

Rumänisch

Visinata



Variante 1

- <https://www.chefkoch.de/rezepte/2780541430215774/Visinate.html>



- 2 kg Sauerkirschen
- 1 kg Zucker
- 2 Liter Schnaps (Doppelkorn, 30 - 40%)
- 1 Liter Schnaps (Hochprozentiger, 98%)

Die 2 Kilo Sauerkirschen sowie den Zucker in ein großes Gefäß geben. Das Gefäß gut verschließen und an einem warmen Ort, im Sommer draußen, für 5 - 7 Tage ruhen lassen.

Nach dem Ruhen, 2 Liter Doppelkorn und den 1 Liter Hochprozentigen hinzufügen und vermengen. Nun kann schon probiert werden und je nach gewünschter Stärke mit Wasser verdünnt werden.

Variante 2

Auf Rokestuf verrät Dreamy uns ihr Rezept: 3,5 kg Sauerkirschen, knapp 3 kg Zucker, 7,5 l Alkohol ergibt nach einigen Wochen einen richtig guten Frauenlikör.

Variante 3

- <https://www.kochbar.de/rezept/279599/Getraenk-Sauerkirsch-Likoer.html>

- 1kg Sauerkirschen (möglichst bitter/sauer)
- 1 l Korn 38/40 %
- 700 g Zucker

1. Eine möglichst bittere Sauerkirschsorte wählen. Kirschen waschen, entstielen und mit den Händen leicht zerquetschen. So laugen sie besser aus.
2. In ein größeres Glas einfüllen. Korn und Zucker zugeben. Öfter schütteln, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Ca. einen Monat stehen lassen. Nicht in der Sonne.
4. Durch ein Sieb gießen, eventuell noch filtern, in schöne Schmuckflaschen abfüllen und genießen. Der Likör gewinnt noch durch längere Lagerung. Er enthält ca. 20 % Alk.

2021/05/12 23:32 · 0 Kommentare
[getraenk](#), [alkoholisch](#), [rumaenisch](#)

Vinete



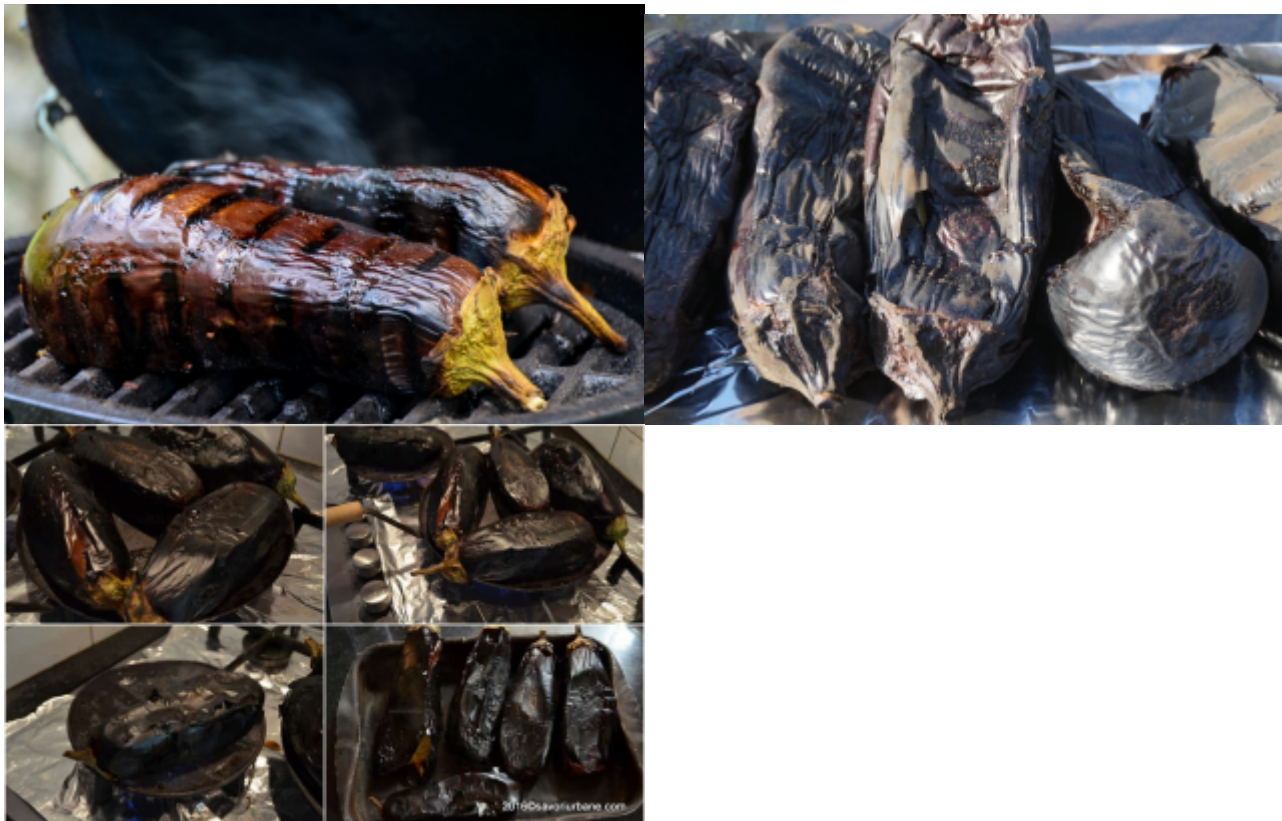
Um diesen sehr leckeren Brei herzustellen, benötigt man

