

Tischgebet

Du gibst,
o Gott,
uns Speis und Trank,
Gesundheit, Kraft
und Leben.

Wir
nehmen hin
mit frohem Dank,
auch was du jetzt gegeben.

Amen



Застольная молитва

Ты даришь,
Боже,
нам еду, напитки,
жизнь, здоровье.

Мы
благодарно
принимаем,
что нам приготовил.

Аминь



Herausgeber:
Seelsorgestelle für katholische Deutsche aus Russland, Kasachstan
und den anderen GUS-Staaten
Kaiser-Friedrich-Straße 9
53113 Bonn

Tel. 02 28 / 103 – 446 Fax 02 28 / 103 – 448
E-Mail: kath-russlanddeutsche@dbk.de
Internet: www.kath-deutsche-aus-russland.de

Gestaltung & Druck:
HELP! EDV [www.help-edv.de]

Fotos:
Fotolia.com

Gschtrremnte -
ein wolgadeutsches Festessen

Гштрремнте -
волжско-немецкое праздничное блюдо

Gschtremmte - ein wolgadeutsches Festessen (auch an Weihnachten!)

Zutaten:

200 g Rindfleisch,	200 g Schweinefleisch,
100 g geraucher Speck,	2 große Zwiebeln,
1 Knoblauchzehe,	1 EL Tomatenmark,
5 mittelgroße Kartoffeln,	40 g Fett,
2 EL Sahne,	zerlassene Butter,
1 Würfel Fleischbrühe,	1 TL Rosenpaprika,
Salz, Pfeffer, Thymian, Basilikum,	Kerbel, Majoran, Muskatnuss.

Grundteig:

300 g Mehl, Ei, etwas warme Milch, Salz, 1 Pck. Trockenhefe. Aus den Zutaten für den Teig einen Hefeteig herstellen, etwa eineinhalb Stunden an einem warmen Platz zugedeckt gehen lassen.

Speck in kleine Würfel schneiden und im Bräter (für den Backofen geeignet) auslassen. Darin die klein geschnittenen Zwiebeln goldgelb dünsten. Das in Würfel geschnittene Fleisch dazugeben und kräftig umrühren. Tomatenmark, Paprika und Knoblauchzehe hinzufügen, mit Fleischbrühe ablöschen, bis etwa 2 cm über dem Fleisch auffüllen. Die Gewürze und die Sahne hinzufügen und abschmecken. Die geschälten Kartoffeln halbieren und dazugeben. Zugedeckt etwa 10 Min. garen lassen. Inzwischen den Hefeteig ausrollen, etwas dicker als Nudelteig, mit zerlassener Butter bestreichen und wie einen Strudel zusammenrollen. In 4 cm lange Stücke schneiden und auf die Kartoffeln und das Fleisch in den Topf legen. In den vorgeheizten Backofen schieben und bei mittelstarker Hitze 45 Minuten schmoren lassen. In der Zwischenzeit auf keinen Fall den Topf öffnen.

Wenn das Gericht fertig ist, die gebackenen Schnecken auf einer Platte servieren, das Fleisch in einer Schüssel. Man nimmt sich beides auf den Teller, rollt die Schnecken mit dem Messer auf, schneidet ein Stück ab und häuft Fleisch darauf.

Dazu kann man verschiedene Salate oder gedünstetes Gemüse essen. Als Getränk passt Rotwein.

Viel Erfolg beim Nachkochen und guten Appetit!

Ihre Nelly Däs

Гштреммте - волжско-немецкое праздничное блюдо (также и на рождество)

Состав:

200 г. говядины,	200 г. свинины,
100 г. копчёного сала,	2 большие луковицы,
1 зубок чеснока,	1 ложка томатного концентрата,
5 картошин средней величины,	40 г. жира,
2 ложки сливок,	растоплённое масло,
1 комочек мясного бульона,	
1 чайная ложка сладкого розового перца, соль, перец, тимьян, азилик, купырь, майоран, мускатный орех.	

Основа теста:

300 г. муки, яйцо, немного теплого молока, соль, 1 пачка сухих дрожжей.

Из этих примесей замесить дрожжевое тесто, закрыть и поставить примерно на полтора часа в тепло и дать ему взойти.

Сало нарезать мелкими кусочками и вытопить его в жаровне. В нём мелко нарезанный лук протушить, доводя его до золотистого цвета. Кусочками нарезанное мясо добавить и крепко перемешать. Томатный концентрат, перец и зубок чеснока добавить, мясным бульоном обильно облить, примерно 2 см. выше мяса. Приправу и сливки добавить и попробовать. Очищенный картофель разрезать пополам и добавить. Дать 10 минут в закрытом виде вариться.

В это время раскатать дрожжевое тесто, несколько толше чем тесто для лапши, растворенным маслом смазать и скатать в штрудель типа рулета.

Разрезать на куски длиной приблизительно в 4 см и уложить их на картофеле с мясом в кастрюлю. Поставить в предварительно подогретую духовку и варить 45 мин. при средней температуре, не откпывая все это время крышку.

Как только блюдо готово, сервировать плюшки на плоском блюде, а мясо в чашке. Каждый набирает себе то и другое в тарелку, раскатывает плюшки ножом, отрезает кусочек и кладет на него мясо. К нему можно подавать различные салаты либо тушеные овощи. При этом красное вино очень к стати.

Успеха Вам и приятного аппетита!

Ваша Нэлли Дэс

