

Zu Tisch in Swanetien - Georgien

Khachapuri (Khatschap'uri , Chatschapuri, ხაჭაპური)

Tipp:Khachapuri ist eine wichtige Nationalspeise der Georgier. Es gibt zahlreiche Varianten davon. In Swanetien nimmt man als Füllung in erster Linie traditionellen georgischen Sulguni-Käse. Man kann aber auch türkischen Gazi- oder Feta-Käse mit 55% Fettanteil verwenden.

Zutaten

- 1 kg Weizenmehl
- 50g Hefe
- 100ml Milch oder Wasser
- 50g Butter
- 4 Eier (für den Teig)
- 1 kg Sulguni-Käse
- 5 Stangen Lauchzwiebeln
- Salz

Zubereitung

Teig: Milch aufwärmen. Hefe, Eier, Mehl und Butter dazu geben und kräftig miteinander mischen. Der Khachapuri-Teig sollte eine ähnliche Konsistenz wie Brotteig haben. Den Teig in der Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und für zwei bis drei Stunden zum Aufgehen warm stellen.

Füllung: Den Sulguni-Käse von der Molke befreien, indem man ihn kräftig ausdrückt. Anschließend die Käsemasse mit der Hand gut zerdrücken. Fein geschnittene Lauchzwiebeln hinzugeben und alles miteinander vermischen und mit etwas Salz abschmecken.

Vom Teig so viel nehmen, dass man eine etwa apfelgroße Teigkugel formen kann. Diese auf eine mit Mehl bestäubte Unterlage drücken, so dass sie etwa einen Durchmesser von 15 Zentimeter misst. Die Käsekugel in die Mitte des ausgerollten Teiges setzen, den Teig an den Rändern nehmen und damit die Käsekugel ummanteln. Den überständigen Teig abzupfen und in die Teigschüssel zurückgeben. Die Teig-Käsekugel in den Händen so lange formen bis eine gleichmäßige Kugel daraus wird. Das garantiert, dass sich Teig und Käse miteinander harmonisieren. Danach mit der Hand die Kugel bis zu einer Höhe von etwa einem Zentimeter flach pressen. Den Teigfladen schließlich auf der oberen Seite mit einem kleinen Löchlein versehen, so dass sich der Käse beim Erhitzen ausbreiten kann. Den Teigfladen auf beiden Seiten bei starker Hitze (ca. 300° C) – ähnlich wie Pizza gebacken wird – backen. Danach Khatchapuri mit Butter glasieren. Seine ganze Wirkung entfaltet das Gericht, wenn es heiß gegessen wird, schmeckt aber auch kalt!

Tkhemali, Tkemali, Tqemali – „Georgischer Ketchup“

Tipp: Tkhemali ist ein Alleskönner. Der ‚georgische Ketchup‘ ist die beliebteste Sauce in Georgien. Sie passt zu allem, bei dem man eine leicht säuerliche, fruchtige Note gebrauchen kann – zu Fisch und Fleisch, aber auch zu Kartoffeln und zu Joghurt. Statt der häufig verwendeten Kriechenpflaumen kann man auch Kirschpflaumen oder Ringlotten verwenden.

Zutaten

- 1 kg Kirschpflaumen
- 1 Knoblauchknolle
- 50g Koriander (Blütenstände und Blätter)
- 50g Dill (Blütenstände und Blätter)
- 20g Schabzigerklee (alt. Bockshornklee)
- Salz und Pfefferoni (roter Paprika)

Zubereitung

Die Pflaumen gut waschen, mit Wasser (gerade so viel, dass die Pflaumen noch aus dem Wasser schauen) in einen Topf geben und bei niedriger Hitze so lange kochen, bis die Pflaumen weich werden. Wenn die Pflaumen abgekühlt sind, den gesamten Topfinhalt durch ein Sieb passieren. Kerne und Fruchthaut bleiben zurück. Knoblauch in einem Mörser zerstampfen und Inhalt zur Seite stellen. Kräuter ebenso mörsern und anschließend sieben, so dass nur feinstes Pulver übrigbleibt. Passierte Sauce bei niedriger Hitze erneut kochen und bei ständigem Rühren Knoblauch und Kräuter dazu geben. Mit Salz und Pfefferoni abschmecken. Erneut kurz aufkochen und die abgekühlte Sauce in Flaschen füllen. (Unsere Protagonistin hat die pasteurisierte Sauce nicht nochmals aufgekocht, sondern gleich abgekühlt abgefüllt.) Flaschen oder Einmachgläser an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren. So kann Tkhemali ein Jahr lang benutzt werden.

