

Russische Rezepte

Pass'cha (russische Osterspeise)

5 Pfund weißer Käse,	1 bis 1½ Pfund Zucker,
2 Pfund dicke, saure Sahne,	5 Eigelb,
1½ Pfund Teebutter,	¼ Pfund Korinthen,
½ Liter süße Sahne,	⅛ Pfund Zitronat,
1½ Stangen Vanille.	

Man tut den weißen Käse in einen Leinenbeutel und legt ihn unter eine Presse (z. B. einen schweren Stein) für zwei bis drei Stunden, bis das Wasser abgelaufen und der Käse trocken ist. Die fünf Eigelb rührt man mit sieben Eßlöffeln Zucker, bis sie weiß sind. Darauf tut man den weißen Käse, die fünf angerührten Eigelb, die saure Sahne, die Butter, die süße Sahne, den Zucker und die übrigen Zutaten zusammen in einen größeren Kochtopf und knetet und rührt alles gut durch. Stellt dann das Gemenge auf ein kleines Feuer und rührt so lange, bis es zu einer dickflüssigen Masse schmilzt, wobei man sorgfältigst darauf zu achten hat, daß sie nicht zum Kochen kommt. Nehme dann vom Feuer und lasse abkühlen, andauernd mit dem Löffel rührend. Wenn die Masse vollständig abgekühlt ist, kleidet man eine hölzerne Form, die im Boden ein Loch aufweist, innen mit einer Leinenserviette aus (in Ermangelung einer hölzernen Form eignet sich auch ein gewöhnlicher Blumentopf dazu) und gibt darauf die Masse löffelweise in die Holzform bzw. den Blumentopf hinein. Läßt die Form mit Inhalt über Nacht (zehn bis vierzehn Stunden) stehen, bis die ganze in der Masse noch vorhandene Flüssigkeit durch das Loch abgetropft ist. Darauf kippe man den Inhalt aus der Form auf einen flachen Teller. — Wird allein oder auch mit Vorliebe zu Kaffee mit Napfkuchen gegessen.

Grütze à la Gourjeff (Gourjeff = adliger Hofnarr Katharinas II.)

½ Pfund Grieß,	⅛ Pfund abgehäutete, geröstete, gehackte Haselnüsse,
½ Liter dicke, süße Sahne,	¼ Pfund Rosinen,
¼ Liter Milch,	¼ Pfund Zitronat oder Zuckat,
⅛ Pfund geschälte, gehackte, süße Mandeln,	¼ Stange Vanille, mit Zucker gestoßen,
⅛ Pfund Zucker.	

Man koche aus der Sahne, Milch und Grieß einen dicken Brei, tue die Mandeln, Haselnüsse, Zitronat, Vanille usw. dazu und menge gut durch. Darauf schütte man den Brei in eine feuerfeste, flache Schüssel, gieße gebrannten Zucker darüber und stelle ihn für zehn Minuten in den sehr gut erhitzten Backofen, bis sich oben eine dünne, braune Kruste bildet. Serviere heiß.

Peljmeni (sibirische Fleischklößchen)

Man bereitet einen gewöhnlichen Nudelteig, rollt ihn sehr dünn aus und schneidet mit einem Glase oder Tassenkopf runde Plätzchen. Ein Pfund rohes, gut gewiegtes Rindfleisch, gehackte Zwiebeln, Pfeffer, Salz und eine in Milch geweichte Schrippe mengt man gut durcheinander, tut auf jedes Teigplätzchen genügend dieser Füllung, schließt den Teig zu kleinen Beuteln und versenkt dieselben in kochendes, leicht gesalzenes Wasser, läßt zweimal aufkochen, nimmt sie mit einem Sieblöffel heraus, läßt das Wasser abtropfen und tut sie in eine Schüssel mit ausgelassener heißer Butter. Und serviert sofort. Dazu gibt man evtl. saure Sahne.