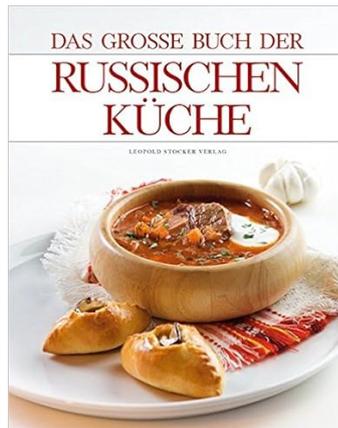


| | |
|----------------------|-------------------------------------|
| Titel: | Das große Buch der russischen Küche |
| BuchID: | 1076 |
| Autor: | Christina Brock (Übersetzer) |
| ISBN-10(13): | 978-3702012373 |
| Verlag: | Stocker, L; |
| Seitenanzahl: | 208 |
| Sprache: | German |
| Bewertung: | |
| Bild: | |



Beschreibung:

„Das große Buch der russischen Küche“ gibt Einblick in die kulinarische Vielfalt Russlands und lädt zum Nachkochen ein. Blini mit Kaviar kennt man, und Wodka ist in unzähligen Kombinationen von Orangensaft bis Red Bull ohnehin Kult. Aber sonst? Borschtsch vielleicht noch – darüber hinaus ist die russische Küche hierzulande allerdings eher ein unbeschriebenes Blatt. Völlig zu Unrecht, wie dieses Buch beweist. Denn die russische Küche wartet mit einer ungeheuren Vielfalt auf. Beginnend bei den Suppen, wo mit Schtschi eine Krautsuppe in vielen Varianten zur Verfügung steht oder die Soljanka mit viel Fleisch locker auch als Hauptgericht durchgehen würde ... Groß ist die Vielfalt an kalten Vorspeisen in der russischen Küche, auch bei uns bekannt sind warme Gerichte wie Pelmeni (die russischen Ravioli), Blini (die russischen Pfannkuchen) und Piroggen (pikant oder süß gefüllter Kuchen). Krönung eines Menüs ist auch in Russland die Hauptspeise: bei Zwiebelkarpfen, Lachs in Kaviarsauce, Schweinsbraten mit Nelken und Dörripflaumen oder bodenständigen Spezialitäten, wie die berühmten „Galupzi“ (Kohlrouladen), läuft einem das Wasser genauso im Munde zusammen wie bei den verschiedenen gefüllten Fleisch- und Gemüsespezialitäten. Bleiben die Desserts – die große Auswahl an Süßem stellt sicherlich jede Naschkatze zufrieden. Altslawische Honigkekse, traditionelles Festgebäck und eine Vielfalt von Torten, Kuchen und „beerigen“ Köstlichkeiten lassen sich versuchen ...