

Georgien

Kachetien



Die schneebedeckten Hänge des Kaukasus machen es möglich, daß in Georgien optimale Bedingungen zum Anbau von Zitrusfrüchten herrschen. Anbau von Zitrusfrüchten herrschen.

Wie eine undurchdringbare Barriere ragen die schneebedeckten Dreitausender des Kaukasus steil aus der Ebene. Sie schützen das Alazanital im Südosten Georgiens vor den rauhen Nordostwinden aus Sibirien. Seit über 3.000 Jahren ist deshalb in der fruchtbaren Region Weinanbau möglich. Die lang gezogene und durch den Gebirgsriegel im Norden geschützte Talebene in der Provinz Kachetien ist die Weinstraße Georgiens. Sie gilt als eine der ältesten Weinregionen der Welt.

Seit der Unabhängigkeit Georgiens produzieren Jimscher Chuzischwili und sein Sohn Avto wieder Wein in eigener Regie. Gemächlich schlendern sie durch ihre Weinfelder und prüfen die Reife der Trauben. Jimschers wettergegerbtes Gesicht leuchtet voller Vorfreude, während er genüßlich seine Trauben kostet. Am nächsten Morgen soll die Ernte beginnen. Für die Beiden ist die Weinlese die wichtigste Zeit im Jahr. Ein Großteil ihres Familieneinkommens beziehen sie daraus. Wie in jedem Herbst müssen Nachbarn und Freunde der Familie bei der Ernte mithelfen, sonst ist die Arbeit nicht zu schaffen.



Die georgische Küche ist bekannt für hochwertige Zutaten und eine große Vielfalt.

Avto und Jimscher leben im Dorf Gavazi im Alazanital. Diese Region im Süden des Hohen Kaukasus war eine der reichsten Regionen der früheren Sowjetunion. Doch seit dem Beginn der Blockadepolitik Russlands ist der Weinexport stark eingebrochen. Viele Weinberge liegen inzwischen brach. In Weindörfern wie Gavazi ist die Arbeitslosigkeit daher besonders hoch. Die jüngeren Dorfbewohner sind in die Hauptstadt Tiflis abgewandert, um dort einen Job zu finden. Dabei ist die Erde im Alazanital doch sehr fruchtbar. Diese Landschaft war auch die Kornkammer des Kaukasus.



Weinbauer Avto Chuzischwili rührt den Traubensirup für ein georgisches Weihnachtsgebäck an.



Weinbauer Jimscher Chuzischwili bei der Weinlese in der Region Kachetien in Georgien



Manana Chuzischwili kocht die typischen georgischen Nudelteigtaschen Chinkali.

Badrijai Nigvsit

Auberginen mit Walnußpaste



Für diese delikate Vorspeise sollten die Walnüsse nicht zu grob, aber auch nicht zu fein sein. Man muß ihre Textur noch spüren. Nehmen Sie frischen Knoblauch und guten Essig. Puristen stellen die Walnußpaste nach wie vor im Mörser her, aus ganzen Walnüssen. So war es in Georgien jahrhundertlang üblich.

Als Vorspeise für 6-10 Portionen:

5-6 längliche Auberginen,
Salz,
3 Knoblauchzehen,
200 g gemahlene Walnüsse,
1 EL Essig,
1 TL edelsüßer Paprika,
4 Stengel Koriander



Die gewaschenen Auberginen der Länge nach in dünne Scheiben schneiden, kurz in Salz legen, um ihnen Wasser zu entziehen, abspülen und trockentupfen. In dem Öl goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.



Den Knoblauch, abziehen und durchpressen. Mit den Walnüssen, dem Essig und dem Paprika verrühren. Koriander waschen, trocknen, feinhacken und unter Walnüsse und Knoblauch rühren.

Die Walnußpaste auf eine Hälfte der Auberginenscheiben streichen, die andere darüber klappen und warm oder kalt servieren. Man kann die Scheiben auch ganz dünn damit bestreichen, aufrollen und mit einem Holzstäbchen sichern.

Tip:

- Man kann die Auberginen auch in Salzwasser legen, um ihnen ihre bittere Flüssigkeit zu entziehen.

Chaschi

Kalbshaxensuppe

Diese Suppe aus Kalbshaxe und Kutteln ist sehr nahrhaft und das Beste für einen kalten Wintertag. Kalbfleisch und Kutteln enthalten sehr viel Gelatine, entsprechend körperreich wird die Suppe.

Zutaten für 6-8 Portionen:

1 kg Kalbshachsen,
500 g Kutteln,
1 EL Salz,
1 ganze Knolle Knoblauch,
½ Bund Koriandergrün



Die Kalbshachsen, die Sie sich vom Metzger in mundgerechte Stücke hacken lassen sollten, und die gereinigten Kutteln gut abspülen, in 2 l kaltem, leicht gesalzenem Wasser aufsetzen, zum Kochen bringen und 60 min auf kleiner Flamme kochen lassen.

