



Deutschklasse des Schyren-Gymnasiums

Wichtige Worte

Deutsch	Ukrainisch	Russisch	Serbisch	Moldawisch	Paschtunisch
Salz	сіль	соль	со	sare	مالگه
Tomaten	помідори	помидоры	парадајз	roșii	گندانا
Mehl	борошно	мука	брашно	făină	اوره
Gurken	огірки	огурцы	краставци	castraveți	بادرنگ
Zwiebel	цибуля	лук	лук	ceapă	پیاز
Karotte	морква	морковь	шаргарепа	morcov	گاجر
Vanillezucker	ванильний цукор	ванильный сахар	ванилин шећер	zahăr vanilat	وانیلی بوره
Kartoffeln	картопля	картофель	кромпир	cartofi	کچالو
Kwas	квас	квас	квас	cvas	کواس
Saft	сік	сок	сок	suc	جوس
Zucker	цукор	сахар	шећер	zahăr	بوره
Apfel	яблуко	яблоко	ябұка	măr	منه
Eier	яйця	яйца	яја	ouă	هگي
Schokolade	шоколад	шоколад	шоколада	ciocolată	چاکلیت
Fleisch	м'ясо	мясо	месо	carne	غوبنه
Wurst	ковбаса	колбаса	кобасица	cârnat	ساسیج
Soda	сода	сода	сода	sodă	سودا
Milch	молоко	молоко	млеко	lapte	شیدی
Kirschen	вишні	вишня	трешње	cireșe	گیلاس
Fisch	риба	рыба	риба	pește	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 (Yxa)

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 Kirschsaft
-

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 Kirschsaft 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 (Украинский 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 (قابلی 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 verknnetet.
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.