



Fischsuppen-Kochwettbewerbe wie hier in Gyomaendröd an der Körös finden in ganz Ungarn statt.

Halászleves vegyes halból

Fischsuppe mit verschiedenen Fischen

- ca. 1,5 kg Fisch
(Karpfen, Wels, Sterlet und Barsch gemischt)
- Salz
- 1 Paprikaschote
- 1 Tomate
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 EL Rosenpaprika
- 1-2 scharfe Paprikaschoten, nach Belieben
- frisches Weißbrot

Die Fische schuppen, ausnehmen (Fischmilch und Rogen aufbewahren), entgräten und waschen. In kleinere Stücke (je 50-60 g) schneiden und salzen. Die Paprikaschote und die Tomate in kleine Stücke und die Zwiebeln in Ringe schneiden. Die Fischköpfe, die Mittelgräten und die Flossen zusammen mit den Zwiebelringen in einen Topf geben und so viel Wasser dazugießen, daß alles gut bedeckt ist. Aufkochen, den Rosenpaprika hinein-

streuen und 1 Stunde köcheln lassen. Die fertige Fischbrühe durchsiehen und zusammen mit den Fischstücken in einen Topf geben. Rogen, Fischmilch, Tomaten- und Paprikastücke hinzufügen und etwa 20 Minuten bei starker Hitze gar kochen. Man darf die Fischsuppe nicht umrühren, sondern nur den Topf hin- und herbewegen. Beim Anrichten wird die Fischsuppe häufig mit scharfen grünen Paprikaringen bestreut. Frische

oder getrocknete scharfe Paprikaschoten werden immer separat gereicht, damit jeder seine Suppe nach Belieben nachwürzen kann. Dazu immer frisches Weißbrot servieren.

Genauso schmackhaft gerät die Suppe, wenn man für die Grundbrühe kleine, weniger wertvolle Fische nimmt. Man kann die Suppe auch nur aus einer einzigen Fischart zubereiten, doch die Verwendung verschiedener Fische macht die Suppe aromatischer.

Glückliche Begegnungen

RESTAURANT GUNDEL

Die Lebensgeschichte des Gründervaters der berühmten Gundel-Dynastie mutet fast märchenhaft an. Weil er sich mit seinem Stiefvater nicht versteht, verläßt Johann Gundel 1857 mit 13 Jahren das Elternhaus im bayerischen Ansbach und macht sich auf den Weg zu einem fernen Verwandten, den er nur vom Hörensagen kennt und der in Pest ein Gasthaus führt. Unterwegs schließt er mit Eduard Sacher (1830–1892) Freundschaft. Dieser ist zu jener Zeit im Wiener Delikatessengeschäft seines Vaters Franz Sacher in der Lehre, der einstmals als sechzehnjähriger Kochlehrling im Hause des Fürsten Metternich die nach ihm benannte Sachertorte kreiert hatte. Eduard Sacher sorgt dafür, daß sein neuer Freund ebenfalls eine Ausbildung beginnen kann und legt so den Grundstein für die weitere Entwicklung.

Nach der Zwischenstation in Wien reist Johann Gundel nach Pest weiter, wo er von seinem Verwandten liebevoll aufgenommen wird. Während er in der einfachen Gaststätte der Familie aushilft, besucht er zur gleichen Zeit die Kellnerschule, um sich fortzubilden. Bald arbeitet Gundel in immer besseren Restaurants. Mit 25 Jahren ist er bereits eine bei Gästen und Kollegen beliebte und angesehene Persönlichkeit. Er heiratet und kauft seine erste eigene Gaststätte. Das Geschäft floriert, und bald nimmt er das eleganteste Hotel der Stadt, das István Főherceg, in Pacht. Durch die solide und

fantasievolle Küche, den Komfort, die freundliche Bedienung und den aufmerksamen Umgang mit den Stammgästen erwirbt sich das Haus einen guten Ruf.

Sein Erfolg beruht aber auch darauf, daß Johann Gundel es verstanden hat, die ungarische Küche zu verfeinern und geschmacklich der bürgerlichen Wiener Küche jener Zeit und damit dem europäischen Standard anzupassen.



