



# Deutschklasse des Schyren-Gymnasiums

## Wichtige Worte

Deutsch	Ukrainisch	Russisch	Serbisch	Moldawisch	Paschtunisch
<b>Salz</b>	сіль	соль	со	sare	مالکه
<b>Tomaten</b>	помідори	помидоры	парадајз	roşii	ګندېانا
<b>Mehl</b>	борошно	мука	брашно	făină	اوره
<b>Gurken</b>	огірки	огурцы	краставци	castraveți	بادرنگ
<b>Zwiebel</b>	цибуля	лук	лук	ceapă	پياز
<b>Karotte</b>	морква	морковь	шаргарепа	morcov	ګاجر
<b>Vanillezucker</b>	ванільний цукор	ванильный сахар	ванилин шећер	zahăr vanilat	وانيلي بوره
<b>Kartoffeln</b>	картопля	картофель	кромпир	cartofi	کچالو
<b>Kwas</b>	квас	квас	квас	cvas	کواس
<b>Soft</b>	сік	сок	сок	suc	جوس
<b>Zucker</b>	цукор	сахар	шећер	zahăr	بوره
<b>Apfel</b>	яблуко	яблоко	јабука	măr	منه
<b>Eier</b>	яйця	яйца	јаја	ouă	هګي
<b>Schokolade</b>	шоколад	шоколад	чоколада	ciocolată	چاکلیټ
<b>Fleisch</b>	м'ясо	мясо	месо	carne	غوبنه
<b>Wurst</b>	ковбаса	колбаса	кобасица	cârnat	ساسیچ
<b>Soda</b>	сода	сода	сода	sodă	سودا
<b>Milch</b>	молоко	молоко	млеко	lapte	شیدی
<b>Kirschen</b>	вишні	вишня	трешње	cireşe	گیلاس
<b>Fisch</b>	риба	рыба	риба	peşte	کب

## Feldbrei (Полевая каша)

### Zutaten

- Fleisch
  - Zwiebeln
  - Karotten
  - Hirse **oder** Graupen
  - Wasser
  - Salz
  - Pfeffer
- 

### Zubereitung

1. Fleisch klein schneiden.
2. Zwiebeln und Karotten schneiden.
3. Fleisch mit Zwiebeln und Karotten in einer Pfanne anbraten.
4. Hirse oder Graupen dazugeben.
5. Alles mit Wasser übergießen.
6. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. 40–50 Minuten kochen, bis alles weich ist.

Fertig. Guten Appetit! 😊

## Karpfen-Fischsuppe (Уха)

Zutaten:

- Karpfen
- Zwiebeln
- Kartoffeln
- Karotten
- Lorbeerblatt
- Pfeffer
- Salz
- Kräuter (z. B. Dill oder Petersilie)

Zubereitung:

1. Den Karpfen waschen und in Stücke schneiden.
2. Zwiebeln, Kartoffeln und Karotten schälen und klein schneiden.
3. Alles in einen Topf geben und mit Wasser bedecken.
4. Lorbeerblatt und Pfeffer hinzufügen.
5. Zum Kochen bringen und dann salzen.
6. Die Suppe 20–30 Minuten kochen lassen.
7. Am Ende die Kräuter hinzufügen.

Heiß servieren.

# Wareniki (Вареники)

## Zutaten

*Für den Teig:*

- Mehl
- Wasser
- 1 Prise Salz

*Für die Füllung:*

- 300 g Kirschen
  - 3 EL Zucker + 3 EL Zucker
  - 50 ml Kirschsafft
- 

## Zubereitung

1. Das Mehl sieben und in eine tiefe Schüssel geben.
2. Eine Prise Salz hinzufügen und alles verrühren.
3. Nach und nach Wasser hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten.
4. Den Teig mit einem Handtuch abdecken und 10–15 Minuten ruhen lassen.
5. Einen Teil des Teigs zu einer Rolle formen und in gleich große Stücke schneiden.
6. Die Stücke in Mehl wenden und zu runden Fladen ausrollen.
7. Auf jeden Fladen 3–4 Kirschen legen.
8. Mit etwas Zucker bestreuen.
9. Die Teigränder gut zusammendrücken, sodass Wareniki entstehen.
10. Die fertigen Wareniki in einen leicht gebutterten Dampfgarer legen.
11. Etwa 30 Minuten dämpfen.

