

Hühnersuppe nach Omas Art

Egal ob du Heimweh hast, krank bist oder dich einfach nach den guten alten Zeiten sehnst: In diesem Fall gibt es nichts besseres als eine kräftige Hühnersuppe nach Omas Art. Frei von jeglichen Zusatzstoffen und dafür mit einer extra Portion Liebe auf jedem Löffel. Das ist nicht nur was für das sonntägliche Familienessen, sondern auch ein Gericht, dass sich perfekt auf Vorrat einkochen lässt.

Piroggen mit Blaubeeren

Samtig. Zart. Fruchtig. Piroggen mit Blaubeeren sind einfach ein Gedicht. Dank der polnischen Seiten meiner Familie kenne ich Pierogi schon lange. Die Variante mit Blaubeeren aber habe ich das erste Mal in einer Milchbar in Warschau probiert. Und mich direkt in sie verliebt. So herrlich weich und cremig. Diese herrlich fruchtige Füllung. Ich kann euch nur ans Herz legen, es selbst einmal auszuprobieren.

Piroggen mit Kartoffel-Füllung

Deftig und doch zart. Außen knusprig, innen cremig weich. Piroggen mit Kartoffel-Füllung sind ein wahrer Genuss. In eine authentisch polnische Pierogi-Füllung gehören dazu aber unbedingt noch körniger Frischkäse bzw. Hüttenkäse und

Zwiebeln. So liebte mein polnischer Freund sie als Kind und so liebt er sie noch heute. Obwohl Pierogi mit Kartoffelfüllung auch einfach gekocht gegessen werden können, empfehle ich unbedingt, sie anzubraten. Denn erst so entfalten sie ihren vollen Geschmack.

Barszcz mit Pilz-Pierogi

Süß. Säuerlich. Tiefrot. Barszcz czerwony ist polnische Rote-Beete-Suppe, die traditionell mit selbstgemachten Pilzpiroggen als Einlage serviert wird. Das klassisch polnische Weihnachtswessen kommt bei uns immer am ersten Weihnachtstag auf den Tisch und ist die für mich beste Variante der in Osteuropa beliebten Borschtsch. Wir servieren sie daher nicht nur zu Familienfeiern, sondern den gesamten Winter über. Und es ist tatsächlich viel einfacher als es klingt. Schwiegermama darf es nicht wissen, aber laut meinem Freund, sind meine Barszcz mit Pierogi die mit Abstand beste, die er je hatte. Überzeugt euch selbst.

Rinderfond

Ein kräftiger Rinderfond ist die perfekte Basis für köstliche Rinderbrühe, aromatische Suppen oder aber auch Saucen wie Rinder-Jus. Das Beste: Ihr müsst das Gemüse nicht mal schälen und habt die den Fond so in unter fünf Minuten angesetzt. Dann heißt es nur noch köcheln lassen. Denn der Rest erledigt sich quasi wie von selbst.

Königsberger Klopse

Zarte Fleischklopse, cremige Sauce. Bereits der Duft der Königsberger Klopse erinnert an Omas Hausmannskost. Das Traditionsgericht mit Kapern, Sardellen und Béchamelsauce zergeht einem förmlich auf der Zunge. Das Raffinierte: Die Fleischklöße werden in einer leicht sauren Gewürzbrühe gegart, was sie besonders zart und geschmackvoll macht.

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.

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.