Johann Gundel (1844–1915)

Hintergrund rechte Seite: Blick in den Gasträum des traditionsreichen Nobelrestaurants Gundel im Stadtwaldchen

Spezialitäten von Károly Gundel

Töltött uborka Gefüllte Gurken

400 g Pilze putzen, fein hacken und beiseite stellen. 1/2 Zwiebel sehr fein hacken und in Öl dünsten. Die Pilze ausdrücken, zur Zwiebel geben, salzen und pfeffern. Unter ständigem Rühren den Pilzsaft einkochen. Abkühlen lassen und mit Mayonnaise zu einer cremigen Masse verarbeiten. Mit einigen Tropfen Worcestersauce und etwas Zitronensaft würzen und kalt stellen. 8 mittelgroße Salzgurken längs halbieren und die Kerne entfernen. Jeweils eine Gurkenhälfte mit der Pilzmasse dick bestreichen und mit der anderen Hälfte bedecken. Die gefüllten Gurken auf Salatblättern anrichten und kurz vor dem Servieren vollständig mit Mayonnaise überziehen. Auf jede Gurke 3 Tomatenscheiben legen und mit gehackter frischer Petersilie bestreuen. Den Salatteller mit Salatblättern, hartgekochten Eiern und Aspikwürfeln garnieren. Als Vorspeise reichen.

Mustáros sült paprika Gebratene Paprika mit Senf

Von 8 milden grünen Paprikaschoten den Stiel abschneiden, ohne dabei die Früchte und ihr Kerngehäuse zu beschädigen (beim Braten darf kein Öl in die Schoten eindringen). Waschen und gründlich trockenreiben. Je 2 Schoten schwimmend in Öl braten. Ab und zu wenden. Sobald die Haut Blasen wirft, die Schoten aus dem Fett nehmen. Die Haut noch warm abziehen, das

Öl abkühlen lassen. 8 Teelöffel Senf mit Zitronensaft, Puderzucker, Pfeffer und gehackten Estragonblättern glatt verrühren. Nach und nach unter ständigem Rühren so viel erkaltetes Öl zugießen, bis eine dickflüssige Sauce entsteht. Die Sauce abschmecken; sie sollte pikant, aber nicht zu scharf geraten. Die Schoten in die Sauce tunken, auf einem mit Salatblättern ausgelegten Teller anrichten und die restliche Sauce darüber gießen. 1–2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Schmeckt besonders gut zu Rostbraten.

Feszty-bélszín

Lendenschnitte à la Feszty

Árpád Feszty (1856–1914) war ein bedeutender Maler.

Ein gut abgehangenes Lendenstück vom Rind (800–900 g) in dicke Scheiben (etwa 200 g) schneiden. Nicht klopfen! Die Filets mit Senf bestreichen, in Öl tauchen, mit etwas Pfeffer bestreuen und aufeinanderliegend 3–4 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Dann die Lendenschnitten mit einer Salz-Paprikapulver-Mischung bestreuen und mehrmals bis etwa zur Hälfte quer einschneiden. In jeden Einschnitt eine Scheibe Räucherfleischspeck und eine Zwiebelstecke stecken. Dafür die Zwiebel nicht schneiden, sondern von einer einzelnen großen Zwiebel Schichten ablösen. Die Filets mit Küchengarn umwickeln und auf dem Grillrost englisch braten (in der Mitte sollen sie rosa bleiben), dabei immer wieder mit Fett bestreichen. Auf Kanapees anrichten und mit einer beliebigen Beilage reichen.

LECSÓ

Lecsó (Letscho) ist ein typisch ungarisches Gericht aus Tomaten, Paprikaschoten und Zwiebeln. Je nach den verwendeten Paprikaschoten gerät *lecsó* anders. Manch einer schwört auf den beißendscharfen Bogyiszloer-Paprika, andere bevorzugen süße, milde Paprikaschoten. Auch ein Kompromiß ist denkbar, indem man zu den süßen auch einige scharfe Paprikafrüchte hinzufügt. Bei Zugabe beißendscharfer Schoten ist allerdings Vorsicht geboten, da von diesen selbst eine einzige das Gericht für einen »ungeschulten« Gaumen unerträglich scharf macht.

