

Rezepte aus dem Café International

REZEPT AUS DER UKRAINE VON IRYNA KELLER
ILLUSTRATION: CHRISTOPH FISCHER



17 Ukraine

Ворщ Полтавський

На 4 порції

500–600 г гуски або курки,
2 картоплини, 150 г свіжої капусти,
1 буряк, 1 цибулина, 1 морквина,
1/3 кореня петрушку, 40 г жиру
свинячого, 80 г шпику, 1 ч. ложка
цукру, 1 склянка бурякового
квасу або кислота лимонна,
3 ст. ложки томатної пасти,
2 ст. ложки сметани, спеції, сіль,
зелень за смаком.

Для галушок: 1/2 склянки пшеничного
або зречаного борошна, 1 ст. ложка
води, 1/2 яйця.

Приготувати бульйон із гуски або
курки. Картоплю нарізати кубиками,
капусту, буряк, цибулю, корінна –
соломкою. Буряк стушкувати до
готовності з квасом або лимонною
кислотою і бульйоном. Моркву,
цибулю, коріння спасерувати з дода-
ванням томатної пасти. У киплячий
бульйон покласти картоплю й капусту.
Через 10–15 хв додати буряк,
товчене із зеленню кропу сало, цукор,
сіль, спеції. Дати борщу иастоятися
15–20 хв.

Приготування галушок: У киплячу
воду засипати половину підсушеного
борошна й, розмішуючи, прогріти,
зняти з вогню й охолодити. Додати
решту борошна, яйця, сіль і замісити
некруте тісто. Розкачати шари
товщиною 4–5 мм, нарізати галушки
у вигляді квадратиків і зварити в
підсоленій воді. При подаванні до
столу в тарілку покласти галушки,
м'ясо, сметану, зелень.

Borschtsch Poltawskyj

Rezept für 4 Personen

Zutaten: 500–600 g Enten- oder
Hühnerfleisch, 2 Kartoffeln, 150 g Kabis,
1 Rande, 1 Zwiebel, 1 Karotte,
1/3 Petersilienwurzel oder 100 g Sellerie,
40 g Schweineschmalz, 80 g Speck,
1 Kaffeelöffel Zucker, 1 Glas Randen- oder
Zitronensaft, 3 Esslöffel Tomaten-
purée, 2 Esslöffel Sauerrahm, Gewürze,
Salz, Dill nach Geschmack.

Für Haluschki (Teigklösschen):

1/2 Glas Buchweizen- oder Weizenmehl,
1 Esslöffel Wasser, 1/2 Ei.

Zubereitung: Bouillon vorbereiten mit
Ente oder Huhn. Karoffeln und Randen
in Würfel, Kabis, Karotte, Zwiebel und
Wurzel in dünne Streifen schneiden.
Randen andünsten und in Bouillon und
Randen- oder Zitronensaft (Vorsicht,
wird sauer) weichkochen, auf die Seite
stellen. Karotte, Zwiebel und Wurzel
mit Tomatenpurée andünsten, Bouillon
hinzugeben, Karoffeln und Kabis zur
kochenden Bouillon hinzufügen.
Speckwürfel in Schweineschmalz anbra-
ten, Dill zufügen, nach 10–15 Minuten
zusammen mit den Randen in die
Bouillon geben. Mit Zucker, Salz und
Gewürzen würzen. 15–20 Minuten sim-
mern lassen.

Die Hälfte des Buchweizenmehles leicht
anrösten und erkalten lassen.
Zusammen mit dem Rest des Mehles,
dem Ei und Salz und Wasser einen
festen Teig machen. Teigbällchen von
4–5 mm formen. In Salzwasser gar
kochen.

Beim Anrichten Haluschki, Fleisch-
stücke, Sauerrahm und gehacktes Grün-
zeug in die Teller geben.

Voranzeige

Freitag, 1. März 2013, um 19.30 Uhr

im Sentisaal

Generalversammlung

Quartierverein Wächter am Gütsch

— Herzliche Einladung an alle

Interessierten



**Der wieder junge alte Quartierverein
Wächter am Gütsch geht daran, im
Jahr 2014 sein 150-jähriges Bestehen zu
feiern.**

**Alteingessene und zugezogene Basel-
strässlerInnen sind eingeladen, sich
dem «Wächter» zuzugesellen, schon
mal wieder einen frohen Abend mitein-
ander zu verbringen und Rück- und
Ausschau zu halten, worüber es denn
zu wachen gibt.**

Impressum

Herausgeber: Verein Sentitreff

Baselstrasse 21 / 6003 Luzern

Büro 041 240 94 79 Treff 041 240 94 71

info@sentitreff.ch / www.sentitreff.ch

Redaktion: Carmela von Arx, Nadja R. Buser,

Christoph Fischer, Urs Häner, Iryna und

Kolja A. Keller, Josef Moser

Druck: Gamma-Print AG; Auflage: 3300 Expl.