

**Buchvorstellung: „Kapusta.  
Osteuropäische Gemüseküche“  
von Alissa Timoshkina (DK)**

DK

# KAPUSTA

## OSTEUROPÄISCHE GEMÜSE- KÜCHE



**ALISSA TIMOSHKINA**

Ein neues Buch in meiner Sammlung beschäftigt sich mit der Küche Osteuropas und ist dabei voll im aktuellen Trend des



Fermentierens und der saisonalen, regionalen Küche.

In „Kapusta“ (bedeutet in vielen osteuropäischen Sprachen „Kohl“) trägt Autorin Alissa Timoshkina bodenständige Rezepte aus vielen Kulturen Osteuropas zusammen und vermittelt dabei viel Wissenswertes über diese Gerichte, ihre Herkunft, ihre Zutaten und ihre Bedeutung innerhalb der Gemeinden, aus denen sie stammen.



## Inhalt

Das Buch gliedert sich in sieben Kapitel, die sich auf die fünf beliebtesten Gemüsesorten Osteuropas konzentrieren. Dazu

kommt ein Kapitel über Teigtaschen, die aus der Küche dieser Länder nicht wegzudenken sind. Das letzte Kapitel widmet sich Sauergemüse und Eingemachtem, denn Milchsäuregärung zur Haltbarmachung ist in der Esskultur Osteuropas tief verwurzelt.

10 Einführung  
14 Die osteuropäische  
Landkarte

23	<b>WEISSKOHL</b>
55	<b>ROTE BETE</b>
79	<b>KARTOFFELN</b>
107	<b>TEIGTASCHEN</b>
131	<b>KAROTTEN</b>
155	<b>PILZE</b>
181	<b>SAUERGEMÜSE &amp; EINGEMACHTES</b>

206 Register  
214 Menüvorschläge  
218 Über die Autorin

Die Kapitel starten mit hübschen Aufmacherseiten mit

Illustrationen der jeweiligen Gemüse.

Die Rezepte werden immer begleitet von einem Text über die Hintergründe des Gerichts, seine Herkunft, Verbreitung, Varianten etc.

Sie sind sehr übersichtlich dargestellt und meist recht einfach, mit bodenständigen Zutaten, die man überall bekommen sollte. Die Auswahl ist vielfältig: Suppen, Eintöpfe, Strudel, Küchlein, Brote, Aufstriche, Kuchen – für jeden ist etwas dabei.



# PILZE



KAPITEL SECHS

Kostprobe?

Sehr lecker sieht der „Polnische Kartoffelsalat mit Dillgurken“ aus, aber auch die polnischen Pierogi mit Sauerkraut und Pilzen. Probieren würde ich auch gerne die „Karotten-Krapfen mit Honig und Twarog“ (ein körniger Frischkäse), oder „Zimmes-Karottenkuchen“ mit Backpflaumen und Gewürzen.

Natürlich darf auch ein herzhaftes „Ungarisches Gulasch“ nicht fehlen, oder das klassische Sauerkraut.

Spannend klingen auch die „Tabani – Udmurtische Sauerteigpfannkuchen mit Champignons“ oder das „Qistibi – Kartoffelfladenbrot der Tataren“.





Ich hätte Lust, mich einmal durchs Buch zu futtern und die schönen, stimmungsvollen Fotos machen auf jeden Fall Appetit.

Mir fiel beim Lesen auf, wie wenig ich über Osteuropa und seine Küche weiß. Einen kleinen Einblick bekam ich durch eine ehemalige Kollegin, mit der ich in ihre Heimat Polen reisen durfte. Ansonsten darf ich noch viel lernen und kosten, was die Küche des Ostens betrifft. Das Buch wird ein guter Einstieg sein.





en Bete macht die Knolle zu  
m in Verbindung mit Schoko-  
s kein traditionelles Rezept  
opa ist, hatte ich das Gefühl,  
chen Backkunst einfängt.  
nakova, eine meiner Lieb-  
ezepth für das Buch zu ent-  
ndere, die an dem Buch  
nischten osteuropäischen  
ten Staaten.

ingform (Ø 20 cm) leicht

das Salz und den  
sel sieben. Sämtlichen  
gen. Etwaige Klümp-

das Öl und die Vanille  
Mischung unter die  
earbeitet und der

en etwa 30 Minuten  
t einem Spieß ein-  
en Kuchen auf ein  
hließend aus der  
die Ganache ver-  
lver oder Puder-

eständige  
leinen Topf  
e Schokolade  
eßend behut-  
ie Masse  
nen die Gana-  
bewahren.  
werden.

übergießen,  
können Sie  
n lassen.  
3-4 Tage.

Ich hoffe, euch macht das Buch auch solche Freude beim  
Schmökern und wünsche euch viel Spaß beim Nachkochen und



Genießen. Vor allem in der Winterzeit/Kohlseason ist dieses Buch wunderbar für herzhaft-nährendes Küchenglück!

Habt eine schöne Adventszeit!

Eure Judith

Alissa Timoshkina  
Kapusta  
Osteuropäische Gemüseküche  
Gebunden, 29,95 Euro  
ISBN 978-3-8310-5179-3