

Zu Tisch

Tal der Rosen – Bulgarien

Banitsa mit Schafskäse und Sauerampfer

Zutaten

- 1 kg Sauerampfer oder anderes Blattgemüse (z.B. Spinat, Mangold)
- 500 ml Öl
- 600 ml Milch
- 500 g Schafs- oder Ziegenkäse
- 5 Eier
- 1 Eigelb
- 1 kg Mehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Sauerampfer (oder das gewählte Blattgemüse) waschen und den weichen Teil der Blätter vom mittleren, harten Stiel zupfen. Den Rest der Blätter grob zerschneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten und in sich zusammenfallen lassen.

Für den Hefeteig 600 g Mehl in eine Schüssel oder auf ein Backbrett geben, eine Mulde in die Mitte drücken und darin die zerbröckelte Hefe mit etwas lauwarmer Milch, einer Prise Zucker und etwas Salz anrühren und 15 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt stehen lassen.

Alternativ die Hefe in einem Glas mit ein wenig lauwarmer Milch, etwas Mehl, dem Zucker und dem Salz anrühren und ebenso ruhen lassen, bis der Vorteig aufgegangen ist.

Nun wird die aufgegangene Hefe mit dem restlichen Mehl, der restlichen Milch und zwei Eiern vermenget und so lange geknetet, am besten auf einer bemehlten Tischfläche, bis ein weicher, aber zugleich knuffiger, flexibler Teigballen entstanden ist. Dabei den Teigballen auch immer

wieder hochheben und auf die Tischplatte werfen, so wird er schön elastisch. Sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzufügen, falls er zu trocken oder gar bröckelig ist, noch ein wenig mehr Milch beimengen.

Aus dem fertig gekneteten Teig Kugeln von der Größe eines Tennisballs formen und nebeneinander an einen warmen, aber nicht heißen Ort legen, damit sie noch etwas aufgehen können.

In der Zwischenzeit den Käse zerbröckeln und mit den restlichen drei Eiern vermengen.

Nun nacheinander drei der Teigbällchen mit einem Nudelholz ausrollen, bis sie etwa 20 cm Durchmesser haben. Die Teigplatten mit etwas Öl bestreichen und aufeinanderlegen. Nun die drei geschichteten Teigplatten mit eingeölten Händen an den Rändern auseinanderziehen, so lange, bis ein großer runder, papierdünner Teiglappen entstanden ist. Er sollte möglichst keine Löcher haben, sonst quillt später die Füllung heraus!

Den Lappen ausbreiten und erst mit der Eier-Käse-Masse, dann mit Sauerampfer belegen. Den Sauerampfer dabei etwas ausdrücken, damit nicht zu viel Flüssigkeit in den Teig gelangt. Den Belag nach Geschmack pfeffern und salzen. Nun den Teig mit der Füllung aufrollen und die so entstandene Rolle verzwirbeln. In der Mitte einer runden Quicheform oder Springform beginnen und die Teigrolle schneckenförmig hineinlegen.

Diesen ganzen Vorgang mit den nächsten drei Teigbällchen wiederholen und die zweite verzwirbelte Teigrolle an die erste legen, die Schnecke in der Form wird so ein Stückchen größer. Das Ganze so lange wiederholen, bis alle Teigbällchen verbraucht sind und die Kuchenform von der Schnecke ganz ausgefüllt ist.

Die fertige Banitsa mit mindestens einem Tuch bedecken und wiederum an einem warmen Ort gehen lassen, bis die Form ganz mit Teig ausgefüllt ist, das dauert etwa zwei bis drei Stunden. Nun den Ofen auf 180°C vorheizen, die Banitsa mit einem Eigelb bepinseln und auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten backen, bis sie eine goldgelbe Kruste gebildet hat.

Tipp:

Banitsa warm oder kalt genießen oder als Proviant für unterwegs mitnehmen. Von der Teigschnecke lassen sich hervorragend handliche Stücke abbrechen.

Gebäckener Schafskäse nach schopenart - Sirene po schopski

Ein einfaches, schnelles, leckeres Gericht - Studierende und Handwerker:innen lieben es. Traditionell wird diese Spezialität in kleinen, feuerfesten Tontöpfen zubereitet.

Zutaten für 6 Personen:

- 250 g Butter
- 3 große rote Tomaten
- 3 rote Paprikaschoten
- 1 kg bulgarischer Schafskäse
- 6 Eier
- 300 g geriebener Hartkäse, z.B. Emmentaler
- 6 Chilischoten (nach Belieben)
- frisches oder getrocknetes Bohnenkraut
- Chili- oder Paprikapulver

Zubereitung:

Den Backofen auf 250 °C vorheizen.

