

Rezepte für eine kulinarische Supra

1. Prasis Pchali - Pate mit Lauch und Walnüssen (alternativ mit Haselnüssen)
2. Sokos Tschakapuli – Pilz Kräuter Pfanne
3. Schkmeruli - Hühnchen in der Knoblauchsauce

Rezepte:

1. Prasis Pchali - Pate mit Lauch und Walnüssen (alternativ mit Haselnüssen)

Zutaten:

Lauch (1 kg), oder Spinat (1 kg)

Frischer Koriander: 2 Bündel

Knoblauch: 4-5 Stück

Walnüsse: 200 g

Utskho suneli (blauer Bockshornklee): 2 Teelöffel

Weißweinessig: 3 Esslöffel

Rotes Pfeffer

Salz (eventuell Swanuri Marili)

Granatapfelkerne zum Garnieren

Lauch muss gründlich gewaschen werden, klein hacken und entweder im Wasser kurz gekocht oder auf der Pfanne blanchiert. Anschließend mit kühlem Wasser abschrecken und den Saft auspressen.

Dann mahlen Sie die Walnüsse und den Knoblauch und fügen Sie dann utskho suneli, Essig, Salz und roten Pfeffer hinzu

(Menge an Salz und Pfeffer je nach persönlicher Präferenz). Mischen Sie die Gewürze mit den Händen ein und dann fügen Sie es zur Lauchmasse. Nachdem Sie alles zusammengemischt haben, ist das Gericht fertig.

Formen Sie nun kleine Bällchen mit der Hand und servieren Sie das Gericht mit Granatapfelkernen. Pchali wird besser mit der Zeit - also 2-3 Stunden im Kühlschrank legen.

2. Sokos Tschakapuli:

Das klassische Rezept wird mit Lamm oder Kalbsfleisch zubereitet, hier aber die vegetarische Alternative.

Zutaten:

1 kg Pilze Austernpilze oder Champignons

10-15g Butter

1 Zwiebel

1 Paprika

4 Knoblauchzehen

1 Bund Estragon

1 Bund Petersilie

1 Bund Koriander

Weißwein zum Ablöschen

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Pilze schneiden und in einer tiefen Pfanne mit der Butter für 10-15 Minuten anbraten. Gelegentlich mit einem Holzlöffel umrühren.

Während die Pilze gebraten werden, entfernen Sie die Estragonblätter von ihren Stielen. Estragonblätter hacken (nicht zu fein). Zwiebeln, Koriander, Petersilie und Paprika fein dazu hacken, und Knoblauch pressen.

Die gehackten Zutaten zu den Pilzen hinzufügen und mit Weißwein ablöschen. Nach ca 5 Minuten fügen Sie bitte etwas Wasser hinzu. Bei schwacher Hitze ca weitere 10 Minuten schmoren lassen.

3. Schkmeruli

Das Rezept kommt auch Ratscha (Nord-Westen von Georgien).

Zutaten:

Hühnchen (ganzes Hühnchen oder 4-5 Schenkeln)

Milch (250 ml)

Butter/Öl

Wasser

5 Knoblauchzehen

Salz

Pfeffer

Das Hühnchen von beiden Seiten mit Salz und schwarzem Pfeffer bestreuen.

Legen Sie das Hühnchen in einer gut geölten/gebutterten Pfanne auf den Rücken und stellen Sie die Temperatur so ein, dass die Haut schnell golden wird.

Decken Sie das Hühnchen mit einem Deckel ab. Überprüfen Sie nach 6-7 Minuten die Haut auf ausreichend goldene und knusprige Haut, drehen Sie sie um, drücken Sie sie erneut mit dem Deckel zusammen und senken Sie die Temperatur leicht.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Nehmen Sie das Brathühnchen aus der Pfanne, schneiden Sie es in Stücke und legen Sie es auf eine Auflaufform.

Mischen Sie den gepressten Knoblauch mit dem Fett in die Pfanne. Braten Sie die Knoblauchpaste leicht an und achten Sie darauf, sie nicht zu verbrennen. Wenn sich die Farbe leicht ändert, gießen Sie ein Glas Milch drüber (wenn Sie keine Milch mögen, verwenden Sie Wasser oder Sahne). Kochen Sie es für ein paar Minuten und gießen Sie es dann über das Hühnchenfleisch.

Anschließend für ca 15-20 Minuten im Backofen auf der mittleren Stufe braten.
Warm servieren.

