

Bors

„Bors“ oder „Borsch“ ist die rumänische Bezeichnung für eine leicht säuerliche, durch Fermentation entstandene Flüssigkeit, die zur Herstellung der landestypischen Suppen „Ciorbe“ verwendet wird. Nicht zu verwechseln mit Borschtsch; – *das ist eine Suppe, in der rote Rüben verwendet werden.* Um Bors herzustellen, benötigen Sie drei Dinge: Maisgrieß, Weizenkleie und eine Startkultur (Huste).

Wenn Sie „Bors“ zum ersten Mal herstellen, benötigen Sie zuerst eine Startkultur. In Rumänien bekannt unter der Bezeichnung „Huste oder Maiaua“.

Herstellen der Startkultur (Huste):



Geben Sie 250 g Maisgrieß und 150 g Weizenkleie in ein sauberes Glas. Dann gießen sie gekochtes und auf 50-60 °C abgekühltes Wasser darüber, bis unter Rühren eine breiartige Konsistenz erreicht ist. Nun lassen Sie es mit einem Tuch bedeckt, 1-2 Tage bei Zimmertemperatur an einem geschützten und zugfreien Ort ruhen.

Die „Huste“ ist fertig, wenn sie angenehm und leicht säuerlich riecht.

Hat sich etwas Schaum gebildet, ist das der Nachweis, daß die Fermentation in Gang

gekommen ist. Das ist nun die Startkultur für den ersten Bors. Beim nächsten Mal verwenden sie 4-5 Esslöffel vom Boden des Gefäßes als neue Startkultur, für einen neuen Bors. Der Rest der Huste wurde früher an Haustiere verfüttert. Mit jeder weiteren Anwendung reift der Bodensatz weiter und das Ergebnis wird stetig besser. Diese Methode eine Startkultur herzustellen ist geschmacklich überlegen und wird von Marktfrauen, die in Rumänien Bors in 50 l Fässern herstellen und dann in Flaschen abgefüllt am Markt verkaufen, bevorzugt. (Das behauptet zumindest eine Borsverkäuferin aus Brasov, die am Markt von Temeswar Bors verkauft).

Die Zubereitung von Borsch

Zutaten für 3 Liter Bors: 250 g Maisgrieß, 150 g Weizenkleie, 4-5 Esslöffel der Startkultur (Huste) frisch angesetzt oder vom letzten Borsch, 3 Liter 50-60 °C warmes Wasser

Verwenden Sie ein sauberes mit kochendem Wasser ausgespültes 5 Liter Gefäß aus Glas oder Keramik. Fügen sie die angegebenen Mengen Maisgrieß, Weizenkleie und Startkultur (Huste) hinzu, füllen anschließend mit 3 Liter abgekochtem und auf 50-60 °C abgekühltem Wasser auf.

Gut mischen und bei Zimmertemperatur stehen lassen; einmal am Tag umrühren. Nach 1-2 Tagen ist dann der Borsch fertig. Durch ein Sieb in Flaschen füllen und im Kühlschrank aufbewahren; hält sich gut 1-2 Wochen. Bors soll leicht säuerlich schmecken, angenehm riechen, ähnlich wie der milde Saft von eingelegten Salzgurken bzw. Sauerkraut.

Bors ist ein Fermentationsprodukt aus rein biologischen Zutaten. Deshalb gelingt Bors auch nur, wenn biologische, unbehandelte Zutaten zur Verfügung stehen. Die wohlschmeckende Flüssigkeit und ihre positive Wirkung auf den menschlichen Organismus sind bekannt. Die Zutaten zur Herstellung von eigenem Borsch sind leicht zu beschaffen. Man kann auch, wenn die Flüssigkeit fast ganz aufgebraucht ist, mit abgekochtem, frischem Wasser nachgießen. Der zweite Borsch wird dann milder.

Bors kann man nicht nur zur Herstellung der landestypischen rumänischen Suppen verwenden, sondern auch wie Wasser trinken. Ein Glas Borsch mit einer Prise Salz auf nüchternem Magen getrunken, wirkt wohltuend auf den Verdauungstrakt. Enthält eine ganze Reihe von Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen.



Und nun einige Bemerkungen zum Borsch in rumänischer Sprache.

Bors de ciorbe? Reteta pebru a realiza un bors, cu ajutorul caruia se poate gati o ciorba "ca pe vremuri" este foarte simpla. Ce nu inseamna, ca acum cunoastem secretele borsareselor vestite, care fac aproape zilnic cite un butoi de 50 de litri. Am intreat, am cercetat, am ascultat si am vorbit cu borsarese la piata. Am primit reteta fara probleme: "Reteta este cunoscuta de toata lumea; dar niciodata doua femei nu pot face doua borsuri cu gusturi identice". Asta era resonanta borsareselor dupa ce m-am departat de sectorul unde se vinde borsul... la "piata 700" - din timisoara...

Eine kurze Übersetzung:

Das Rezept kennt jeder; doch niemals gelingt es zweier Frauen - zweimal hintereinander, Bors mit identischem Geschmack herzustellen. Sprüche von Borsverkäuferinnen vom Markt-700 in Temeswar...

Mittlerweile gibt es auch im Web (bzw. auf YouTube), viele Informationen dazu...

<https://www.youtube.com/watch?v=XXZf77AeA3E>