Im Winter werden traditionell in vielen ungarischen Spezialitäten, beispielsweise in *pörkölt*-Gerichten, frische Tomaten und Paprikaschoten durch eingemachtes oder tiefgefrorenes *lecsó* ersetzt. Zum Einmachen füllt man das fertige Gericht noch heiß in sterilisierte Gläser und begießt es mit einem Eßlöffel Fett. Die Einmachgläser werden sofort luftdicht verschlossen und in Papier eingewickelt trocken sterilisiert. Will man *lecsó* als Gewürzzutat für andere Gerichte nutzen, sollte man es direkt in kleine Gläser abfüllen; für den als selbständiges Gericht gedachten Wintervorrat eignen sich dagegen die größeren Einmachgläser.

Zum Einfrieren bereitet man *lecsó* nach dem Grundrezept zu, läßt es abkühlen, füllt es portionsweise in luftdicht verschließbare Behältnisse und bewahrt diese in der Tiefkühltruhe auf.

Lecsó

Grundrezept

(Abbildung Mitte unten)

1 kg Paprikaschoten
500 g Tomaten
1 große Zwiebel
60 g Fett
1 gehäufte TL Paprikapulver
Salz

Die Paprikaschoten von Stiel und Samenstand befreien und in fingerbreite Streifen oder in Ringe schneiden. Die Tomaten entstielen und zerdrücken oder in Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein hacken und im Fett unter Rühren glasig dünsten. Vom Herd nehmen und das Paprikapulver unterrühren. Die Paprikaschoten zugeben, salzen und zugedeckt etwa 10 Minuten dünsten.

Anschließend die Tomaten hinzufügen und alles weich garen.

Lecsó mit Wurst

In das fast fertige *lecsó* 200 g in Scheiben geschnittene Würstchen oder mild geräucherte Brühwurst (Debrecziner) geben und einige Minuten zusammen kochen.

Die Wurst kann auch im ganzen belassen werden, dann rechnet man pro Person ein Paar.

Lecsó mit Reis

80 g Reis in etwas Fett braten. *Lecsó* nach dem Grundrezept kochen. Dann den Reis zugeben und im Gemüsesaft ausquellen lassen. Gegebenenfalls etwas Wasser nachgießen. In diesem Fall muß man meistens nachsalzen.



Im Uhrzeigersinn von links: *Paprikás krumpli* (Paprikakartoffeln), *Gránátos kocka* (Grenadiermarsch), *Lecsó* (Letscho)

Lecsó mit Eiergrauen

80 g Eiergrauen in 1 TL heißem Fett braten und dann genauso wie Reis im Saft gar kochen.

Lecsó mit Speckschmalz

Lecsó nach dem Grundrezept kochen, nur statt Fett Speckschmalz verwenden. Dafür etwa 150 g Räucherspeck in kleine Würfel schneiden, auslassen und die Grieben entfernen.

Lecsó mit Ei

Die Eier (pro Person nimmt man 1–2 Stück) glattschlagen und leicht salzen. Dann über das fertige *lecsó* gießen und die Mischung unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Eier stocken.

Für diese beliebte Variante eignet sich sowohl das *lecsó* nach dem Grundrezept als auch das mit Speckschmalz zubereitete oder das mit Wurst bereicherte *lecsó*.

NOCKERLN

Nockerln (*galuska* oder *nokedli*) sind nicht nur die beliebteste Beilage aller *pörkölt*-Gerichte, sondern – aus einem anderen Teig zubereitet – auch die häufigste Einlage in Gemüsesuppen.

Als Beilage (Abbildung):

2 Eier
1 Prise Salz
400 g Mehl
50 g Fett

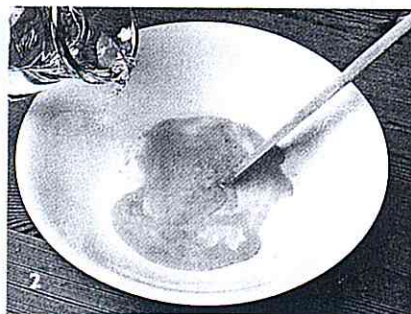
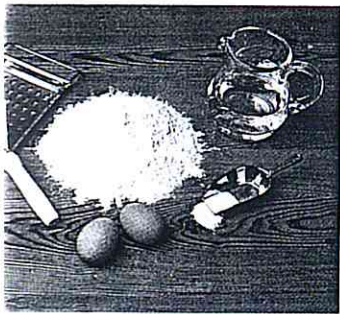
Die Eier mit Salz und knapp 200 ml Wasser verschlagen. So viel Mehl hineinrühren, bis ein geschmeidiger, dickflüssiger Teig entsteht. Mit einem Rührlöffel gut durcharbeiten. Den Teig durch eine Nockerlnreibe in reichlich siedendes Salzwasser streichen. Wenn die garen Nockerln an die Oberfläche kommen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen, mit lauwarmem

Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Anschließend in heißem Fett schwenken.

