

Brot mit Schmalz und Gurken

Zutaten:

6 Scheiben dunkles
Mischbrot
100 g Schmalz
1 Zwiebel, klein ge-
schnitten
1 Knoblauchzehe,
zerdrückt
3 Salz-Dill Gurken

Zubereitung:

Schmalz, Zwiebel und Knoblauch mi-
schen, salzen, pfeffern und auf die
Brotstücken schmieren, in 4 Stücke
schneiden, mit den in Scheiben ge-
schnittenen Gurkenscheiben belegen.

Barszcz

Zutaten:

Suppenfleisch mit Kno-
chen (kann auch Speck
oder sogar Brühe sein)
Suppengemüse
2 bis 5 g Steinpilze
(vorher einweichen und
weich kochen)
4 kleine rote Beten
(Säure aus roten Bee-
ten* (evtl. Zitrone,
oder Essig)
Petersilie
1 Lorbeerblatt
Pfefferkörner
2 Wacholderkörner
2 Pimentkörner

Zubereitung:

Aus Fleisch, Gemüse und Gewürzen
eine Brühe kochen, abgießen, geriebe-
ne Bete und Pilze mit Wasser (in dem
sie gekocht waren) dazu geben, auf-
kochen. Mit Salz, Pfeffer, Säure,
evtl. Zucker und Knoblauch anrichten.
*Säure aus roten Beten: 2 geschälte,
geschnittene rote Bete in ein Glas le-
gen, 2 Knoblauchzehen und eine Rog-
genbrotkruste dazu geben und mit
gekochtem, ausgekühltem Salz-
Zuckerwasser übergießen. Mit Papier
bedeckt ein paar Tage bei Zimmer-
temperatur stehen lassen, ab und zu
umrühren. Nach etwa 3-4 Tagen ab-
gießen. In einer Flasche im Kühl-
schrank kann es bis 4 Wochen stehen
bleiben.