## Kirschsirup

12. Während die Wareniki dämpfen, den Kirschsafft in einen Topf gießen.
13. Zucker hinzufügen und zum Kochen bringen.
14. Bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis der Sirup eindickt.

Die Wareniki mit dem warmen Kirschsirup servieren.

## **Suba (Шуба)**

### **Zutaten**

- 1 gesalzener Fisch
  - 2 Kartoffeln
  - 2 Karotten
  - 1 Knoblauchzehe
  - 1 Ei
  - Salz nach Geschmack
  - Öl nach Geschmack
  - Mayonnaise nach Geschmack
- 

### **Zubereitung**

1. Kartoffeln, Karotten und Ei kochen, abkühlen lassen und schälen.
2. Den gesalzenen Fisch in kleine Stücke schneiden.
3. Kartoffeln und Karotten grob reiben.
4. Den Knoblauch fein hacken oder pressen.
5. In einer Schüssel oder auf einem Teller alles schichten:  
zuerst Kartoffeln, dann Fisch, Karotten und Ei.
6. Jede Schicht leicht salzen und nach Wunsch etwas Öl hinzufügen.
7. Mayonnaise darüber verteilen.
8. Die Suba vor dem Servieren etwas durchziehen lassen.

## Ukrainischer Borschtsch (Український борщ)

### Zutaten

- 300 g Schweinefleisch
  - 2–3 Kartoffeln
  - 1 Zwiebel
  - 1 Möhre
  - 1 Rote Bete
  - 200 g Weißkohl
  - 3–4 EL Tomatenmark
  - 2 Knoblauchzehen
  - 2–3 EL Pflanzenöl
  - Kräuter (Dill, Petersilie)
  - Salz
  - Wasser
- 

### Zubereitung

1. Das Fleisch in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und 40–50 Minuten kochen.
2. Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und zum Fleisch geben.
3. Alles weitere etwa 15 Minuten kochen lassen.
4. Möhre und Rote Bete reiben, die Zwiebel fein schneiden.
5. Das Gemüse in einer Pfanne mit Pflanzenöl anbraten.
6. Tomatenmark und etwas Wasser hinzufügen und 5–7 Minuten dünsten.
7. Wenn die Kartoffeln gar sind, das gedünstete Gemüse in den Topf geben.
8. Den Kohl in feine Streifen schneiden und ebenfalls hinzufügen.
9. Den Knoblauch fein hacken und in den Topf geben.
10. Mit Salz würzen und den Borschtsch kurz aufkochen lassen.
11. Zum Schluss gehackte Kräuter hinzufügen.

Der Borschtsch kann mit Sauerrahm, Brot und Speck serviert werden.

## **Pfannkuchen mit Käse (Блины с сиром)**

### **Zutaten**

#### *Für den Teig:*

- 500 ml Milch
- 2–3 Eier
- ca. 200 g Mehl
- 1 EL Zucker (für süße Pfannkuchen)
- 1 Prise Salz
- 1–2 EL Pflanzenöl

#### *Für die Füllung:*

- 300–400 g Hüttenkäse
- 2–3 EL Zucker
- Vanillezucker (optional)
- 1 Eigelb oder 1 Ei

#### *Zum Servieren:*

- Sauerrahm oder Sahne

---

### **Zubereitung**

1. Milch, Eier, Zucker, Salz und Mehl zu einem glatten Teig verrühren.
2. Pflanzenöl unterrühren.
3. In einer Pfanne dünne Pfannkuchen ausbacken.
4. Für die Füllung Hüttenkäse mit Zucker, Vanillezucker und Ei gut vermischen.
5. Die Füllung auf die Pfannkuchen geben und einrollen.

Die Pfannkuchen mit Sauerrahm oder Sahne servieren.

Kochzeit: ca. 20–25 Minuten.