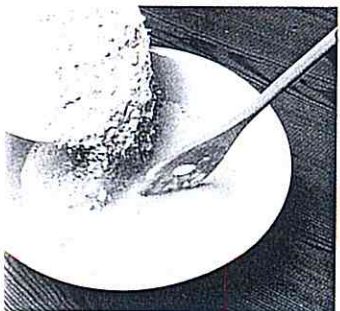
Als Einlage für Suppen:

1 Ei
1 Prise Salz
1 Msp. Pfeffer und feingehackte Petersilie, nach Belieben
100 g Mehl

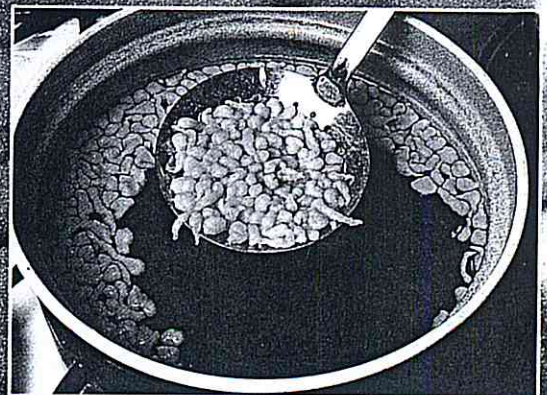
Das Ei mit Salz (Petersilie und Pfeffer) verschlagen. So viel Mehl untermischen, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Mit einem Teelöffel kleine Nockerln abstechen und in der köchelnden Suppe wenige Minuten garen lassen.



- 1 Die Zutaten im Uhrzeigersinn von oben rechts: Wasser, Salz, Eier, Nockerlnreibe, Mehl
- 2 Die Eier in eine Schüssel schlagen. Wasser zugeben und zusammen mit einer Prise Salz verrühren.



- 3 Das Mehl hinzugeben und gut vermengen.
- 4 Die Nockerlnreibe auf den Topfrand über das kochende Wasser legen und den Teig durch die Öffnungen der Reibe streichen.



Die fertiggegarten Nockerln mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen.

PAPRIKAHUHN

Im Westen Europas avancierte das »Paprikahuhn« (*Paprikás csirke*) gegen Ende des vorigen Jahrhunderts zum Nobelgericht, als der berühmte französische Meisterkoch Georges Auguste Escoffier (1846–1935) im fürstlichen Grand Hotel von Monte Carlo *Poulet au Paprika* und *Gulyás Hongroise* auf die Speisekarte setzte.

Die Popularität von *pörkölt* und *paprikás* mit Huhn inspirierte die Köche zu immer neuen Kreationen. Eine besonders erfolgreiche »Weiterentwicklung«, die noch heute eine beliebte Vorspeise ist, wurde zu Beginn des 20. Jahrhunderts im ehrwürdigen Hotel Arany Bika der Stadt Debrecen kreiert und nach der Hortobágy-Puszta, die zum Verwaltungsbezirk der Stadt gehört, »Hortobágyer Palatschinken« genannt.

Pörkölt csirke Hähnerpörkölt

1 Huhn (ca. 1,2 kg)
1 große Zwiebel
40 g Fett
1 gehäufte TL Paprikapulver (mild oder edelsüß)
Salz
2 Paprikaschoten
1 große Tomate

