

Masuren

Mazury

Die Masuren (Mazury), im Nordosten Polens: Traumhaft ruhige Alleen führen entlang unzähliger Seen und durch entlegene Dörfer, in denen die Hühner über die Straße spazieren.

Der Waldweg ist schmal aber der Hengst kennt den Weg nach Hause und wird immer schneller. Krzysztof Ferenstein überlässt ihm die Führung. Im Galopp geht es die Anhöhen hinauf – über ihm der lichtblaue riesige Himmel, mit jagenden Wolkengebirgen – der so typisch ist für die Masuren. Die Masuren – das sind Pferde und der Luxus unberührter Natur – das ewig neue und alte Reiterland – und das Glück für jeden Pferdenarren. Das frühere Südostpreußen ist bis heute die Gegend der Züchter und Halter.

Eine Landschaft, die an Kinderbücher erinnert und deren Reichtum aus Wasser, Sand und Wald besteht. Für Abenddämmerungen und Nebeltage stehen in den Masuren die Kopfweiden an den Feldwegen und lehren dem Wanderer manchmal das Gruseln. Der kleine Ort Gałkowo liegt im schönsten Wasserstück der Masuren. Flüsse schlängeln sich träge dahin und verbinden die unendlich vielen Waldseen. Mitten in diesem natürlichen Landschaftspark der Johannesburger Heide liegt das Gestüt Ferenstein von Wanda und Krzysztof Ferenstein "Stadnina Koni Ferenstein". Krzysztof Ferenstein war polnischer Meister in Dressur und Springen. In den Ställen stehen 80 Pferde. Krzysztof ist das, was man einen Pferdemenschen nennt, ein Besessener mit dem magischen Blick. Seine Frau Wanda ist die Pferdeflüsterin von Gałkowo. Das Geheimnis der Pferdesprache und die Küche von Ferenstein sind Wandas Welt. Geduld ist ihre Stärke und Kochen ihre Leidenschaft. In der Küche zählen Suppen zu ihren Spezialitäten: Chłodnik ist eine Barschtsch – Kaltschale mit Sauermilch, Sahne, Gurken, Radieschen, Dill und hartgekochtem Ei. Oder Szczawiowa, die Sauerampfersuppe. Auf ihrem Speiseplan stehen aber auch typische masurische Gerichte, wie gefüllter Hecht, masurischer Sauerbraten oder Buttermilchflinsen mit Himbeersauce und Schmandwaffeln.

Zupa szczawiowa z jajkiem

Sauerampfer-Suppe mit Ei

Hauptspeise für 6 Personen:

200 g Sauerampfer,
2 Stangen junger Lauch,
320 g kleine Kartoffeln,
300 g Karotten, 2 l Hühnerbrühe,
200 ml Sahne,
Salz,
Pfeffer,
6 Eier

Zubereitung:

Sauerampfer waschen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

Lauch waschen und in Ringe schneiden. Kartoffeln und Karotten waschen, schälen und würfeln. Parallel dazu die Hühnerbrühe zum Kochen bringen. Das Gemüse bis auf den Sauerampfer in die kochende Brühe geben und köcheln lassen, bis es die gewünschte Bißfeste hat.

Sauerampfer und Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Eier etwa 8 min hart kochen, pellen und beim Servieren 1 Ei pro Portion in die Suppe geben.

Smacznego – Guten Appetit!

Quelle: Arte-Magazin 6/2013

Martas Kartoffelpuffer mit Fleischfüllung

Zutaten für 4 Portionen:

Fleischfüllung:

250 g Hackfleisch
15 g Majoran (frisch)
Salz
Pfeffer

Puffer:

600 g Kartoffeln
4 große Zwiebeln
3 Eier
12 g Mehl
geschmacksneutrales Pflanzenöl



Zubereitung:

Fleischfüllung:

Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Alles gut vermischen.

Puffer:

Die Kartoffeln schälen und waschen, die Zwiebeln schälen.

Anschließend die Kartoffeln und Zwiebeln mit einer Küchenreibe reiben.

Die geriebenen Kartoffeln und Zwiebeln durch ein Sieb drücken, damit die überschüssige Flüssigkeit ablaufen kann.

Die ganzen Eier und das Mehl unter die Kartoffel-Zwiebelmasse rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun das Öl in der Pfanne heiß werden lassen.

Mit einem mittleren Schöpflöffel eine Portion Kartoffel-Zwiebelmasse ins heiße Öl geben, rasch 1 gehäuften EL von der Fleischfüllung darauf legen und mit einer zweiten Hälfte der Kartoffel-Zwiebelmischung zudecken.

Von beiden Seiten langsam braten bis die Puffer eine schöne goldbraune Farbe haben. Die Puffer mehrmals wenden damit das Fleisch gut durchgebraten wird.

Tip:

- Die Kartoffelpuffer mit saurer Sahne und Frühlingszwiebelringen servieren.

Zubereitungszeit:

90 min