Zunächst die Paprikaschoten waschen, auf ein Backblech legen und bei 250 °C für ca. 15 Minuten im Ofen rösten, bis die Paprikahaut dunkel wird und Blasen schlägt.

Währenddessen die Tomaten in grobe Scheiben und den Schafskäse in 6 gleich große Portionen schneiden.

Ist die Haut der Paprikaschoten braun geworden, das Blech aus dem Ofen nehmen, die Schoten ein paar Minuten mit Alufolie abdecken, dann häuten und die Samen herausnehmen.

Den Backofen auf 200 °C zurückdrehen.

Das Fleisch der Paprikaschoten in schmale Spalten zerteilen. Die Butter in 6 Portionen teilen und in 6 Töpfchen platzieren, darauf die restlichen Zutaten schichten: Zuerst je 2 Tomatenstücke, darauf den Schafskäse, darauf jeweils eine halbe, zerteilte Paprikaschote, dann nochmal Tomate und schließlich eine Hand voll geriebenen Käse. Schließlich ein Ei in jedes Töpfchen schlagen, mit etwas Bohnenkraut und mit - je nach Geschmack - Chili- oder Paprikapulver bestreuen. Wer es scharf mag, kann noch eine Chilischote dazulegen.

Die Töpfchen mit Deckel oder Alufolie abdecken und bei 200 °C für ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Dann die Deckel abnehmen bzw. die Alufolie entfernen und noch ein paar Minuten im Ofen lassen, bis der Käse leicht gebräunt ist.

Den überbackenen Schafskäse am besten mit frischem Weißbrot oder Baguette genießen.

Tipp: Wer keine kleinen Tontöpfe zur Hand hat, kann auch eine größere Auflaufform nehmen und die Zutaten darin schichten. Für die Eier kleine Dellen drücken, damit sie gleichmäßig verteilt bleiben und nicht zusammenlaufen.

Gefüllte Paprikaschoten mit Hackfleisch und Reis

Zutaten 8 Personen:

- 15-18 grüne oder rote Paprikaschoten (je nach Größe)
- 2 Zwiebeln
- 500 g Hackfleisch (Schwein oder gemischt)
- 2 Tassen weißer Reis
- 1 TL Tomatenmark
- 2 Tomaten
- 1 EL Bohnenkraut
- 1 EL Petersilie
- Pfeffer
- Salz
- 50 g Mehl
- 4-5 EL Speiseöl

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Zwiebeln und die Tomaten in feine Würfel schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin für 5 min. anschwitzen. Das Hackfleisch hinzufügen und braten, bis es leicht angebräunt ist. Den Reis hinzufügen und mitbraten, bis er glasig wird, dann eine Tasse Wasser hinzufügen und gut verrühren. Das Tomatenmark und die Tomaten hinzufügen, nach Geschmack salzen, pfeffern und die fein gewiegten Kräuter hinzugeben. Die Mischung weiter rühren, bis alle Flüssigkeit vom Reis aufgenommen ist, dann die Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Paprikaschoten waschen und die Stiele herausschneiden, aus dem Inneren die Samen entfernen. Mit einem kleinen Löffel oder per Hand die Schoten mit der Hackfleischfüllung befüllen, dann die Stiele in Mehl wenden und fest am Reis andrücken, um die Schoten wieder zu verschließen.

Die befüllten Paprikaschoten dicht nebeneinander in eine weite, feuerfeste, möglichst verschließbare Schale oder Backform legen. Heißes Wasser darüber gießen, bis sie gerade so bedeckt sind.

Die Form verschließen - sollte sie keinen Deckel haben, Alufolie darüber spannen - und die Schoten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für etwa eine Stunde backen. Nach einer Stunde den Ofen ausstellen, aber die Form nicht herausnehmen, sondern nochmals für eine halbe Stunde weitergaren lassen.

Die fertigen gefüllten Paprikaschoten mit frischer Petersilie bestreuen und mit einem Klecks Joghurt servieren.

Palatschinken mit Rosenkonfitüre

Die Rosenblätter für die Konfitüre können von Damaszenerrosen, aber auch von anderen duftenden Garten- oder Wildrosen stammen. Es müssen allerdings wirkliche Rosen der Gattung Rosa sein: Pfingstrosen oder Stockrosen etwa tragen zwar den gleichen Namen, sind aber nicht essbar. Am besten eignen sich Duftrosen wie die Rosa Damascena, die Rosa Gallica oder die Rosa Centifolia.