Das Huhn mit der Haut in Portionen zerteilen. Die Zwiebel fein hacken. Das Fett erhitzen und darin die Zwiebel unter gelegentlichem Rühren dünsten. Vom Herd nehmen und mit Paprikapulver bestreuen. Die Fleischstücke hinzugeben und einige Minuten bei starker Hitze anbraten. Dann die Hitze zurücknehmen, das Fleisch salzen und den Deckel aufsetzen. Die Paprikaschoten von Stiel und Samenstand befreien und in Ringe schneiden. Ein paar Paprikaringe zum Garnieren beiseite legen. Die Tomaten schälen, von ihrem Samenstand befreien und in kleine Stücke schneiden. Die Paprikaringe und Tomatenstücke zum Fleisch geben und zugedeckt gar schmoren. Dabei hin und wieder umrühren. Das *pörkölt*-Fleisch sollte möglichst im eigenen Saft schmoren. Droht es anzubrennen,

muß man etwas Wasser nachgießen. Gegen Ende der Garzeit das Fleisch nicht mehr rühren, statt dessen den Topf schwenken. Die Fleischstücke in einer tiefen Schüssel anrichten, die Sauce darüber gießen und mit einigen Paprikaringen garnieren. Als Beilage Nockerln oder Eiergräuben und dazu einen Gurken- oder Kopfsalat reichen.

Paprikás csirke Paprikahuhn (Abbildung rechts unten)

1 Huhn (ca. 1,2 kg)
1 große Zwiebel
40 g Fett
1 gehäufte TL Paprikapulver (mild oder edelsüß)
Salz
2 Paprikaschoten
1 große Tomate
400 ml saure Sahne
1–2 TL Mehl

Das Huhn wie im Rezept *Pörkölt csirke* (s. o.) zubereiten. Die saure Sahne mit etwas Mehl glatt schlagen. Wenn der Bratensaft des fertigen Gerichts eingekocht ist, die saure Sahne hinzufügen und weitere 4–5 Minuten köcheln lassen. Dazu Nockerln oder Quarkklöße und grünen Salat reichen.

Paprikás csirke (Paprikahuhn)



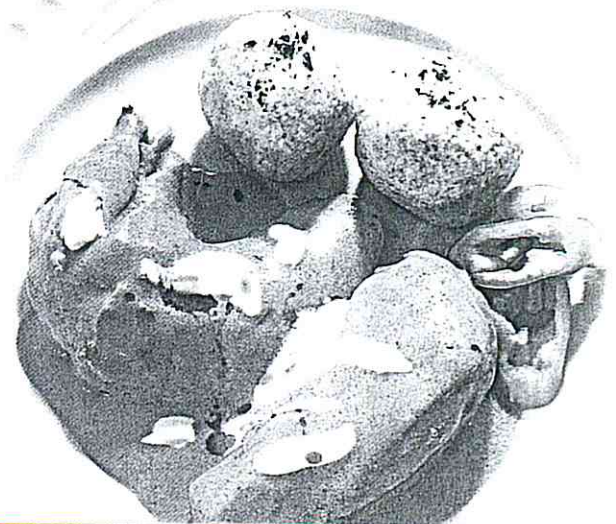
Hortobágyi palacsinta
(Hortobágyer Palatschinken)

Hortobágyi palacsinta Hortobágyer Palatschinken (Abbildung oben)

8 ungesüßte Palatschinken
400 g Hühnerbrust (ohne Knochen) oder Kalbskeule
1 kleine Zwiebel
30 g Fett
1/2 TL Paprikapulver (edelsüß)
Salz
1 Paprikaschote
1 kleine Tomate
400 ml saure Sahne
Petersilie zum Garnieren

Acht Palatschinken backen (s. S. 83), und das Fleisch wie im Rezept *Pörkölt csirke* (s. o.) zubereiten. Die garen Fleischstücke zerkleinern oder durch den Fleischwolf drehen. Den Bratensaft mit 300 ml saurer Sahne

verrühren und kurz aufkochen lassen. So viel zum Fleisch geben, daß eine streichfähige Masse entsteht. Die Palatschinken damit bestreichen und zusammenrollen. Wer möchte, kann vor dem Zusammenrollen noch die Ränder einschlagen. Die gefüllten Palatschinken können auch zu Beuteln geformt werden. In eine feuerfeste Form legen, mit dem restlichen Bratensaft übergießen und im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Hitze gut durchbacken (10–15 Minuten). Vor dem Anrichten mit der restlichen Sahne beträufeln und mit Paprikaringen und Petersilienblättern dekorieren. Da Hortobágyer Palatschinken sehr sättigen, sollte man nur kleine Portionen servieren.





vom Samenstand befreien und kleinschneiden; die Tomate achtern. Die Zwiebel im Fett dünsten, vom Herd nehmen und Paprikapulver sowie Fleisch zugeben. Wieder auf den Herd stellen und einige Minuten unter Rühren braten, dann salzen und die Paprika- und Tomatenstücke unterrühren. Zugedeckt im eigenen Saft gar schmoren. Den verschmorten Bratensaft gegebenenfalls durch etwas lauwarmes Wasser ersetzen. Das fertige Gericht mit einer in Ringe geschnittenen Paprikaschote garnieren. Reichen Sie dazu Nockerln oder Eiergrauen sowie frischen Salat oder eingelegtes Gemüse.

