

Die Russischen Suppen, Infos

Kategorien: Vorspeisen, Suppen, Land, Udssr

Zutaten für: 1 Rezept

-- russische Suppen

Anleitung:

Die russischen Suppen lassen sich in mindestens sieben grosse Gruppen einteilen:

- * Kalte Suppen unter Verwendung von Kwas als Grundfluessigkeit. Hierzu gehoeren Tjurja, eine kalte Brotspeise, die allerdings heutzutage in Vergessenheit geraten ist, und die populaere Okroschka. Die einst sehr beliebte Botwinja, eine kalte Suppe mit Lachs, kennt man mittlerweile selbst in Russland nicht mehr, da ihre Zubereitung aeusserst aufwendig ist.
- * Leichte Suppen oder Pochljobki auf der Grundlage von Wasser und Gemuese
- * Nudelsuppen (Lapscha) mit Pilzen, Fleisch oder Milch
- * Schtschi, Kohlsuppen aus frischem Weisskohl oder Sauerkraut, mit oder ohne Fleisch, der Grundtyp der russischen Suppen
- * Rassolnik und Soljanka, gehaltvolle Suppen mit Fleischbruehe auf salziger oder saurer Basis
- * Ucha und Kalja, letztere heute fast unbekannt, zwei Grundarten der russischen Fischsuppen
- * Suppen auf Getreidekoerner-Gemuese-Basis Ausser den traditionsreichen Suppen isst man heute auch verschiedene puerierte oder cremige Suppen, klare Bruehen (Buljon) sowie suesse Suppen.