Alle Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Den Koriander waschen, trocken tupfen, fein hacken. Nach 30 min die Hälfte des Knoblauchs zu dem Fleisch geben. Wenn das Fleisch gar ist, die Suppe abschmecken und sofort heiß mit dem restlichen Knoblauch und dem Koriandergrün servieren.

Tip:

- Diese Suppe kann mit Gemüse der Saison leicht abgewandelt werden.



Cinkali

Gefüllte Teigtaschen

Ein klassisches Gericht der Kaukasus-Region. Für die Füllung wird auch sehr häufig Lamm- oder Schaffleisch verwendet.

Zutaten für 6-8 Portionen:

Teig:

- 1 kg Mehl,
- 1 TL Backpulver,
- 1 EL Salz

Füllung:

- 4 mittelgroße Zwiebeln,
- 4 Stengel Koriander,
- 4 Stengel Petersilie,
- 1 rote und 1 grüne Paprikaschote



Das Mehl mit dem Backpulver durchsieben, mit Salz und 200 ml Wasser zu einem festen Teig kneten, den man 30 min ruhen läßt. Sollte der Teig zu weich sein, noch etwas Mehl darunter kneten.



Für die Füllung Zwiebeln abziehen, fein hacken; Kräuter waschen, trocken tupfen ebenfalls fein hacken. Von den Paprikaschoten den Stielansatz abschneiden, Samen und weiße Trennhäute entfernen, Paprika würfeln. Das Hackfleisch mit diesen Zutaten gründlich vermengen. Eventuell ein wenig Wasser zugeben, damit der Fleischteig geschmeidiger wird.

Den Teig etwa 0,5 cm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher, ersatzweise kann auch ein großes Trinkglas verwendet werden, runde Teigtaler ausstechen, jeweils einen EL Füllung darauf geben. Den Teig über die Füllung ziehen und zwirbelnd verschließen. Alle Teigtaschen fertigstellen. Man gibt sie in leicht siedendes Salzwasser geben und läßt sie so lange kochen, bis sie oben schwimmen.

Tip:

- Teigtaschen immer in leicht siedendem Wasser kochen. Wenn das Wasser sprudelnd kocht, können die Taschen aufgehen.



Chajapuri

Teigfladen mit Käse

Teigfladen mit pikanter Füllung sind in Georgien sehr beliebt. Statt Käse kann man auch eine Füllung aus Hackfleisch oder würzigem Gemüse verwenden.

Zutaten für 6 Portionen:

1 kg Mehl,
2 Päckchen Trockenhefe,
1 TL Salz,
700 ml Wasser

Füllung:

2 Mozzarella,
300 g Fetakäse



Aus dem gesiebten Mehl, 700 ml lauwarmen Wasser (32- 35 °C) und dem Salz einen glatten Teig kneten, den man an einem warmen, zugluftgeschützten Ort 60-120 min gehen lässt. Er sollte um das Doppelte aufgegangen sein. Währenddessen den Mozzarella klein schneiden, den Fetakäse zerkrümeln, beide vermischen.

Den Teig in gut faustgroße Stücke zerteilen, zu Kugeln kneten und diese Kugeln knapp tellergroß ausrollen. Die Käsemischung gleichmäßig auf die Fladen verteilen. Man gibt sie jeweils in die Mitte des Fladens, schlägt die Ränder darüber und rollte den Fladen noch einmal aus, bis er wieder tellergroß ist. Den Fladen von beiden Seiten in einer großen schweren Pfanne anbraten, bis er innen durchgebacken und außen goldbraun ist.

Auf jede Chajapuri nach Belieben eine dünne Schicht Butter geben und am besten mit einem Gurken-Tomatensalat mit Zwiebeln und Fetakäse servieren.

Zchvris Ostri

Ziegeneintopf

Ziegenfleisch kommt im ländlichen Georgien sehr häufig auf den Tisch, da die Menschen auf dem Land ganz oft Ziegen halten. Hierzulande muß man es eher suchen. Lamm ist ein guter Ersatz.

Zutaten für 6-8 Portionen:

1 kg Ziegenfleisch,
2-3 mittelgroße Zwiebeln,
1 scharfe Chilischote,
5-6 Stangen Petersilie,
5-6 Stangen Koriander,
4-5 EL Tomatenmark
Salz



Das Ziegenfleisch in kleine Stücke schneiden und in knapp 2 l Wasser aufsetzen, zum Kochen bringen und 15 min leicht köcheln lassen. Den sich bildenden gräulichen Schaum abschöpfen. Währenddessen die Zwiebeln abziehen, fein hacken. Die Chili-Schote halbieren, Kerne und weiße Trennhäute entfernen, ebenfalls fein hacken. Petersilie und Koriander waschen, trocken tupfen, fein hacken. Zwiebeln

und Chili nach 15 min zu dem Fleisch geben und weitere 40 min köcheln lassen. Wenn das Fleisch fast gar ist, Tomatenmark, Petersilie, Koriander und Salz dazu geben. Noch 10 min auf dem Herd lassen. Der Ziegeneintopf wird meistens mit Reis serviert.