

Prizrafischer



Hoheitsbote



ERSCHIENEN AM 01.08.1724



Das gelbe Korn steht hoch auf dem Feld
und der Wind wiegt es leis' hin und her.
Es leuchtet in der Sonne so hell,
als war' es ein goldenes Meer:

Die Zügel ganz fest in der Hand,
So fahre ich über das Land,
Der Staub von dem Weg wirbelt auf
durch die Hufe der Pferde im Lauf.

Die Zügel ganz fest in der Hand
so fahre ich über das Land.
Und freue mich jeden Tag neu,
viel zu schnell ist das Leben vorbei.

Wenn dann im Herbst die Erntezeit
war
ist das Feld ohne goldenen Glanz,
Die Augen aber strahlen so hell,
im Dorfe beim fröhlichen Tanz.

Das Mädchen ganz fest an der Hand,
die Gläser gefüllt bis zum Rand,
Musik bis zur Neige der nacht,
Alles das, was so viel Freude macht.

Die Zügel ganz fest in der Hand,
so fahr' ich mit dir über's Land,
Und freue mich jeden Tag neu,
viel zu schnell ist die Jugend vorbei.

Lied und Text von [Ivan Rebroff](#)

Klassische Prizrakische Küche

Diesen Monat:

4 Gänge Menu des Spätsommers

Fleischspieße mit weißer Bohnen Salat aus Sabenki

- 1 kg Schweinenacken
- ½ kg Zwiebeln
- 1 Ei
- Tomatensaft, oder Tomatenmark
- Pfeffer, schwarz, gemahlen oder geschrotet
- 1 EL Salz
- 1 EL Zucker

Den Schweinenacken in ca. 3 cm große Würfel schneiden, die Zwiebeln in halbe Ringe hobeln. Beides in eine Schüssel geben, das Ei gut verquirlen und darüber gießen, dann durchrühren. Tomatensaft oder Tomatenmark mit Wasser vermischt dazu geben, bis alles gut bedeckt ist.

Mindestens 10 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Wenn man 2 bis 3 Stücke Brot in die Marinade gibt, wird der Mariniervorgang beschleunigt. Fleischstücke auf Spieße stecken und grillen.

dazu



Weißer-Bohnen-Salat

- ca. 1 kg weiße Bohnen
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Oregano
- 2 Prisen Salz
- 2 Zwiebeln

Olivenöl, Salz, Oregano und klein geschnittene Zwiebeln mischen, die Bohnen dazu geben. Etwas ziehen lassen.

Sommersalat aus Vanator

- 300 g Tomaten
- 150 g Salatgurken
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Zweige Dill
- 150 g saure Sahne
- Salz und Pfeffer



Die Tomaten waschen, den grünen Stielansatz herausschneiden und in Achtel schneiden. Die Gurke waschen, halbieren und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein schneiden. Den Dill waschen, von den Stielen zupfen und fein hacken. Alles in eine Schüssel geben, die saure Sahne dazugeben und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Johannisbeerlikör aus Funacrovi

- 300 g schwarze Johannisbeeren
- 200 g rote Johannisbeeren
- 500 g Rohrzucker
- 3 Gewürznelken
- 1 Stange Zimt
- 1 Liter Obstbranntwein, am besten Apfel, kann aber auch Birne sein



Die Johannisbeeren entstielen, waschen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Vorsichtig trocken tupfen. Zusammen mit dem Zucker in ein großes Glas oder eine bauchige Flasche schichten, Fassungsvermögen etwa 2 L und über Nacht Saft ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Zimtstange und die Nelken zusammen mit dem Obstschnaps in die Flasche füllen, fest verschließen, gut schütteln und an einem warmen Ort mindestens drei, eher vier, Monate reifen lassen. Dabei immer wieder gut schütteln.

Den Likör durch ein Sieb gießen und dabei vorsichtig die Beeren ausdrücken, damit das Fruchtfleisch, aber nicht die Kerne in den fertigen Likör kommt.

Blaubeerkuchen aus Pannlandsby

- für den Teig
- 150 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 150 g Mehl
- 150 g Vollkornmehl
- Backpulver

- für die Füllung
- 50 g Quark
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- Vanillezucker
- 350 g Blaubeeren



Backpulver und Mehl vermischen, die Butter, den Zucker und das Ei dazugeben und verkneten. Den Teig in eine gefettete Kuchenform geben.

Den Quark mit dem Zucker, dem Ei und dem Vanillezucker vermengen. Danach die Blaubeeren in die Masse geben und unterrühren. Die Quarkmasse auf dem Teig gleichmäßig verteilen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und den Kuchen 30 - 40 Minuten backen.