Borjúpaprikás Kalbspaprikasch

800 g Kalbsschulter (ohne Knochen)
1 mittelgroße Zwiebel
50 g Fett
1/2 TL Rosenpaprika
Salz
2 Paprikaschoten
1 mittelgroße Tomate
300 ml saure Sahne
3 EL Mehl
saure Sahne zum Garnieren

Das Fleisch in Würfel schneiden (3 cm oder größer). Die Zwiebel sehr fein hacken und im Fett goldgelb rösten. Vom Herd nehmen, mit Rosenpaprika bestreuen und 2-3 Eßlöffel Wasser zugießen. Kurz aufkochen lassen. Das Fleisch zugeben, salzen und zugedeckt, unter häufigem Rühren rasch garen; gegebenenfalls etwas Wasser nachgießen. Die in dünne Streifen geschnittenen Paprikaschoten und die Tomate zu dem halbgaren Fleisch geben. Die saure Sahne mit etwas Mehl glattrühren, in die Sauce geben und noch einmal kurz aufkochen. Das fertige Gericht mit einigen Klecksen saurer Sahne garnieren.

Borsos tokány Pfeffertokány

800 g Rindfleisch (Oberschale)
1 große Zwiebel, feingehackt
40 g Fett
Salz und Pfeffer
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
200 ml trockener Weißwein
Tomatenmark

Fleisch in 0,5 cm dicke und 5 cm lange Streifen schneiden. Die Zwiebel im Fett goldgelb rösten. Das Fleisch zugeben, unter Wenden anbraten und mit Salz

und Pfeffer abschmecken. Knoblauch und Wein hinzufügen und zugedeckt bei schwacher Hitze schmoren lassen. Gegebenenfalls etwas Wasser zugießen. Wenn das Fleisch halb gar ist, das Tomatenmark untermischen, bei Bedarf etwas Wasser nachgießen und das Fleisch gar schmoren. Dabei die Flüssigkeit möglichst weit einkochen lassen. Das Gericht hat eine sämige, braune Sauce. Als Beilage eignen sich Salz- oder Stampfkartoffeln, Reis oder Polenta.

Sertéspörkölt Schweinspörkölt

800 g Schweinefleisch (Keule oder Schulter)
1 große Zwiebel
2-3 Paprikaschoten
1 große Tomate
60 g Fett
1/2 TL Paprikapulver
Salz
1 Paprikaschote zum Garnieren

Das Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel fein hacken; die Paprikaschoten

BUDAPEST-MEDAILLONS

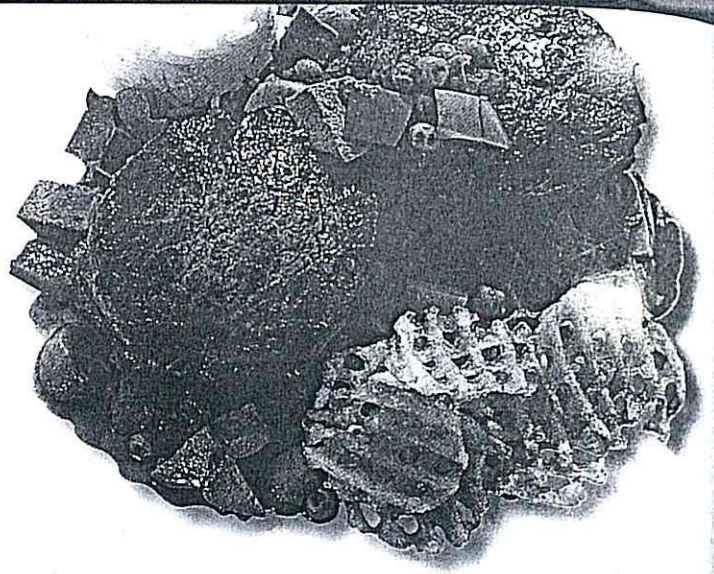
Diese echt ungarische Komposition mit erlesenen Zutaten wurde für das Restaurant des Ungarn-Pavillons auf der Weltausstellung 1958 in Brüssel kreiert.

