

Georgisch kochen am 28.3.2024 im Alpinzentrum Erding - Rezepte:

1. Pkhali aus Rote Beete (für 8 Portionen):

Pchali kann aus den unterschiedlichsten Gemüsesorten gemacht werden, z.B. aus gelben Rüben, grünen Bohnen, Lauch, Spinat, Roten Beeten, sowie Rote-Beete-Blättern .

- 200 gr Walnusskerne gemahlen
- 4 gekochte rote Beete (in Stücke schneiden)
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Teelöffel gemahlener Koriander
- 1 Teelöffel getrockneter Estragon
- 1 Teelöffel Paprikapulver
- Salz und Pfeffer

Alles zusammen pürieren und zu einer Paste vermischen und zu einer Paste vermischen. Kleine Bällchen formen und mit frischem Koriander bestreuen und im Kühlschrank ca. 1 Stunde ziehen lassen.

2. Gefüllte Auberginenröllchen / Badrijani -ein absoluter georgischer Klassiker (hier in reichlicher Menge, die Badrijani halten sich im Kühlschrank einige Tage)

- 4 Auberginen
- 3 Zwiebeln
- 1 Bund frischer Koriander
- 2 Knoblauchzehen
- Öl zum Braten
- Salz und Pfeffer
- evtl. 1 Granatapfel (Kerne zum garnieren)

Auberginen halbieren , dann der Länge nach in ca 2mm dicke Scheiben schneiden und schichtweise mit reichlich Salz bedeckt ca 20 Minuten ziehen lassen. Danach abspülen und evtl. mit Haushaltspapier abtupfen.

In Fett herausbraten.

Walnüsse sehr fein mahlen mit den restlichen Zutaten pürieren. vermischen.

Mit dieser Paste die gebratenen Auberginenscheiben bestreichen und aufrollen. Mit Petersilie oder Koriander bestreuen.

3. georgisches Brot/ Chatshapuri :

Teig: für 3 Bleche

- 1000 gr Mehl
- 2 Päckchen Hefe
- 600 gr Joghurt

Hefeteig ansetzen und 1 -2 Stunde lauwarm gehen lassen

Füllung:

- 800 gr Mozzarella
- 4 Päckchen Feta

Inzwischen Mozzarella und Feta verkneten und die Masse dritteln.

Den fertigen Hefeteig jetzt auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche gegeben , zu 3 Kugeln formen. Jede Kugel auf einem Blech mit Backpapier ca. 1 cm dick ausrollen. Ein Drittel der Käsefüllung ebenfalls zu einer Kugel formen und mittig auf dem Teig setzten.

Jetzt wird der Teigrand über die Käsekugel gelegt und der Teig dabei verschlossen.

Nun wird die gefüllte Teigkugel vorsichtig auf dem Blech ausgerollt.

Der Teigfladen muss nun ein paar Minuten ruhen.

Bei 180 ° - 200° Umluft goldbraun backen.

Nach dem Backen könnt Ihr das Brot noch mit etwas zerlassener Butter abstreichen.

Chatschapuri, georgisches Käsebrot portionieren . Es wird direkt heiß oder warm aus der Hand gegessen. Es ist das tägliche Brot in Georgien und wird zu jedem Essen serviert.

4. Mzwadi / georgisches Schaschlik

Am besten schmeckt es natürlich vom Grill. Wir machen wir es heute nicht am Spieß, sondern in der Pfanne. Grundsätzlich kann jedes Fleisch genommen werden (vom Kalb, vom Rind oder vom Lamm). Es sollte aber nicht zu mager sein. Wir nehmen heute Halsgrat vom Strohschwein (Metzgerei Stirner), weil er saftig ist

- pro Person ca 250 gr Schweinefleisch (das ist m.E. zu viel)
- reichlich Zwiebeln
- Öl zum Anbraten
- würzen mit Salz und Pfeffer, wir hatten georgisches Salz

Fleisch in nicht zu kleine Stücke schneiden, Zwiebeln in Ringe schneiden, alles mit etwas Öl, Gewürzen und Zwiebeln ca. 1/2 Stunde marinieren.

Nun das Fleisch- Zwiebelgemisch in der Pfanne anbraten und anschließend in einem großen Topf bei geschlossenem Deckel garen. Es entwickelt sich ein würziger Fleischsaft.

Das Mzwadi wird ebenfalls auf kleinen Tellern am Tisch verteilt.

5. Salat aus grünen Bohnen und rotem Spitzpaprika / Mtsvane Lobios Salata (das ist kein Salat in unserem Sinn, sondern eher ein Gemüse)

- 1600 gr grüne Bohnen in Stücke geschnitten
- 3-4 Zwiebeln fein schneiden
- 6 Knoblauchzehen fein zerdrückt
- 6-8- Essl. Öl
- 2 große gelbe Rüben geschält, grob geraffelt
- 4-4 rote Spitzpaprika in feine Ringe geschnitten
- 4 Essl. Tomatenmark
- 4-5 Essl. Rohrzucker
- Petersilie, Dill, Koriandergrün fein gehackt
- evt. Chilipulver - wir hatten georgisches Chilisalz

Die Bohnen in kochendem Salzwasser 4 Minuten blanchieren, abgießen und in kaltes Wasser legen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin anbraten. Die gelben Rüben zugeben und 1-2 Minuten mitbraten, dann die Paprika zugeben und etwa 3 Minuten weiter braten. Das Gemüse an den Rand schieben. Tomatenmark und Zucker in der Mitte der Pfanne zugeben und unter Rühren 2 Minuten anbräunen, dann mit dem übrigen Gemüse vermischen. Am Schluss die Bohnen unterheben, alles gut vermischen und unter gelegentlichem Rühren nochmals 5-7 Minuten braten. Zum Schluss Knoblauch und frische Kräuter zufügen, mit gemahlenen Chilis abschmecken und nochmal kurz erhitzen. Fertigen "Salat" nun in Tellern auf dem Tisch verteilen.

6. Süßspeise: Napoleoni

für eine Rolle Blätterteig:

- 250 ml Milch
- 1 Esslöffel Zucker
- 3 Esslöffel Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ca. 60 gr Butter

Milch, Zucker, Vanillezucker und Mehl zu einem Pudding aufkochen und die Masse gut abkühlen lassen.

Anschließend mit Butter cremig rühren.

Blätterteig in ca. 6 Quadrate schneiden, diese zu einem Dreieck zusammenklappen und nach Vorschrift backen.

Die fertig gebackenen Dreiecke zum Füllen mit der Creme noch einmal aufklappen.