Die Rosenblüten am besten früh am Morgen pflücken und möglichst schnell verarbeiten, noch bevor sie zu welken beginnen.

Zutaten für Rosenkonfitüre (4-5 Gläser):

- 500 ml Wasser
- 1 kg Zucker
- 2 Tassen Rosenblätter
- Saft einer halben Zitrone

Zubereitung:

Die Rosenblätter können entweder vorsichtig mit zwei Händen durch eine kleine Drehung des Blütenkopfes aus dem Blütenbecher herausgedreht oder mit einer Schere abgeschnitten werden. Die gelben Teile der Blüten werden entsorgt, da sie einen Bitterstoff enthalten. Die Blätter vom gelben Blütenstaub befreien.

In einem Topf das Wasser mit 700 g Zucker erhitzen und etwa 30 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

In der Zwischenzeit mit den Händen die Rosenblätter mit den restlichen 300 g Zucker vermischen, am besten in einer tiefen Schüssel. Die Rosenblätter sanft mit dem Zucker kneten, bis nach und nach der Saft aus den Blättern tritt. Ist der Zuckersirup eingedickt, die

gezuckerten Rosenblätter hinzufügen und nochmals für etwa 20 Minuten kochen lassen, dabei immer wieder umrühren. Nicht erschrecken, die Mixtur sieht zunächst grünlich aus!

In der Zwischenzeit die Gläser vorbereiten:

Zum Sterilisieren die Gläser samt Deckeln in einem Topf mit Wasser abkochen oder die abgspülten Gläser bei 120 °C für 15 Minuten in den heißen Ofen oder bei 600 Watt für 1 Minute mit Wasser gefüllt in die Mikrowelle stellen. Dann ausgießen und abtropfen lassen.

Nun wird die Marmelade getestet: Einen Tropfen davon auf einen Tellerrand geben, der Tropfen sollte nicht verrinnen. Dies ist der richtige Moment, um den Zitronensaft dazuzugeben. Durch die Säure wechselt nun die Farbe der Konfitüre zu rosa!

Noch einen Moment den Saft gut verrühren, dann die Konfitüre vom Herd nehmen und rasch in die vorbereiteten Gläser füllen und verschließen. Die Gläser auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.

Zutaten für Palatschinken (5-6 Personen):

- 5 Eier
- 1 l Milch
- 150 ml Mineralwasser
- 600 - 700 g Mehl
- 1 EL Joghurt
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker oder 3 Tropfen flüssige Bourbon-Vanille
- 1/2 Zitrone
- 1 Prise Salz
- 1 Tasse Rosenblätter
- Schweinespeck zum Einfetten der Pfanne (alternativ Speiseöl)

Zubereitung:

Die Eier in einen hohen Topf schlagen und mit dem Mixer oder einem Rührbesen gut verschlagen. Die Milch hinzufügen, Joghurt und Backpulver separat verrühren und hinzugeben, dann nach und nach das - am besten vorher gesiebte - Mehl sowie eine Prise Salz, die Vanille oder den Vanillezucker und den Saft der halben Zitrone hinzugeben. Zuletzt das Mineralwasser hinzufügen.

Solange weiter mixen, bis ein cremiger und klümpchenfreier Teig entstanden ist. Ist der Teig zu dünn, noch ein wenig Mehl hinzufügen, ist er zu dickflüssig, mit etwas Milch verdünnen.

Eine Eisenpfanne oder ein Crêpeisen auf dem Herd erhitzen. Das heiße Eisen der Pfanne mit dem Speck einreiben oder einen Klecks Öl hineingeben und verteilen, dann sofort eine Suppenkelle voll Teig in die Pfanne fließen lassen und durch Schwenken gleichmäßig verteilen.

Die Temperatur reduzieren, auf den Palatschinken ein paar Rosenblätter verteilen. Sobald der Palatschinken von unten leicht gebräunt ist und sich von der Pfanne löst, ihn mit einem Pfannenheber, den Händen oder, wer sich traut, durch Hochwerfen wenden. Die zweite Seite bräunen lassen, auf den fertigen Palatschinken ein paar Butterflocken verteilen und auf einen Teller gleiten lassen. Für den nächsten Palatschinken erneut die Pfanne einfetten und das Ganze wiederholen.

Auf die fertigen Palatschinken Rosenkonfitüre streichen und warm oder kalt genießen!

Tipp: Die fertigen Palatschinken stapeln und im Ofen warm halten oder, noch besser, direkt heiß aus der Pfanne genießen. Dann lässt sich auch die Konfitüre besser darauf verteilen.