

DENIS KOLESNIKOV

# Das UKRAINE Kochbuch

Traditionelle  
und moderne  
Rezepte von  
Borschtsch über  
Schaschlik bis  
Warenky

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort.....	9
Vorwort des Autors .....	11

## **Vorspeisen und Kleinigkeiten** **13**

Auberginenaufstrich .....	18
Heringsaufstrich.....	20
Hausgemachtes Brot .....	22
Gehackter Speck als Brotaufstrich.....	24
Würzpaste .....	26
Kalte Rote-Bete-Suppe.....	28
Steinpilzcremesuppe .....	30
Bohnensalat.....	32
Salzgurken .....	34
Deftiges Gebäck nach Kyiver Art.....	36

## **Deftige Hauptspeisen** **41**

Maultaschen mit Fleischfüllung.....	44
Borschtsch .....	46
Polenta mit Schafskäse und Speck.....	48
Kartoffelknödel mit Waldpilzfüllung.....	50
Schaschlik aus Kalbskotelett.....	52
Tatarischer Lammeintopf .....	54
Blätterteigecken mit Rindfleischfüllung.....	56
Fleischkuchen .....	58
Geschmortes Weißkraut mit geräucherten Spareribs .....	60
Kartoffelküchle mit Kraut-Pilz-Füllung.....	62

Rind-Hirse-Eintopf nach Kozaken-Art.....	64
Lamppilav .....	66
Hähnchenschnitzel nach Kyiver Art .....	68
Pfannkuchen mit Hackfleischfüllung .....	72
Rinderrouladen mit Backpflaumen und Speck .....	74
Borschtsch-Burger .....	76

## Getränke, Schnaps und Liköre

81

Estragonlimonade.....	84
Moosbeerenlikör.....	86
Meerrettichschnaps .....	88
Ukrainisches Erfrischungsgetränk.....	90

## Süßes, Gebäck und Torten

95

Quarkküchle .....	98
Maultaschen mit Kirschen .....	100
Quark-Grieß-Kuchen.....	102
Quarknockerl .....	104
Kürbis-Milchreis .....	106
Napoleon-Torte .....	108
Apfelkuchen mit hausgemachtem Eierlikör .....	110
Teigtaschen mit getrockneten Aprikosen, Mohn und Haselnüssen .....	112
Honigtorte.....	114
Käsekuchen nach Lviv-Art .....	116
Über den Autor .....	121
Zutatenregister .....	122