

## Georgische Küche

### Meine persönlichen Top 14 der georgischen Küche sind diese hier:

(In Klammern steht die deutsche Aussprache)

1. **Khinkali (Chinkali)**- Teigtaschen (ähnlich wie Ravioli), die zu kleinen Säckchen geformt werden, meist mit Hackfleisch gefüllt - Es gibt sie auch mit Champignons, Kartoffeln oder Hüttenkäse gefüllt
2. **Badrijani Nigvzit (Badridschani)** - gefüllte Auberginen mit Walnusspaste
3. **Khachapuri (Chatschapuri)** - meist mit Käse gefüllte Fladenbrote. Es gibt viele verschiedene Arten von Khatchapuri. Mehr dazu findest du [hier](#).
4. **Kebabi** - Hackfleischspieße über Feuer gegart, in eine Art Tortilla eingewickelt und mit Granatapfelkernen garniert
5. **Kitri Pamidvris Salata** - ein Salat aus Gurken und Tomaten mit georgischen Kräutern. Man kann den Salat auch mit Walnussauce bekommen.
6. **Shkmeruli** - Hühnchen in einer Knoblauch-Milch-Sauce
7. **Pkhali (Pchali)** - Walnuss-Pasten mit Spinat oder Rote Beete oder Bohnen
8. **Chashushuli (Tschashushuli)** - Eine Art Gulasch mit Tomatensauce und georgischen Gewürzen
9. **Chakhokhbili (Tschachochbili)** - Hähncheneintopf mit Tomaten-Zwiebelsoße und Zimt
10. **Apkhazura (Apchasura)** - länglich geformte, würzige Hackbällchen aus Rindfleisch, Schweinefleisch, Gewürzen und Knoblauch in einem Fettnetz gebraten und mit Granatapfelkernen serviert
11. **Sakonlis Khorzis Kharcho (Zakonlis Chorzis Chartscho)** - würziger Rindfleischeintopf in einer cremigen Walnuss-Sauce
12. **Churchkhela (Tschurtschchela)** - Walnuskerne, die auf eine Leine gezogen, mit Traubensaft, der mit Mais- oder Weizenmehl andickt wurde, überzogen sind - Süßigkeit
13. **Lobio** - Bohneneintopf

14. **Pelamushi** - ein aus Traubensaft und Maismehl gekochter Pudding - ist vor allem in Kartli und Westgeorgien beliebt

Hier findest du noch mehr Spezialitäten (alphabetisch sortiert). In Klammern steht die deutsche Aussprache.

## SPEISEN

**Ajapsandali (Adshapsandal)** - Gemüse-Kartoffel-Eintopf, meist mit Tomaten und Auberginen

**Ajika (Adschika)** - scharfe Würzpaste aus roten und grünen Peperoni, Salz Kräutern und Knoblauch, wird oft als Sauce gereicht

**Apokhti (Apochti)** - getrocknetes Fleisch vom Lamm, Rind, Ente oder Gans aus der Region Samtskhe-Javakheti

**Apyrpylchara (Apyrpyltschara)** - mit Walnusspaste gefüllte Paprika

**Artala** - Suppe aus Rinderhaxe

**Badrijnis Borani (Badrishnis Borani)** - zerkleinerte und gebratene Auberginen mit Gewürzen

**Bashe** - Sauce aus Walnüssen

**Basturma** - luftgetrocknetes Rindfleisch

**Batis Shechamandi (Batis Dschetschmandi)**- Gänsesuppe

**Borano** - in Ghee gebratener Käse

**Bozbashi (Bosbaschi)** - Schafsfleischsuppe mit Kastanien und Erbsen

**Chakapuli (Tschakapuli)** - mit Estragon gewürztes Schafs- oder Lammfleisch, welches im eigenen Saft gedünstet wird

**Chanakhi (Tschanachi)**- Lammeintopf mit Tomaten

**Chikhirtma (Tschichirtma)** - Hühnersuppe

**Chirbuli (Tschirbuli)** - Omelette mit Tomate und Walnüssen

**Chiri (Tschiri)** - getrocknete Früchte aus der Region Samtskhe-Javakheti

**Choban Kaurma (Tschoban Ka'urma)** - im eigenen Saft gebratenes Fleisch mit Zwiebeln, Kräutern und Knoblauch - ein Gericht aus den Bergen Georgiens, ähnlich einer Suppe

**Dedali Makvalshi** - gegrilltes Hähnchen in Brombeersauce

**Elarji (Elardschi)** - Ein Mais- oder Hirsebrei mit Sulguni-Käse

**Gebjalia (Gebdschalia)** - Fleischklöße in Käsesauce

**Ghomi (Romi)** - eine Beilage aus Mais- oder Hirsebrei

**Gordila** - gekochter Teig

**Gosinaqi** - eine Masse, die aus Nüssen und Honig gekocht wird - gibt es vor allem an Neujahr

**Gupta** - Fleischklöße in Sauce

**Ispanakhis Salata (Ispanachis Salata)**- Spinatsalat

**Janjukha (Dschanschucha)** - wie Churchkhela, aber mit Haselnüssen

**Jonjoli (Dschondscholi)** - eingelegte Sprossen

**Kalmakhi Tarkhunit (Kalmachi Tarchunit)** - gebratene Forelle mit Estragon

**Kapchoni Mchkudi (Kaptschoni Mtschkudi)** - Maisbrot mit Anchovis gemacht

**Khachoerbo (Chartscherbo)** - getrocknete Hüttenkäse-Bällchen

**Kharcho (Chartscho)** - eine traditionelle pikante Suppe mit Rindfleisch, Reis, Pflaumenmus, gehackten Walnüssen und Koriandergrün