## Kohlrouladen (Голубці)

### Zutaten

- 500 g Hackfleisch (Schwein + Rind)
- 100 g Reis
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 1 Kopf Weißkohl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1–2 Knoblauchzehen (optional)

### *Zum Servieren:*

- Sauerrahm
- 

### Zubereitung

1. Den Reis roh oder leicht vorgekocht bereitstellen.
2. Zwiebel und Karotte fein hacken oder reiben (nach Wunsch kurz anbraten).
3. Hackfleisch, Reis, Gemüse, Salz, Pfeffer und Knoblauch gut vermischen.
4. Die Kohlblätter blanchieren, bis sie weich sind.
5. Die Füllung in die Kohlblätter geben und einrollen.
6. Die Kohlrouladen in einen Topf legen, mit Wasser bedecken und zugedeckt kochen.

Kochzeit: ca. 40–50 Minuten.

Die Kohlrouladen mit Sauerrahm servieren.

## **Soljanka (Солянка)**

### **Zutaten**

- 150 g Karotten
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 5 Gewürzgurken (ca. 200 g)
- 500 g verschiedene Salami- und Räucherfleischsorten
- 2 EL Tomatenmark
- 1/2 Zitrone (alternativ 1 Paprika)
- 200 g entsteinte Oliven
- 100 ml Olivensaft (optional)
- Dill und Petersilie nach Belieben
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Wasser oder Brühe

---

### **Zubereitung**

1. Karotten reiben, Zwiebel fein hacken.
2. Fleisch- und Wurstsorten in Streifen schneiden.
3. Gewürzgurken in kleine Stücke schneiden.
4. Zwiebeln in einem Topf mit etwas Öl glasig anbraten.
5. Karotten hinzufügen und kurz mitbraten.
6. Tomatenmark unterrühren und kurz anschwitzen.
7. Fleisch, Gurken und Oliven in den Topf geben.
8. Mit Wasser oder Brühe auffüllen.
9. Olivensaft (optional) hinzufügen und alles gut verrühren.
10. Die Suppe etwa 20–30 Minuten leicht köcheln lassen.
11. Zum Schluss Zitronensaft (oder Paprika), Dill und Petersilie hinzufügen.

Heiß servieren, nach Wunsch mit Sauerrahm.

# Căciula lui Guguță

## Zutaten

### *Für den Teig:*

- 5 Eier
- 300 g Mehl
- 500 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- Öl zum Frittieren

### *Für die Füllung:*

- 500 g Mascarpone
- 500 ml flüssige Sahne
- Kirschen aus Kompott

---

## Zubereitung

1. Eier, Mehl, Milch, das Mark der Vanilleschote und eine Prise Salz in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig portionsweise ausbacken, bis goldbraune kleine Pfannkuchen entstehen.
3. Für die Füllung Mascarpone mit der flüssigen Sahne glatt rühren.
4. Die Kirschen abtropfen lassen.
5. Die fertigen Pfannkuchen stapeln oder einrollen und die Mascarpone-Creme dazwischen geben.
6. Kirschen als Dekoration oder Füllung hinzufügen.

Vor dem Servieren etwas durchziehen lassen.

## **Pirozhki mit Sauerkraut (Пирожки с квашеной капустой)**

### **Zutaten**

*Für den Teig:*

- 320 g Mehl
- 200 g Wasser
- 15 g Hefe
- 3 EL Pflanzenöl
- 1 TL Salz
- 1 EL Zucker

*Für die Füllung:*

- 300 g Sauerkraut
- 1–2 EL Pflanzenöl
- Salz und Zucker nach Geschmack

### **Zubereitung**

1. Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen.
2. Die Hefe in warmem Wasser auflösen und das Öl hinzufügen.
3. Alle Zutaten vermengen und zu einem glatten Teig kneten.
4. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.
5. Öl in einer Pfanne erhitzen.
6. Das Sauerkraut hinzufügen, nach Geschmack mit Salz und Zucker würzen.
7. 10–15 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren, bis das Kraut weich ist.

