



## 11. Station



## Balkan

18. Mai 2004



### Rezepte: (4 Personen)

#### Serbische Bohnensuppe

300 g weiße Bohnen  
1 Bund Suppengrün  
2 Zwiebel  
1 Lorbeerblatt  
2 rote Paprika  
3 El. Olivenöl  
3 Knoblauchzehe  
3 El. Tomatenmark  
ca. 1/8 l trockener Rotwein  
125 g Crème fraîche  
Salz  
1/2 Tl. getr. Majoran  
Tabasco, Chili

Die Bohnen in Wasser über Nacht einweichen. Am nächsten Tag im Einweichwasser kochen. Das Suppengrün waschen, putzen und wieder binden. 1 Zwiebel waschen, ungeschält halbieren, mit dem Suppengrün und dem Lorbeerblatt zu den Bohnen geben. Die Bohnen zugedeckt bei schwacher Hitze 50-60 Minuten köcheln lassen.

Die Paprika putzen und würfeln. Die andere Zwiebel schälen und würfeln. Das Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig braten. Die Paprika dazu geben. Die Knoblauch schälen und durch die Presse dazudrücken. Das Tomatenmark und den Rotwein unterrühren und alles 5 Minuten dünsten.

Die Zwiebelhälften, das Suppengrün und das Lorbeerblatt entfernen. Das Gemüse zu den Bohnen geben und soviel Wasser angießen, dass eine Suppe entsteht, dann noch einmal aufkochen. Die Suppe mit Crème fraîche verfeinern, mit Salz, dem Majoran und Tabasco abschmecken und heiß servieren.

#### Bulgarischer Satarac

600 g Goulasch gemischt  
200 g Schweinebauch,  
oder Speck  
2-3 Zwiebeln  
3 rote Paprika  
1 Peperonischote  
1 Glas 250 ml eingelegten  
roten Paprika  
1 Packung 200 ml passierte  
Tomaten  
Pfeffer, Salz, Chili,  
Paprikapulver, Olivenöl

Das Fleisch scharf anbraten und die grob geschnittenen Zwiebeln dazugeben und mitschmoren lassen.

Die in Stücke geschnittenen Paprika und die Peperoni dazugeben, kurz dünsten, mit den passierten Tomaten und einem Teil der Flüssigkeit der eingelegten Paprika angießen. Die eingelegten Paprika dazugeben.

Alles zusammen ca. 20 Minuten garen, würzen und eventuell mit Crème fraîche oder Rotwein verfeinern.

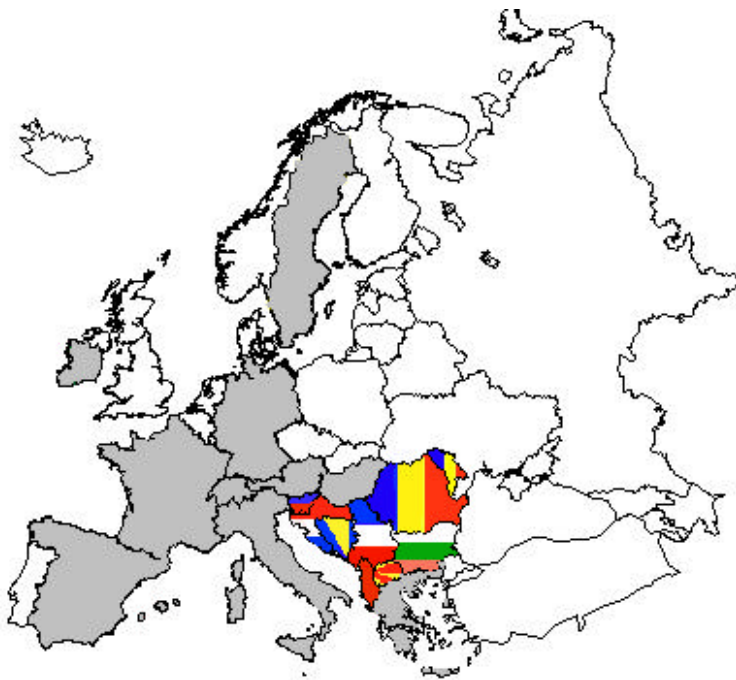
#### Geheimnis des Balkans

200 g Heidelbeer, Vanille  
oder Joghurt Eis  
150 g Joghurt Natur  
30 g Heidelbeerkompott

Eine große Kugel Eis in ein Weinglas geben. 2-3 Esslöffel Heidelbeerkompott oder gezuckerte Heidelbeeren vorsichtig außen herum geben. Das Glas sollsauber bleiben!

Nun löffelweise den Joghurt über das Eis geben bis das Glas gefüllt ist.

Beim einfüllen des Joghurts entsteht durch das hochsteigen des Heidelbeersaftes eine Marmorierung an der Innenseite des Weinglases. Die Oberfläche bleibt jedoch ganz weiß. Der Effekt sieht sehr schön aus und verbirgt den süßen Kern (Eis).



## Land und Leute

Essen auf dem Balkan ist so vielfältig wie die Länder, Regionen und geografischen Unterschiede in diesem Teil Europas. In den am Mittelmeer gelegenen Landstrichen gibt es eine genauso große Vielfalt an Fischspezialitäten wie deftige bis scharfe Gerichte in den Steppen und Gebirgsregionen. Hier mischt sich Europa mit Asien, der Westen mit dem Osten. Neben dieser Vielfalt gibt es jedoch einige Speisen und Gerichte die man, natürlich in unzähligen Variationen, überall wieder findet. Wir haben versucht hier diese Gemeinsamkeiten in unserer Speisenfolge aufzuzeigen. Typischerweise gibt es meist eine reichliche Menge gebratenes Fleisch mit Reis und verschiedenen herzhaften Salaten. Eine Vor- und Nachspeise wird selten gereicht. Um das spezifische essend zu erleben haben wir uns jedoch entschlossen trotzdem drei Gänge vorzubereiten. Begleitet durch eine Auswahl aus der ebenso gigantischen Anzahl an Getränken.

## Guten Appetit

Alfred Brodt, Ulrich Braxmaier und das Kochteam

## Serbische Bohnensuppe

## Rumänischer Rotwein

## Bulgarischer Satarac

Kesselgulasch

## Geheimnis des Balkans

## Kroatischer Kräuterschnaps

