



Inhalt

7

EINFÜHRUNG

9

MEINE POLNISCHE KÜCHE

11

MEINE POLNISCHE SPEISEKAMMER

18

FRÜHSTÜCK

Śniadanie

- Weißer Käse mit Radieschen 23
- Sonnenblumenkernaufstrich mit Dill und Petersilie 24
- Petersilienwurzel-Walnuss-Creme 27
- Roggen-Crumble mit Honigfrüchten 28
- Cremiger Porridge mit Kajmak, Apfel und Walnüssen 31
- »Faule« Quarkklößchen 32
- Apfelkrapfen 35
- Pfannkuchen mit Quark und Rosenblütenblättern 36
- Cremiger Hirsepudding mit Blaubeeren und Zitronen-Vanille-Honig 41
- Buchweizenblini mit Sauerrahm und eingelegten Zwiebeln 42
- Belegte Brote – süß & herzhaft 45
- Rührei mit brauner Butter 46
- Arme Ritter mit Buttermilch und Honig 49
- Polnischer Quark 50

52

BROT & GEBÄCK

Chleb i wypieki

- Zwiebel-Mohn-Brötchen 57
- Morgendliches No-Knead-Brot 58
- Vollkornzopf mit Mandelstreuseln 61
- Hefepiroggen aus dem Ofen mit Buchweizen, *twaróg* und Minze 64
- Buttermilchbrötchen aus der Pfanne 66
- Haferflockenbrötchen 69
- Sauerteig-Roggenbrot 70
- Sauerteig-Starterkultur 73
- Süße Hefibrötchen mit Blaubeerfüllung und Streuseln 74
- Kefirbutter 77

78

SUPPEN

Zupy

- Gemüsebrühe 83
- Klarer Borschtsch mit fermentierter Roter Bete 84
 - Kalte Rote-Bete-Suppe mit Gurke, Radieschen und Dill 87
 - Tomaten-Apfel-Suppe mit »gegossenen Nudeln« 88
- Buttermilchsuppe mit neuen Kartoffeln 91
- Graupensuppe mit Röstgemüse 92
- Dillgurkensuppe mit Butterkartoffeln 95
 - Sahnige Sauerkrautsuppe 96
- Mehlsuppe mit getrockneten Steinpilzen 99
- Mandelsuppe mit Eischneewölkchen 100



102

HAUPTGERICHTE

Dania główne

- Sauerkrautpuffer 107
- Bretonische Bohnen mit getrockneten Tomaten 108
- Linseneintopf mit Kürbis und Zucchini 111
- Kartoffel-Buchweizen-Rouladen mit Tomaten-Wodka-Sauce 112
- Graupenrisotto mit Spargel, Cidre und Ziegenkäse 117
- Bigos mit geräucherten Pflaumen und Linsen 118
 - Gefüllte Tomaten mit Hirse, Zimt und Mandeln 121
 - Nussbutter-Dill-Kartoffeln mit Spiegelei und Salzmandeln 122
- Rosmarinkartoffelpuffer mit Meerrettichsauce 125
- Pfannengerührter Buchweizen mit Grünkohl, Bohnen und Ziegenkäse 126

128

SALATE & BEILAGEN

Sałatki, surówki i inne dodatki

- Kartoffelpüree mit kalt gepresstem Rapsöl 133
- Kartoffelsalat mit fermentierten Radieschen und Birne 134
 - Rote-Bete-Apfel-Salat mit *bundz* 137
- Sauerkrautsalat mit Apfel und Karotte 138
- Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill 141
- Cremiges Rote-Bete-Püree 142
- Gebratene Fenchelgurken 145
- Buttererbsen mit Salzmandeln und Petersilie 146
- Dicke Bohnen mit Minze und Knoblauch 149
- Geschmorter Rotkohl mit Haselnüssen 150
- Frühlingsalat mit Hirse 153
- Tomatensalat mit Meerrettich 154

156

PIROGGEN, KNÖDEL & CO.

Pierogi i inne kluski

- Grundteig für Piroggen 160
- Pierogi Ruskie 163
- Piroggen mit Sauerkraut, Pilzen und Orangenschale 164
- Piroggen mit Buchweizen, *bryndza* und Minze 167
- Piroggen mit Spinat, Ziegenkäse und Salzmandeln 168
- Piroggen mit Linsen und getrockneten Tomaten 171
- Kartoffelknödel mit Zwetschgen und Zimt-Honig-Butter 172
- Blaubeerpiroggen mit Honigsauerrahm 175
- Piroggen mit Trockenpflaumen, Orange und Walnüssen 176
- Teigtäschchen mit getrockneten Steinpilzen 178
- Klößchen mit Pilz-Senf-Sauce 180

182

DESSERTS & KUCHEN

Desery i ciastka

- Traditioneller polnischer Käsekuchen 186
- Hörnchen mit Rosenblütenmarmelade 189
- Käsekuchen mit Schichtkäse und Cranberrys 192
- Buttermilchhefekuchen mit Beeren und Streuseln 195
- Glasierte Krapfen mit Rosenblütenmarmelade 196
- Himmelskuchen 199
- Rosen-Mandel-Kuchen vom Blech 202

- Brandteigkuchen mit Zitronen-Vanille-Creme und Knusperkruste 204
- Honigtorte mit Trockenpflaumen und Sauerrahm 207
- Kakao-Chili-Kuchen mit Schokocreme 211
- Engelsflügel mit Kardamomzucker 212
- Hefeküchlein mit Kirschlikör 214
- Orangen-Apfel-Pie mit Baiser und Streuseln 217
- Heferolle mit Mohnfüllung 221

224

MARMELADEN, EINGEMACHTES & CO.

Konfitury, dżemy i kisonki

- Zwetschgenmus 229
- Apfelkompott mit brauner Butter und Cidre 230
- Erdbeer-Limetten-Marmelade mit Mandelblättchen 233
- Himbeermarmelade mit Rosenblütenblättern 234
- Dillgurken in Salzlake 237
- Sauerkraut 238
- Fermentierte Salzradieschen 241
- Buchweizen-Popcorn 242

245

DANKSAGUNG

246

REGISTER