Gebackene Champignons gefüllt mit Sulguni-Käse

In diesem Rezept zeigen wir, wie man mit Sulguni-Käse gefüllte Pilze in Butter gebacken in traditionellen georgischen "Ketsi"-Geschirr aus Ton zubereitet.

Für dieses Rezept benötigen Sie 3 Ketsi-Formen (Sie können ofenfeste Formen verwenden, wenn Sie keine Ketsi haben).

Zutaten (für 3 Personen):

500 g Champignons.

165 g Butter

100 g Sulguni-Käse (Sie können einen anderen Käse, z. B. Mozzarella, verwenden, wenn Sie keinen Sulguni haben).

Zubereitung: Reiben Sie den Käse

Entfernen Sie vorsichtig die Stiele von den Champignons.

Geben Sie 40 Gramm Butter in jede Ketsi-Pfanne und fügen Sie die Pilze hinzu.

Geben Sie die restliche Butter in jede Pilzpfanne und backen Sie sie im Ofen bei niedriger Hitze 20 Minuten lang.

Nach 20 Minuten fügen Sie den geriebenen Sulguni-Käse zu jedem Pilz hinzu und backen ihn bei schwacher Hitze für weitere 20 Minuten.

Servieren: Heiß servieren, mit oder ohne eine Prise schwarzen Pfeffer.

Makalarma

Zutaten:

- 1 kg Weizenmehl
- 2 Eier
- 2 Liter Wasser
- 500 g Käse (Quark, Oltermanni oder gesalzener Mascarpone-Käse eignen sich gut, wenn kein georgischer Käse vorhanden ist), gerieben
- 1 große Zwiebel, in Scheiben geschnitten (ca. 250 g)
- 3 Knoblauchzehen, gehackt (ca. 20 g)
- 30 g Salz
- 100 g geschmolzene / geklärte Butter

Mehl, 15 g Salz und Eier in einer tiefen Schüssel verrühren. Wasser nach und nach zugeben, bis sich ein fester Nudelteig bildet. Lassen Sie den Teig 15 Minuten ruhen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln und Knoblauch im Butterschmalz anbraten, bis sie leicht karamellisiert und gebräunt sind. Beiseite stellen.

Den Teig auf einer Holzunterlage ausrollen und in lange, dünne Streifen wie selbstgemachte Nudeln schneiden. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und den geschnittenen Teig unter vorsichtigem Rühren hineingeben. Kochen Sie den Teig 7 Minuten lang.

Gut abtropfen lassen und die gekochten Nudeln auf eine Servierplatte geben. Mischen Sie die Nudeln mit den gebratenen Zwiebeln und einer großzügigen Portion geriebenem Käse in der Servierschale.

Brennnessel-, Spinat- oder Spargel-Eintopf

Zutaten:

- 800 g Brennnesseln, Spinat oder Spargel
- 1 Ei
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt (ca. 90 g) - 80 g geschmolzene / geklärte Butter
- 8 g Salz

Kochen Sie die Brennesseln (alternativ Spinat oder Spargel), bis sie weich werden, und geben Sie sie dann sofort in eine Schüssel mit eiskaltem Wasser, um das Gemüse zu schocken und den Garprozess zu stoppen. Das Gemüse sollte hellgrün bleiben. Abspülen und beiseite stellen.

Braten Sie die Zwiebeln mit Butterschmalz und einer Prise Salz in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze an, bis sie glasig werden. Die gekochte Brennessel zu den Zwiebeln geben, gut verrühren und bei mittlerer Hitze weiterkochen. Nach etwa drei Minuten fügen Sie das Ei und zusätzliches Salz hinzu. Mischen Sie gründlich und kochen Sie die Mischung weitere 2 bis 3 Minuten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Warm servieren und das Gericht mit Brot genießen.

Kachetischer wilder grüner Salat

Bärlauch 50 gr

Brennnessel 50 gr

Wilder Spargel 100 gr

Estragon 1 Bund

Koriander 1 Bund

Babyspinat 50 gr

Sauerampfer 50 gr

Sojasauce 20 ml

Sweet-Chili-Sauce 20 ml

Essbare Blüten zur Dekoration

Sautieren Sie das gesamte Wildgemüse, fügen Sie Chili und Sojasauce hinzu, fügen Sie in letzter Minute Estragon und Koriander hinzu und servieren Sie es warm.