

Bors

„Bors“ ist die rumänische Bezeichnung für eine leicht säuerliche, durch Fermentation entstandene Flüssigkeit, die zur Herstellung der landestypischen Suppen „Ciorbe“ verwendet wird. Um Bors herzustellen benötigen Sie drei Dinge: Maisgrieß, Weizenmehl und eine Startkultur (Huste).

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



1. Herstellen der Startkultur (Huste):

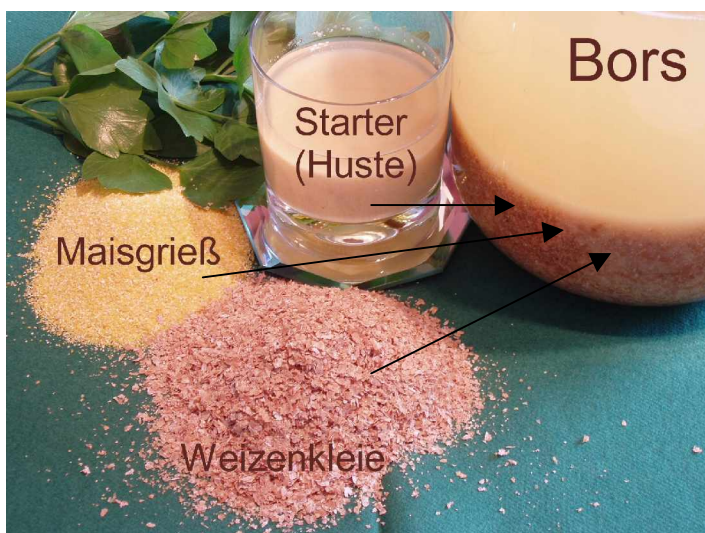
Geben Sie 250 g Maisgrieß in ein sauberes Glas und gießen soviel kochendes Wasser darüber, bis unter Rühren eine breiartige Konsistenz erreicht ist. Fügen Sie 2 EL Weizenmehl hinzu und mischen alles zu einem weichen Brei. Nun lassen Sie es mit einem Tuch bedeckt, 1-2 Tage bei Zimmertemperatur an einem geschützten und zugfreien Ort ruhen.

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

Das ist die Startkultur für den ersten Bors. Beim nächsten mal wird dann 1-2 EL vom Boden des Gefäßes als neue Startkultur verwendet, der Rest der Huste wurde früher an Haustiere verfüttert. Mit jeder weiteren Anwendung reift der Bodensatz weiter und das Ergebnis wird langsam immer besser. Diese Methode eine Startkultur herzustellen ist geschmacklich überlegen und wird von Marktfrauen, die in Rumänien Bors in 200 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). Es gibt noch eine zweite Methode: Hierbei wird Hefe- oder Bierhefe als Beschleuniger der Huste hinzugefügt. Probieren Sie es aus und entscheiden dann selbst.

2. Zutaten für 3 Liter Bors:

- 1-2 EL Maisgrieß
- 250 g Weizenkleie
- ½ Scheibe Schwarzbrot, 3 l Wasser
- 1-2 EL Startkultur (Huste)



3. Zubereitung

Verwenden Sie ein sauberes 5 l Gefäß aus Glas oder Keramik. Geben Sie die entsprechende Menge Maisgrieß und Weizenkleie hinein, füllen mit 3 l abgekochtem Wasser auf. Wichtig: Die Startkultur erst dazugeben, wenn das Wasser

etwas abgekühlt ist. Gut mischen und bei Zimmertemperatur stehen lassen; einmal am Tag umrühren. Nach 1-2 Tagen ist der Bors fertig. In manchen Regionen wird auch eine Scheibe dunkles Brot zur Geschmacksverbesserung aufgelegt. Nun in Flaschen füllen und im Kühlschrank aufbewahren; hält sich so bis zu 1 Woche. Bors soll leicht säuerlich schmecken und angenehm riechen, ähnlich wie der milder Saft von eingelegten Salzgurken.

Bors ist ein Fermentationsprodukt aus rein biologischen Zutaten. Deshalb gelingt Bors auch nur, wenn biologische und unbehandelte Zutaten zur Verfügung stehen. Die wohlschmeckende Flüssigkeit und ihre positive Wirkung auf den menschlichen Organismus sind seit Jahrhunderten bekannt. Die Zutaten zur Herstellung von eigenem Bors sind leicht zu beschaffen. Man kann auch, wenn die Flüssigkeit fast ganz aufgebraucht ist, mit abgekochtem, frischem Wasser nachgießen. Der zweite Bors wird dann milder. Geben Sie nicht gleich auf, wenn der erste Versuch, mit der ersten Huste, nicht das Ideale Ergebnis bringt. "Das Ganze ist mehr, als die Summe seiner Einzelteile".



Und nun einige Bemerkungen zum Bors in rumänischer Sprache.

Bors de ciorbe? Reteta pebtru 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 200 de litri. Am intrebat, 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, einen Bors mit identischem Geschmack herzustellen. Sprüche von Borsverkäuferinnen vom Markt-700 in Temeswar...