



Usbekische Spezialitäten

http://www.flickr.com/photos/usbekistan_news/

Die usbekische Küche ist sehr reich an nationalen Gerichten und bietet zahlreiche Variationen von schmackhaften Speisen an. Der Gedanke an **Plov**, **Manti**, **Pelmeni**, **Samsa**, **Shurpa**, **Lagman**, **Schaschlik** und anderen kulinarischen usbekischen Gerichten lässt einem als Vorfremde das „Wasser im Munde“ zusammen laufen.



Brot ist die Grundnahrung und es gibt ungezählte verschiedene Sorten, wird überwiegend als Weissbrot immer frisch und knusprig gebacken. Es gibt Sorten, die mit Zwiebeln und Fleisch im Teig zubereitet werden, andere Sorten werden kunstvoll mit Sesamkörnern verziert. Zu allen Mahlzeiten und zu jedem Gericht wird immer Brot gereicht, das vor allem frisch wunderbar schmeckt.

Das wichtigste und Hauptgericht des Landes ist das traditionelle **Reisgericht Plov** oder Osch, die usbekische Art der orientalischen Version des Pilaw von dem es unendlich viele Variationen und zu allen Gelegenheiten gibt. Weitere beliebte Gerichte sind **Teiggerichte** wie **Manti**, **Tschutschvara**, **Samsa**, die zu der Familie der Teigtaschen gehören. Diese Speisen enthalten die fast gleichen Zutaten, werden aber unterschiedlich zubereitet und haben verschiedenen, aber eigenen wunderbaren Geschmack. **Orientalische Nudeln Lagman** gehören sowohl zu den Suppensorten, als auch zum Hauptgericht. Besonders kompliziert ist eine traditionelle Herstellung der handgeschwungenen Nudeln, die unvergleichlich original orientalisches sind. Von den **Fleischgerichten** ist **Schaschlyk** unbedingt zu empfehlen. Die gewürfelten, gesalzenen, mit Pfeffer und Paprika gewürzten und in Weinessig eingelegten Fleischstücke werden am offenen Feuer gegrillt und schmecken sehr köstlich!



... der Geniesser beginnt den Tag mit einem guten Frühstück, köstlich süßem grünem Tee, aromatischen Früchten, knusprig frischem Brot, selbstgebackenem Kuchen ... so kann jeder Tag zum Festtag werden!

Usbekische Spezialitäten und Köstlichkeiten für Geniesser...



Мампар

Mampar

- Suppe mit Rindfleisch
- selbstgemachte Nudeln
- Gemüse



Угра Чучвара

Ugra - Tschutschvara

- Suppe mit gefüllten Fleischtaschen
- und mit Frikadellen

Usbekische Spezialitäten und Köstlichkeiten für Geniesser...



Салат «Ташкеунт»

Salat „Taschkent“

- mit Rindfleisch
- Radieschen, Eier
- und Majonese



Салат из помидоров и огурцов

Klassischer Sommersalat

- Tomaten, Gurken, Zwiebel
- Beilage für Plov

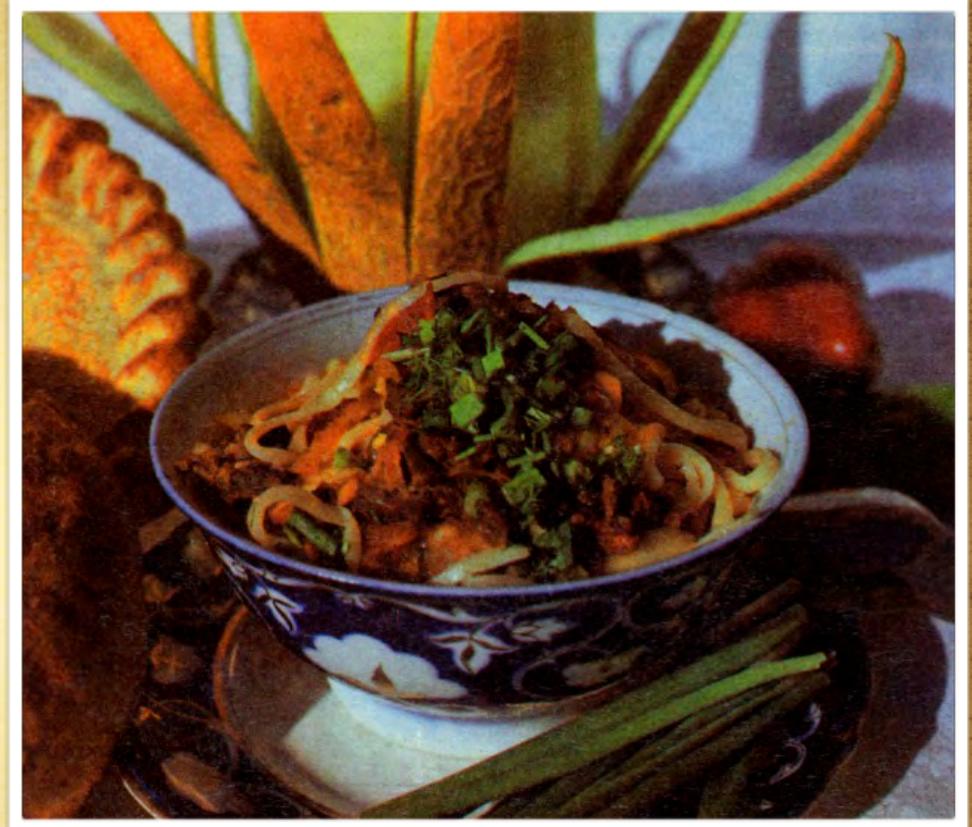
Usbekische Spezialitäten und Köstlichkeiten für Geniesser...



Рассыпчатая холодная лапша по-ташкентски (нарын)

Narin-Nudelsalat Taschkent

- orientalische Nudel, handgemacht
- verschiedene Fleischsorten



Лагман

Lagman

- geschmortes Fleisch
- Gemüse
- selbstgemachte Nudel

Usbekische Spezialitäten und Köstlichkeiten für Geniesser...



Машкичири

Maschkitschiri

- Breiartiges Gericht
- Mangobohnen
- Reis



Манты

Manti

- gefüllte Teigtaschen
- mit Fleisch im Dampftopf zubereitet

Usbekische Spezialitäten und Köstlichkeiten für Geniesser...



Зур-Бялеш

Pirogen

- Gebackenes
- mit Fleischfüllung



Плов

Plov

- Nationalgericht, Reisgericht
- mit Kichererbsen, Gemüse, Fleisch
- bei Festlichkeiten mit Rosinen

Usbekische Spezialitäten und Köstlichkeiten für Geniesser...



Узбекская Самса

Samsa gebraten oder gebraten

- Teigtaschen gebacken oder frittiert
- mit Fleischfüllung oder Gemüse



Самса с тыквой

Samsa mit Kürbisfüllung

- Teigtaschen
- mit Fleisch und Kürbis

Usbekische Spezialitäten und Köstlichkeiten für Geniesser...



Шашлык по-кокандски

Schaschlik aus «Kokant» Kuban-Kabi

- Fleischspieß gegrillt
- Edelgewürze, mariniert



Шашлык (сик кабаб)

Schaschlik Oriental

- Fleischspieß gegrillt
- orientalische Würze

Usbekische Spezialitäten und Köstlichkeiten für Geniesser...



Губадия

Pirogen

- mit Milchreis
- Eier und Rosinen



Урама

Urama - Süßgebäckenes

- gebratener Teig mit Honig
- wie „Chips zusammengeklebt“