**Kharshil (Charshil)**- Gerstensuppe mit Spinat

**Khashi (Chachschi)** - Suppe aus Innereien oder Füßen vom Rind oder Schaf mit viel Knoblauch - soll gegen Kater helfen

**Khashlama (Chachschlama)** - gekochte Streifen aus Rind- oder Schafsfleisch - meist als kalte Platte gereicht

**Khavitsi (Chawizi)** - geschmolzener Käse

**Kibo Tetri Ghvinit (Kibo Tetri Rvinit)** - Hummer in Weißwein gekocht

**Kibo Kindzit** - Hummer mit Koriander gekocht

**Kobri Nigvzit da Brotse'ulit** - gebratener Karpfen mit Walnüssen und Granatapfelkernen

**Kuchmachi (Kutschmatschi)** - Hühnerleber mit Walnussauce und Granatapfelkernen

**Kupati** - eine scharfe Wurst aus Schweinefleisch oder Schafsfleisch

**Kveli** - Käse

**Lavash** - ungesäuertes Fladenbrot

**Loko Kindzmarshi** - gekochter Wels mit Koriander und Essig

**Loko Tseli Ghvinit (Loko Tseli Rvinit)** - gekochter Wels in Rotwein

**Lori** - Bacon vom Schwein

**Lutspeq** - gekochte Gerstenkörner gewürzt mit Knoblauch und Pfeffer

**Lyulya kebab / Lule kebab** - Hackfleisch auf Spießen über Feuer gegrillt.

**Mashushi** - Schweinefleisch und -füße in Essigsauce

**Matsoni** - eine Art Joghurt

**Matsvnis Supi** - eine Suppe aus Matsoni

**Mchadi (Mtschadi)** - Maisbrot, typisch für Westgeorgien

**Meskhuri Khinkali (Mes'churi Chinkali)** - Khinkali mit Gänsefleisch gefüllt

**Mtsnili** - eingelegtes Gemüse wie Gurke, Kohl und Rüben

**Mtsvadi** - Schaschlik - Hauptgericht

**Muzhuzhi** - Schweine-Gelee

**Nadugi** - ein Snack aus Sulgunikäse mit Minze

**Naqini** - Speiseeis

**Ojakhuri (Odschachuri)**- Gericht aus mariniertem und gebratenem Fleisch und gerösteten Kartoffeln

**Puri** - Brot

**Puris Kharcho (Chartscho)** - eine Art Brotsuppe

**Qaghi (Kari)** - getrocknetes und gesalzenes Fleisch

**Rdzis Korkoti** - Weizenkörner gekocht in Milch aus der Region Samtskhe-Javakhet

**Sasebeli** - Tomatensauce

**Satatsuris Salata** - Spargelsalat

**Satsivi (Saziwi)** - kaltes Puten- oder Hühnerfleisch in einer Walnussauce aus Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern

**Shilaplavi** - ein Reisgericht mit Lamm und Gemüse

**Sinori** - ein Gericht aus Hüttenkäse, Lavash (ungesäuertem Fladenbrot) und Butter

**Soko Ketsze** - Pilze im Tontopf, oft mit Sulguni-Käse gefüllt und gebacken

**Tabaka** - flachgedrücktes, gebratenes Hähnchen mit Ajika (scharfe Würzpaste aus roten und grünen Peperoni)

**Tashmijabi (Tashmidschabi)** - Kartoffelpüree mit Käse aus der Region Swanetien

**Tcharkhlis Salata (Tscharchlis Zalata)** - Salat aus Rüben

**Tkemali** - scharf-saure Sauce, die aus grünen oder gereiften Pflaumen und mit verschiedenen Gewürzen zubereitet wird - passt gut zu Fleisch und Geflügel

**Tklapi** - Fruchtleder, das süß oder sauer (aus Tkemali-Pflaumen) sein kann. Die saure Version wird oft für Suppen und Eintöpfe verwendet, meistens in Kharcho.

**Tolma** - Kohlrouladen, Paprikaschoten oder Weinblätter, die mit Reis und Hackfleisch gefüllt sind

## GETRÄNKE

**Araki** - Schnaps

**Rwino** - Wein

**Koniaki** - Brandy - z.B. Sarajisvili oder Old Kakheti

**Limonati** - Limonade

**Ludi** - Bier

**Mineraluri Zqali** - Mineralwasser

**Kawa** - Kaffee

**Tschai** - Tee

**Chacha (Tschtscha)** - Tresterschnaps