



„Pikkujoulu“ – Kleines Weihnachten in der Familie

Auf dem Tisch werden dekorativ kalte Gerichte, u.a. Räucherlachs und eingelegte Heringe als Vorspeisen, ein warmes Gericht und verschiedene Salate, Salzkekse, Roggenbrot, Brötchen und Butter angerichtet. Auf einen Extratisch kommen in einer Thermoskanne Kaffee und Teewasser, dazu Zucker, Sahne und Milch, süße Nachspeisen, Kuchen und Kekse.

An Getränken werden Sekt und Wein, Kotikalja (Heimbier, ein Malzgetränk, schmeckt ähnlich wie russ. Kwass) Glögi (heißer, mit Zimtstangen und Nelken gewürzter Preiselbeersaft) und Bier gereicht. Für die Kinder Säfte und für die Grossen auch härtere Sachen.

Hähnchen-Rollen (18-20 Stk.)

250 g Hähnchenschnitzel

150 g Frischkäse, gewürzt mit Kräutern

1 roter Paprika

ein paar Basilikum-Blättchen

Schnitzel flach klopfen, in einer beschichteten Pfanne hell braten, abkühlen lassen.

Ein Stück durchsichtige Plastikfolie auflegen, die Schnitzel drauflegen und mit dem Frischkäse bestreichen. Den Paprika in dünne Streifen schneiden und auf den Schnitzeln verteilen. Alles eng einrollen, mit der Folie umhüllen und ca. 3 Stunden in den Gefrierschrank legen. Herausnehmen, die Folie entfernen und mit einem scharfen Messer die Schnitzelrolle in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Auf einer Platte flach auflegen und mit einem Basilikum-Blättchen dekorieren.

Zitronen-Silakka

600 g Silakka-Filet (frische Heringsfilet)

½ Tl. Salz, Schnittlauch, Dill, Zitronenpfeffer, alles mischen und die Fische damit bestreuen; einrollen und in eine flache Auflaufform legen.

Kochflüssigkeit:

3-4 dl Wasser, 2 El. Zucker, Saft einer ½ Zitrone, 1 Lorbeerblatt, 10 zerdrückte Wacholderbeeren.

Alles mischen und über die Fische schütten.

Bei 175 Grad ca. 40 min. backen, abkühlen lassen und servieren.

Apfel-Zwiebel-Majo

2 dl Creme fraîche

1 dl Mayonnaise

1 dl Apfelsaft

½ geriebener Apfel

2 El. fein geschnittene Zwiebeln

Curry, Honig oder Zucker

Alle Zutaten gut miteinander vermischen, einige Stunden kalt stellen, am besten über Nacht.

Fisch-Krabben-Beutel (4 Pers.)

600 g Lachs oder Forelle
200 g geschälte Krabben
1 Stg. Lauch, in Scheiben
einige kleine geschälte neue Kartoffeln oder
2 Karotten, in Scheiben
1 dl Mungbohnen
½ Eßl. Orientalisches Gewürz (z.B. asiatisches Five-Spice-Gewürz, Indisches Gewürz)
4 Eßl. Weißwein
Ein Stück Alu-Folie mit Öl bestreichen, Fisch, Krabben, Gemüse und Bohnen drauflegen. Würzen und mit je 1 Eßl. Wein beträufeln. Verschließen und auf den Grill legen. (ca. 10 Min.)

Hähnchen-Pirakka (6-8 Port.)

1 Pkt. TK-Blätterteig (400 g)
Füllung:
450 g mariniertes Hähnchengeschnetzeltes
3 Birnen
grob gemahlener schwarzer Pfeffer
150 g Blauschimmelkäse
1 Töpfchen frisches Basilikum (wer keines bekommt, kann auch getrocknetes Basilikum nehmen)
250 g Mozzarella
3 mittelgroße Tomaten
100 g geriebenen Pizzakäse
Teig bei Zimmertemperatur auftauen lassen, ausrollen und in eine runde Pizza- oder feuerfeste Glasform legen.
Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Die Birnen und das Fleisch darüber verteilen, den Blauschimmelkäse zerkrümeln und mit dem Basilikum drüberstreuen. Mozzarella und Tomaten in Scheiben schneiden, ebenfalls drauf verteilen. Zuletzt wird der Reibkäse drübergestreut. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 45 Min. backen.

Bunter Salat (8 - 10 Pers.)

1 Kopf Eisbergsalat	grob geschnitten
je 1 rote und gelbe Paprika	in Streifen
375 g Karotten	in feinen Stiften oder gerieben
250 g Champignons	in Scheiben

Salatsoße:

3/8 l Buttermilch
125 g Schmand
Saft von 2 Zitronen
Salz, Pfeffer, Zucker, Petersilie

Farmersalat (4 Pers.)

200 g Gemüsemais (Dose)
1/2 Salatgurke
je 1 rote, gelbe Paprika
1 Bund Radieschen
Dill, Petersilie, Schnittlauch
Eisberg/ Chinakohlsalat
Salatsoße:
250 g Joghurt
2 El Öl
Zitronensaft, Pfeffer, etwas Zucker

Senf-Smetana-Soße zu Lachs

1 Tl Smetana
1 El Senf
Zitronensaft
1/2 Tl Honig (oder etwas Staubzucker)
Pizzagewürz nach Geschmack

„Karjalan piirakat ja munavoi“ - Karelische Piroggen mit Eibutter

<u>Teig:</u>	<u>Reisfüllung:</u>	<u>Eibutter:</u>
1 dl Wasser	1 Milch	3 harte Eier
1 Tl. Salz	2 dl Reis	100 g Butter
2 ½ dl Roggenmehl	Salz	Salz
½ dl Weizenmehl		

Butter zum Bestreichen
und fürs Blech

Zubereitung:

Die Milch aufkochen, den **Reis** einstreuen und in etwa 40 Min. zu einem dicken Brei quellen lassen. Mit Salz würzen und abkühlen lassen.