Kubdari

Tipp: Kubdari ist das Gericht Nummer Eins in Swanetien. Statt einer Mischung aus Schweine- und Rindfleisch kann man auch Ziegenfleisch oder ausschließlich Rindfleisch nehmen. Wem das Schneiden des Fleisches in kleine Stücke zu mühsam ist, der kann auch Hackfleisch nehmen. Es gibt zahlreiche Rezepte für Kubdari – einfach mal ausprobieren und die verschiedensten Gewürze benutzen. Auf den Geschmack kommt man so oder so. Kubdari schmeckt am besten, wenn es heiß aus dem Ofen kommt.

Zutaten

- 1 kg Weizenmehl
- 50g Hefe
- 100ml Milch oder Wasser
- 50g Butter
- 4 Eier (für den Teig)
- 150g Schweinefleisch
- 150g Rindfleisch
- 1 große Zwiebel
- 20g Koriander (fein gemahlen)
- 20g Bockshornklee
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Teig: Milch aufwärmen. Hefe, Eier, Mehl und Butter dazu geben und kräftig miteinander mischen. Der Teig sollte eine ähnliche Konsistenz wie Brotteig haben. Den Teig in der Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und für zwei bis drei Stunden zum Aufgehen warm stellen.

Füllung: Fleisch und Zwiebeln werden in kleine Stücke geschnitten und miteinander vermengen. Kräuter dazugeben und gut miteinander mischen. Den Teig teilen und jeweils so viel von ihm nehmen, dass man etwa eine apfelgroße Teigkugel formen kann. Diese auf eine mit Mehl bestäubte Unterlage drücken, damit der Teig nicht kleben bleibt. Den Teig ausrollen und darauf eine Handvoll von der Fleischmischung geben. Anschließend das Fleisch mit dem Teig ummanteln und dabei den Teig wieder flach drücken. Mit den Händen oder einem Nudelholz behutsam auf eine Dicke von etwa 1,5 Zentimeter ausrollen. Kubdari auf ein vorgeheiztes Backblech in einem vorgeheizten Ofen bei 200 Grad circa fünfzehn Minuten backen. Lieber etwas länger backen, so dass das Fleisch auch durch ist. Nach dem Backen Kubdari auf der oberen Seite mit etwas Butter einreiben. Heiß servieren und heiß essen. Wohl bekomm's!

Swanetisches Gewürzsalz (Svanuri marili / სვანური მარილი)

Tipp: Swanetisches Gewürzsalz stammt aus Oberswanetien im Großen Kaukasus. Besonders die Kräuter, die man hierzu auf einer Höhe von über 1800 Meter sammelt und miteinander mischt, sollen ein langes Leben versprechen. So die Legende, die man sich in den Bergdörfern gerne erzählt. Die Zutaten sind bekannt, auch wenn sie oftmals variieren. Die jeweilige Menge bleibt allerdings ein Geheimnis. Das Svanuri marili verwendet man für Saucen, Suppen, Salate, für Mehl- und Kartoffelspeisen.

Zutaten

- Salz
- Knoblauch
- Tagetes
- Koriander
- Dill
- Paprika

- Schabzigerklee (getrocknet) oder Bockshornklee

Zubereitung

Zu Salz gibt man die verschiedenen Kräuter und vermengt alles miteinander. Knoblauch sollte frisch im Mörser zerrieben worden sein. Den Schabzigerklee sollte man getrocknet haben. In Georgien ist das Kraut bekannt als Utskho suneli (უცხო სუნელი) «fremdes Gewürz», da die Pflanze den meisten Menschen unbekannt ist. Die Samen am besten im Mörser mahlen, dann entfalten sie ihr ganzes Aroma und wirken geschmacksverstärkend. Wer einen etwas milderem Geschmack haben will, kann auch Bockshornklee verwenden.