### **Pirozhki formen und braten:**

1. Den aufgegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem elastischen Teig kneten.
2. Teigstücke abteilen und jeweils ca. 30–40 g Füllung in die Mitte geben.
3. Die Teigränder gut verschließen, sodass kleine Taschen entstehen.
4. In reichlich Öl bei hoher Hitze goldbraun ausbacken

## Qabuli Palau (قابلي پلو)

### Zutaten

- 300 g Hühnchen
  - 300 g Rindfleisch (z. B. Rinderfilet oder Schulter)
  - 200 g Reis
  - 2 Karotten
  - 1 Zwiebel
  - Salz und Pfeffer nach Geschmack
  - 3 EL Öl
  - 1 TL Zimt
  - 1 TL Kreuzkümmel
- 

### Zubereitung

1. Reis waschen und 30 Minuten einweichen.
2. Zwiebel fein hacken, Karotten in dünne Streifen schneiden.
3. Hühnchen und Rindfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, salzen und pfeffern.
4. Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln goldbraun anbraten.
5. Zuerst das Rindfleisch anbraten, dann das Hühnchen hinzufügen.
6. Karotten, Zimt und Kreuzkümmel dazugeben und kurz mitbraten.
7. Den eingeweichten Reis über das Fleisch geben, mit Wasser auffüllen, sodass der Reis leicht bedeckt ist.
8. Zugedeckt bei schwacher Hitze kochen, bis der Reis und das Fleisch gar sind (ca. 35–45 Minuten).

Heiß servieren.

## Qorma (قورمه)

### Zutaten

- 500 g Fleisch (Huhn oder Rind)
  - 1 Zwiebel
  - 1–2 Tomaten
  - 1 Karotte
  - 1 Zitrone (Saft)
  - 2–3 EL Öl
  - Salz und Pfeffer nach Geschmack
  - 1 TL Kurkuma oder gemahlener Koriander (optional)
  - Wasser nach Bedarf
- 

### Zubereitung

1. Zwiebel fein hacken und in Öl goldbraun anbraten.
2. Fleisch in Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben, kurz anbraten.
3. Karotten in Scheiben oder Streifen schneiden, Tomaten würfeln und zum Fleisch geben.
4. Mit Salz, Pfeffer und optionalen Gewürzen würzen.
5. Wasser hinzufügen, sodass das Fleisch fast bedeckt ist, und zugedeckt bei mittlerer Hitze 25–35 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.
6. Zum Schluss Zitronensaft hinzufügen und vorsichtig umrühren.

Heiß servieren, dazu passt Reis oder Fladenbrot.

# Štrudla

## Zutaten

### *Für den Teig:*

- 500 g Mehl
- 250 ml Milch
- 80 g Zucker
- 80 g Butter
- 1 Würfel Hefe
- 2 Eier
- 1 Prise Salz

### *Für die Füllung:*

- 200 g gemahlene Mohnsamen
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 ml Milch
- etwas Zitronenschale
- Rosinen

1. Zuerst wird das Mehl mit allen trockenen Zutaten und den Eiern vermischt und dann zu einem Teig verknetet.
2. Sobald der Teig entstanden ist, wird er in eine mit Öl gefettete Schüssel gegeben und mit einem Tuch abgedeckt, damit er aufgehen kann.
3. Nach einer Stunde Ruhezeit wird der Teig aus der Schüssel genommen und erneut verarbeitet.

## Sarma (Сарма)

### Zutaten

- 1 großer Sauerkohlkopf
- 600 g Hackfleisch
- 100 g Reis
- 2 Zwiebeln
- 2–3 Knoblauchzehen
- 150 g geräucherter Speck oder geräucherte Wurst
- 1 Ei
- 2 EL Paprikapulver (süß)
- 1 TL Pfeffer
- Salz nach Geschmack
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL Tomatenmark
- 100 ml Öl oder Schmalz

---

### Zubereitung

1. Hackfleisch und alle anderen Gewürze in einer Schüssel gut vermengen.
2. Die Fleischmischung in Sauerkrautblätter einwickeln.
3. Die Kohlblätter so um das Fleisch wickeln, dass kleine Röllchen entstehen.
4. Die Sarma 1 Stunde in Wasser garen.
5. Anschließend 1 Stunde in Tomatensaft mit Lorbeerblättern weitergaren, bis alles durchgegart ist.

Heiß servieren.