Für den **Teig** das Mehl auf ein Brett geben, nach und nach das gesalzene Wasser zufügen und daraus einen festen Teig kneten. In einer angewärmten Schüssel 30 Min. ruhen lassen. Den Teig zu einer Rolle formen und in 12 bis 14 Scheiben schneiden. Das Backbrett dünn mit Mehl bestäuben und die Scheiben darauf sehr dünn ausrollen. In die Mitte jeweils einen Löffel abgekühlten Reis geben, die Ränder einschlagen und festkneifen. Auf ein gefettetes Backpapier legen und bei mindestens 250° ca. 15 Min. backen, bis der Teig goldbraun und die Reisfüllung braun gesprenkelt ist. Noch heiß mit zerlassener Butter bestreichen. In einer großen Schüssel zwischen Pergamentpapier schichten und mit einem Geschirrtuch abdecken, damit die Kruste weich wird.

Für die **Eibutter** die Eier hart kochen, abkühlen lassen, schälen und hacken. Die Butter weich rühren, die Eier darunterheben und salzen.

Tipps: „Karjalan piirakat“ lassen sich sehr gut in großen Mengen herstellen und einfrieren. Sie schmecken leicht angewärmt am besten.

Als Füllung wird auch gerne kaltes Kartoffelpüree genommen.

Die Eibutter schmeckt übrigens auch auf einem Sandwich sehr gut.

Pflaumen-Käse-Kuchen (8 Port.)

1 Pkt. TK-Blätterteig (400 g)
1 Btl. Trockenpflaumen
2 Eier
250 g Quark
2,5 Tl. Kartoffelmehl
1,5 dl Zucker
1 Zitrone
1 dl Rosinen

Teig auftauen, ausrollen und damit eine Springform auslegen, den Rand ebenfalls. Eier trennen, Eiweiß zu sehr steifen Schnee schlagen, zuletzt etwas Zucker zugeben. Eigelb, Quark, Kartoffelmehl, Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale sowie den restlichen Zucker sehr gut glattrühren. Zuletzt vorsichtig den Eischnee drunterheben. Alles in die Springform schütten, glatt streichen und die Rosinen gleichmäßig drüberstreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° C langsam (ca. 1 ½ Std.) backen. In der Form kalt werden lassen. Zusammen mit Kaffee und (süßem) roten Sekt servieren.

„Mustaherukkahyytelö“ - Crème von Schwarzen Johannisbeeren

3 Eier
1 dl Zucker
2 dl Schwarze Johannisbeeren (im Mixer zerkleinert)
4 Blatt Gelatine
2 El Wasser
(1/2 dl Schwarzer Johannisbeer-Wein)

Dekor: Schwarze gefrostete Johannisbeeren und frische Minzeblättchen
Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Eigelb und Zucker sehr schaumig schlagen, dann die Fruchtmasse darunter rühren.
Die aufgeweichten Gelatineblätter mit 2 El Wasser auflösen, ein wenig abkühlen lassen und unterrühren.

Wenn Wein verwendet wird, nun unterrühren.

Eiweiß sehr steif schlagen und so unter die Masse heben, daß keine Flocken mehr zu sehen sind. In eine Schüssel umfüllen und im Kühlschrank mindestens 3-4 Std. kühlen.

Danach mit Beeren und Blättchen dekorieren.

”Saariston pannukaku” - Pfannkuchen vom Blech (8 Port.)

1 l Milch
1 ¼ dl Milchreis
1 Tl. Salz weichkochen und abkühlen lassen.
2 dl Mehl
½ dl Zucker
2 Eier
1 Tl. Kardamom

50 g zerlassene Margarine oder Butter mischen und unter den weichen Milchreis rühren.

Ein tiefes Backblech mit Backpapier belegen, die Masse draufschütten, glatt verstreichen und im Backofen bei 200° C ca. 40 Minuten backen.

1 dl Sahne und
½ Zucker

1 Tl. Vanillezucker steif aufschlagen.

400 g gemischte Waldbeeren dartermischen und mit dem Ofenpfannkuchen servieren.

Blini (russische Pfannkuchen)

3 kl. Flaschen Mineralwasser, 1,5 tl Salz, 1,5 tl Zucker, 50g Hefe, 500 g Tattari-Mehl (Buchweizen), 100g Weizenmehl, 2 Eier

Hefe im Mineralwasser auflösen, Zucker, Salz, Eigelb zufügen alles gut vermischen. Mehl sieben und unterheben. Eiweiß sehr fest schlagen und unterheben. In heißer Butter die Pfannkuchen rausbacken und mit fein gehackten Zwiebeln und Smetana (Schmand) servieren.

Wer Fragen dazu hat, soll sich bei mir melden.

**Frohe Weihnachten und guten Appetit wünscht allen
Krischa
chriskarl.schafranek@pp.inet.fi**