- Auberginen (Vinete)
- Obst-/Apfelessig

- Knoblauch
- Zwiebel
- Salz und Pfeffer

Vinete grillen / braten und putzen


Zu erst werden die Vinete auf einem ordentlich heißen Grill so lange gegart, bis die Schalen aussen beginnen zu verkohlen. Das Fruchtfleisch ist weichgekocht, und Feuchtigkeit tropft aus den Vinete an Stellen, wo die Schale gerissen ist. Die müssen innen richtig weichgekocht sein. Bekommen sie nicht genug Hitze (und die Schalen verkohlen nicht), fehlt nachher der rauchige Geschmack. Braucht man den nicht, reicht es die Vinete auch bei geringerer Hitze einfach weich zu kochen.



Nach dem Grillen/Braten ist es sehr sinnvoll, die fertigen Vinete nicht alle einfach auf einen Teller zu legen, wo sie durch die austretenden Säfte anfangen die verkohlte Schale aufzuweichen. Es ist besser die alle einzeln auf einen Rost zu legen, damit die Schale möglichst trocken bleibt. Das vereinfacht das Schälen sehr. Hierfür vorsichtig die einzelnen Früchte mit einem scharfen Messer aufschneiden, und das weiche Fruchtfleisch mit einem Löffel möglichst ohne Schale oder schlimmer noch Kohle entnehmen (ich nehm gerne einen Kaffeelöffel, sowie einen Suppenlöffel und wechsele nach Bedarf). Ich fand es hilfreich, mit jeder Vinete auf einem neuen Küchenpapier zu arbeiten (um nicht alles in der Kohle der vorherigen Früchte liegen zu haben).

Hacken ...

Nun wird das Fruchtfleisch erstmal gehackt, bzw besser gesagt zerstoßen. Hierfür nimmt man ein

stumpfes „Hackmesser“ aus Holz  oder Glas, da sich Vinete bei Kontakt mit metall dunkel verfärben (besagen Verschwörungstheorien). Wichtig ist, daß es stumpf ist, sonst macht man Püree.

Man will aber eher die Konsistenz von mit der Gabel zerdrückten Bananen haben, nicht die eines Vinete-Smoothies.

An diesem Punkt, kann man nun entscheiden, ob man (wenn man viele Vinete gegrillt hat, was effizient ist) was von dem Brei einfrieren möchte. Die fertige Zubereitung lässt sich leider nicht einfrieren, da sich dann das Öl von dem Rest trennt, und die Konsistenz arg leidet.

...und zubereiten

Nun gehe ich von 300gr gegrilltem und gehackten Fruchtfleisch aus.

- eine eher kleine als mittlere Zwiebel
 - fein schneiden, also nicht grob würfelig
- mindestens eine Zehe Knoblauch
 - nach oben hin .. the sky is the limit 🤪
 - sehr fein schneiden/hacken oder mittels Knoblauchpresse zu Brei machen

Den Mixer nur auf langsam lassen (bedenke, du willst keinen Smootie erzeugen), oder besser einfach eine Quirl nehmen. Zu dem Fruchtfleisch einfach Zwiebeln und ein bisschen Knoblauch dazu geben, und langsam mit Öl aufgießen (und rühren). Nun Pfeffer, Salz Essig und Knoblauch nach Geschmack. Tip: Vorsicht mit dem Essig, es soll nur eine säuerliche Note bekommen, nicht Sauren Gurken Konkurrenz machen. Es gibt zudem eine Grenze, wo man es versaut hat, wenn man zu viel Öl tut. Das merkt man dann auch, es wird dann rel. flüssig und nicht mehr vernünftig streichbar.. quasie eine Art Vinete/Öl Smoothie. In diesem Fall, einfach mehr Vinete Fruchtfleisch dazu geben bis die Konsistenz wieder passt und nochmal abschmecken.

