausstechen.

Etwa einen Teelöffel Püree auf die Kreise geben, die Hälfte umklappen und die Ränder zusammendrücken.

In einem großen Topf die Teigtaschen in kochendem Salzwasser für circa 10 min garen.

**TIPP:** mit Kirschen statt der Kartoffelfüllung sind Vareniky ein leckeres, süßes Hauptgericht oder Dessert.





Ivanka

Friseurmeisterin, liebt ihre Tochter Tanya und Auberginenröllchen, entschied Anfang März 2022 ihre Heimat Ushgorod in der Westukraine zu verlassen und lebt seitdem bei Laura

Laura

Leidenschaftliche Bloggerin, öffnet gern Herz und Haustür für Gäste aus aller Welt. „Wer möchte nen Kaffee?“

Tanya

aka Tanjitschka, Tochter von Ivanka, kreative Hobby-Konditorin und Spaßvogel, Lieblingswort: Wow!