Börek mit Feta & Spinat

Frisch aus dem Ofen, herrlich duftend: Börek ist ein gefüllter Yufkateig, der in Form von kleinen Röllchen oder großen Schnecken serviert wird. Wir machen immer direkt eine große Portion, denn dieser herzhafte Strudel ist ein Gericht, das man unbedingt teilen möchte. Perfekt für deine nächste Party oder zum nächsten Brunch.

Blinis mit Lachs-Tatar

Schick. Cremig. Delikat. Bei diesem Gericht treffen weiche Blinis auf marinierte Gurken, zarten Lachstartar und knackige Pistazien. Zusammen mit ein wenig Dill, Honig und Senf werden die russischen Pfannkuchen zu einer feinen Komposition, die sich perfekt als Vorspeise eignet. Wir lieben dieses Blini-Rezept allerdings so sehr, dass es bei uns meistens ein Hauptgang wird.

Cevapcici

So klein und doch so voller Geschmack! Cevapcici sind gegrillte Hackfleischröllchen, die mit feinen Röstaromen und intensiven Gewürzen zu begeistern wissen. Du möchtest nicht auf deinen nächsten Besuch beim Jugoslawen warten? Dann mach deine Cevapcici einfach selbst und genieße‘ sie frisch vom Grill. Aber denk dran: Für das richtige Kroatien-Feeling solltest du deine Cevapcici unbedingt mit Djuvecreis und Ajvar

servieren.

Djuvecreis

Sämiger Reis, fruchtige Paprika, knackige Erbsen. Djuvecreis ist eine Ode an den Sommer, Kindheitserinnerung und Seelennahrung! Hiervon kann man einfach nie genug bekommen, oder? Und er ist nicht nur eine perfekte Beilage für dein kroatisches Essen, sondern meiner Meinung nach auch das mit Abstand beste Mitbringsel für jede Grillparty. Der Grund? Es ist vegan, glutenfrei, schnell zubereitet und trotzdem etwas ganz besonders.

Vanillesauce

Echte Vanille. Seidige Textur. Vollmundiger Geschmack. Vanillesauce ist an Cremigkeit und Aromatik kaum zu überbieten. Mit ihrer feinen Aromatik verfeinert sie Kuchen, Pfannkuchen sowie Desserts und umschmeichelt sogar Blaubeer-Pierogi. Das Geheimnis für die perfekte Vanillesauce: Sie frisch selbst zuzubereiten. Und das ist kinderleicht.

Apfelkompott

Ein fruchtiges Apfelkompott braucht nicht mehr als zwei Zutaten: Reife Äpfel und etwas Vanillezucker. Beides in einen Topf und in nur einer Vierstunde hast du hausgemachtes Apfelkompott wie von Oma. Schüttel‘ schon mal den Apfelbaum, dann kann es losgehen.

Gefüllte Paprika

An gefüllter Paprika liebe ich vor allem diesen süßlichen Geruch, wenn die Paprika langsam im Ofen vor sich hinschmort. Und die feine Minznote. Das ist einfach Soulfood, perfekt zum Vorbereiten wenn Gäste kommen aber auch für einen gemütlichen Abend auf der Couch. Erst Jahre später viel mir auf, dass meine Lieblingsvariante dieses Gerichtes sogar vegan ist. Das macht das Essen nicht nur noch eine Spur gesünder, sondern auch herrlich, luftig leicht.

Russischer Rote Bete Salat

Fruchtige Basis, erdige Aromen und erfrischende Schärfe – dieser klassische Rote Bete Salat der russischen Küche schickt die Geschmacksnerven auf eine Reise. Und die Farbe erst! Ich selbst habe den Salat das erste mal in einem Soviet-Restaurant getestet und war als Fan osteuropäischer Gerichte sofort begeistert. Müsst ihr unbedingt mal ausprobieren. Besonders toll harmoniert der Salat übrigens mit Teigtaschen.

Polnisches Bigos mit Sauerkraut und Pilzen

Manchmal muss einfach etwas deftiges auf den Tisch. Und da gibt es wohl kaum eine bessere Kombination als Sauerkraut, Fleisch, Würstchen und jeder Menge Zwiebeln – kurz gesagt: Ein gutes polnisches Bigos, wie es noch bei Oma auf den Tisch kam. Nach diesem Kraut-Eintopf hat jeder ein wohliges Gefühl im Bauch. Wir machen immer gleich eine riesige Portion, um das Bigos auf Vorrat einzukochen, du kannst es aber auch einfrieren oder einfach weniger machen.