2021/06/07 13:49 · 0 Kommentare

[antipasti](#), [rumaenisch](#), [siebenbuergisch](#), [beilage](#), [vegan](#), [mama beckesch](#), [oma fieles](#), [grillen](#)

Kaiserbraten - Rinderbraten mit Bohnenkraut

Ein Braten von Tante Marilena, der Frau von Onkel Adi, Papa Beckeschs Jugendfreund aus Bukarest

Zutaten

- Rindfleisch
- Pfeffer/Salz
- Bohnenkraut
- Fett zum anbraten

Zubereitung

1. Das Bratenstück in einem heißen Topf auf dem Herd hart anbraten. Die Poren des Fleisches sollen sich schließen. Das Fleischstück ist von allen Seiten gebräunt, wie ein Steak das man so im Restaurant bestellt. Realistisch ist es so, dass es immer Stellen gibt, die den Topfboden nicht berühren, und nur angaren/nicht braun werden, das macht nichts. Die erreichbaren

Stellen an allen Seiten sollen nur braun gebraten sein. Faktisch ist das Fleisch im Kern immer



noch kalt.

2. nun das Fleisch etwas ruhen lassen (30 Minuten oder so)
3. Jetzt das Fleisch gut pfeffern und salzen (bezogen auf die Menge Fleisch), und wieder etwas warten, bis das Salz angefangen hat einzuziehen (Das Fleisch 'saftelt' ggf ein bisserl)
4. Das Fleisch nun von aussen vollstaendig mit Bohnenkraut 'bepudern', alles was dran kleben bleibt, kommt im naechsten Schirrtt mit in den Bratentopf.
5. Jetzt das Fleisch in einen Bratentopf mit einem moeglichst dichten Deckel legen, etwas Wasser sollte den Topfboden bedecken (ca 1-1,5cm)
6. Den Braten so in den Ofen schieben, Temperatur und Zeit die jetzt kommen sind Schaetzwerte
 - Ofentemperatur ~ 150 - 160 Grad
 - ~ 3-4 Stunden
 - (1h) nach einer Stunde mal auf machen
 - schauen ob das Fleisch trocken ist, dann mit einer kleinen Schoepfkelle / Suppenloeffel was von dem Wasser ueber den Braten geben (kann man immer machen, wenn man den Topf aufmacht)
 - kein Wasser mehr da? Alarm, da muss unten immer 1-1,5 cm Wasser sein, sonst faengt der Braten an zu trocknen
 - (2h) jetzt wieder nach zwei Stunden (ab Startzeit) schauen, siehe bei „nach einer Stunde“
 - Mal mit einer Fleischgabel reinpiecken, ob sich das ganze „durch“ anfuelt. Kann ich nicht beschreiben wie man das feststellt → Youtube
 - (3h) siehe zweite Stunde
 - Ab jetzt haeufiger schauen (jede weitere halbe Stunde)
 - Du willst nicht, dasz der Braten hinterher auseinanderfaellt (oder doch!?), also solltest du ihn vorher irgendwann rausholen
 - Rinderbraten vertraegt auf jeden Fall lange Bratzeiten, damit er zart wird (und keine Schuhsohle ist, was er waere, wenn er nur rein technisch gar waere). Der wird quasie uebergart, um zart zu werden.
 - Helfen kann auch die KErntemperatur mit einem Kuechen oder Grilltermometer abzunehmen. Da habe ich nur noch keine Skillz, wie das bei Rindfleisch sein muss, damit es Zart ist (ggf Youtube?). Ich hab das nur fuer [Pulled Pork](#) raus.
7. Den Braten raus nehmen, und ruhen lassen (eine Stunde)
8. Derweil, den Sud aus dem Topf holen, ggf groesere Fleischstueckchen rausholen, die stoeren beim Sosze ruehren
 - Die Fluessigkeit nun auffuellen (ist wahrscheinlich recht wuerzig) auf die benoetigte Menge, damit alle was davon auf Essen und Beilagen geben koennen
 - ggf Nachwuerzen (salzen), falls die „Suppe zu duenn“ wird
 - Dann mit Soszenbinder (oder Mehlschwitze) eindicken, so dasz es die gewuenschte Konsistenz hat
9. Den Braten aufschneiden zum Servieren
 - Hierfuer ist am besten ein elektrisches Messer geeignet, da der Braten beim Schneiden je nach dem wie weich man den gekocht hat fast auseinander faellt, wenn man ihn mit einem normalen Bratenmesser schneidet

Fertig, der Braten nebst Sosze ist servierbereit!

2022/01/03 09:30 · [0 Kommentare](#)

[mama beckesch](#), [fleisch](#), [rumaenisch](#), [hauptgericht](#), [lowcarb](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

<https://recipes.beckesch.it/rumaenisch>

Last update: **2021/05/12 12:16**

