

WARENIKI MIT KARTOFFELFÜLLUNG

Ukrainische Wareniki sind kleine herzhaftes Teigtaschen. Sie schmecken sowohl warm als auch kalt. Mit diesem Rezept können Sie die Spezialität ganz einfach daheim nachkochen.

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN:

1 kg	Mehl
2	Eier (Größe M)
250 ml	Milch
1 kg	Mehlige Kartoffeln
100 g	Schinkenwürfel
2	Große Zwiebeln
2	Lorbeerblätter
1 Becher	Crème fraîche

ZUBEREITUNG DER FÜLLUNG:

1. Zuerst werden die Kartoffeln gewaschen und geschält. Anschließend werden diese in Salzwasser garkochend.
2. Dann werden die Zwiebeln in kleine Stücke geschnitten und mit den Schinkenwürfeln in einer Pfanne angebraten. Das Ganze wird mit Pfeffer gewürzt.
3. In einem Topf werden Kartoffeln, Zwiebeln und Schinkenwürfel mit einem Kartoffelstampfer zerstampft.

Tipp: Sie können auch andere Füllungen ausprobieren. Zum Beispiel eine Füllung aus Pilzen oder Sauerbraten.

ZUBEREITUNG DES TEIGS:

1. Das Mehl kommt mit den Eiern und mit der Milch in eine Schüssel. Das Ganze wird zu einem glatten Teig verarbeitet. Wenn der Teig an den Händen klebt, kann noch etwas Mehl dazugegeben werden. Der Teig wird mit einem feuchten Geschirrhandtuch abgedeckt und muss nun 30 Minuten ruhen.
2. Nach der Ruhephase wird die Arbeitsoberfläche mit Mehl bestäubt, damit der Teig mit einem Nudelholz ausgerollt werden kann. Anschließend werden kleine Kreise mit einem Trinkglas herausgestochen.
3. Die Kartoffelfüllung wird mit einem Teelöffel in die Mitte des Kreises platziert. Die Ränder werden zusammengefaltet und mit den Fingern zusammengedrückt.
4. Zum Schluss wird Salzwasser mit 2 Lorbeerblättern aufgesetzt. Die Wareniki werden dann einzeln in das kochende Wasser gegeben und für 10 Minuten gekocht. Bei Bedarf kann mit einem Holzlöffel vorsichtig umgrührt werden. Sobald die Teigtaschen gar sind, schwimmen sie an die Wasseroberfläche und können mit einem Schaumlöffel herausgenommen werden.
5. Die fertigen Wareniki werden mit Crème fraîche serviert, Guten Appetit!



ВАРЕНИКИ З КАРТОПЛЕЮ

Класичний рецепт українських вареників для домашнього приготування червону кашу (роуте грютце).

ІНГРЕДІЄНТИ НА 6 ПОРЦІЙ.:

1 кг.	Борошно
2	Яйце (Розмір М)
250 мл.	Молоко
1 кг.	Борошниста картопля
100 г.	Кубики шинки
2	Велика цибуля
2	Лавровий лист
1 стакан	Сметана

ПРИГОТУВАННЯ НАЧИНКИ:

1. Спочатку картоплю миють і очищують від шкірки. Потім вона готується в підсоленій воді.
2. Потім цибулю нарізають невеликими шматочками і тушкують на сковороді з шинкою, нарізаною кубиками.
3. Гарячу картоплю добре розмінаємо і з'єднуємо з піджаркою з цибулі та шинки.

Порада: Ви також можете спробувати інші начинки. Наприклад начинка з грибів або квашена капуста.

ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА:

1. У миску наливаємо молоко, вбиваємо яйця, солимо і ретельно розмішуємо. Поступово додаємо борошно і добре вимішуємо, щоб в результаті вийшло досить щільне та еластичне тісто. Накриваємо тісто вологим рушником і залишаємо на 30 хвилин у спокої.
2. Після періоду відпочинку обробляємо робочу поверхню мукою, щоб тісто можна було розкочати качалкою. За допомогою склянки виріжте в тісті кружечки.
3. Викладіть трохи начинки за допомогою чайної ложечки у середину кружечка й акуратно притисніть. Добре защіпніть краї тіста, щоб начинка в процесі варіння не могла витекти з вареника.
4. Відварюємо вареники в підсоленій воді з двома лавровими листями протягом 10 хвилин. При необхідності можна обережно перемішати дерев'яною ложкою. Як тільки вареники будуть готові, вони спливають на поверхню води та їх можна буде вийняти шумівкою.
5. Готові вареники сервірувати зі сметаною. Смачного!



ROTE GRÜTZE MIT VANILLESAUCE

Auf das ukrainische Hauptgericht kann ein deutscher Dessert-Klassiker folgen. Mit diesem Rezept können Sie Rote Grütze ganz einfach und schnell zubereiten.

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN:

250 g	Erdbeeren
250 g	Heidelbeeren
250 g	Rote Johannisbeeren
250 g	Himbeeren
1	Vanilleschote
40 g	Zucker
500 ml	Johannisbeernektar
3 EL	Speisestärke
450 ml	Vanillesauce

ZUBEREITUNG:

1. Die Früchte werden gründlich gewaschen und die Erdbeeren werden klein geschnitten.
2. Als nächstes wird die Vanilleschote in der Länge aufgeschnitten und das Vanillemark herausgekratzt. In einem Topf werden Vanillemark- und Schote mit Zucker und Johannisbeernektar aufgekocht. Anschließend wird die Hälfte der Beeren dazugegeben und bei mittlerer Hitze 5 Minuten geköchelt. Bevor die Masse mit einem Pürierstab verarbeitet werden kann, muss die Vanilleschote entfernt werden.
3. In einem Extrabehälter wird die Speisestärke in kaltem Wasser glattgerührt und dann unter die pürierte Beerenmasse gemischt. Das Ganze wird nochmal kurz aufgekocht und mit den restlichen Beeren vermischt.
4. Nachdem die Masse abgekühlt ist, wird diese in einer Schüssel mit Vanillesauce serviert. Guten Appetit!



ЧЕРВОНА ГРЮТЦЕ З ВАНІЛЬНИМ СОУСОМ

За основним українським блюдом може послідувати класичний німецький десерт. За допомогою цього рецепта ви можете легко та швидко приготувати червону Грютцу.

ІНГРЕДІЄНТИ НА 6 ПОРЦІЙ:

250 г.	Полуниця
250 г.	Чорниця
250 г.	Червона смородина
250 г.	Малина
1	Стручок ванілі
40 г.	Цукор
500 мл.	Нектар смородини
столова ложка	Харчовий крохмаль
450 ml	Ванільний соєц

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Фрукти ретельно вимити та полуницю нарізати маленькими шматочками.
2. Потім ванільний стручок розрізається по довжині і вискоблюється м'якоть. У каструлі варять м'якоть та стручок ванілі з цукром та нектаром зі смородини. Потім додається половина ягід і вариться на середньому вогні 5 хвилин. Перш ніж масу розмішати товчачкою для пюре, стручок ванілі необхідно видалити.
3. У додатковій ємкості розмішати харчовий крохмаль в холодній воді, а потім змішати з протертою ягідною масою. Все це ще раз прокип'ятити ненадовго та змішати з рештою ягід.
4. Після того, як маса охолоне, її подають в мисці з ванільним соусом. Смачного!