Bélszín Budapest-módra
Lendenschnitte
Budapester Art

1 große Zwiebel
60 g Fett
1/3 TL Delikateßpaprika
300 g Kalbsknochen
Salz
Pfeffer aus der Mühle
200 g Gänseleber
100 g Räucherschinken oder RäucherSpeck
2 fleischige Paprikaschoten
200 g Champignonköpfe
1 große Tomate
150 g grüne Erbsen
800 g Rinderfilet
80 ml Öl

Für die Brühe die Zwiebel fein hacken, in Fett anschwitzen, vom Herd nehmen und mit Delikateßpaprika bestreuen. Die Knochen zugeben und so viel Wasser zugießen, daß sie bedeckt sind. Leicht salzen und bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 40 Minuten köcheln lassen. Die Brühe durch ein feines Sieb gießen, mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken und warm halten.

Für das Ragout die Gänseleber und den Räucherschinken (oder Speck) in sehr kleine Würfel (höchstens 0,5 cm) schneiden. Die Paprikaschoten entkernen, die Pilze putzen, die Tomate



enthäuten und alles klein würfeln. Den Schinken (Speck) in der Pfanne auslassen, mit der Brühe löschen und darin Paprika, Tomaten, Pilze sowie die Gänseleber bei starker Hitze unter ständigem Rühren einige Minuten bräunen. Die Erbsen zugeben und alles gar dünsten. Das Filet in 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Hand breit drücken (eventuell mit der Kante des Fleischklopfers leicht

schlagen) und in heißem Fett auf beiden Seiten kurz braten, das Fleisch sollte innen fast rosa bleiben. Auf einem vorgewärmten Servierteller die Hälfte des Ragouts verteilen und darauf die Lendenschnitten anordnen. Auf jedes Medaillon 1 Eßlöffel des Ragouts geben. Zu den Medaillons Reis, Pommes frites oder frittierte Gitterkartoffeln reichen.



Für die Brühe zuerst die Zwiebel in Fett anschwitzen und dann mit Paprikapulver bestreuen.



Für das Ragout den Schinken (Speck) auslassen, die Brühe zugießen und darin die Paprika- und Tomatenstücke sowie ...



... die in Würfel geschnittene Leber und die Pilze einige Minuten bräunen.



Zum Schluß die Erbsen hinzufügen.



Den Pfanneninhalt mit einem Wurf wenden und gar dünsten.



In einer anderen Pfanne die Lendenschnitten braten.

Üppige Füllung in feiner Hülle

TEIGTASCHEN

Der Spruch »*Derele* – *magyar ember ereje*«, was soviel bedeutet wie »*Derele* gibt dem Ungarn Kraft«, verdeutlicht die Wertschätzung, die gefüllte Teigtaschen (*derele*) in Ungarn genießen.

Die mit Pflaumenmus gefüllten Nudelteigtaschen heißen im Volksmund *barátfüle*, was wörtlich übersetzt »Mönchsohlen« bedeutet. In den Klöstern war dieses Gericht ein beliebtes Essen in der Fastenzeit.

Szilvavalkóváros derele (Barátfüle)

Teigtaschen mit Pflaumenmus (Abbildung)

400 g Mehl
2 Eier
1 Prise Salz
250 g Pflaumenmus
1 Eiweiß
100 g Semmelbrösel
100 g Butter
Zimt und Puderzucker

Mehl, Eier und Salz zu einem geschmeidigen, festen Teig verkneten. Zu einem Laib formen und mit einem Küchentuch bedeckt eine halbe bis eine ganze Stunde ruhen lassen. Die weitere Verarbeitung sollte zügig vorstatten gehen, damit der Teig nicht austrocknet. Den Teig sehr dünn ausrollen und die Hälfte der Teigplatte mit einem Küchentuch bedecken. Auf der freigelassenen Hälfte im Abstand von 4 cm mit einem Teelöffel

kleine Pflaumenmushäufchen verteilen. Das Eiweiß mit 1–2 Teelöffeln Wasser vermengen, mit einer Gabel verschlagen und damit den Teig um die Mushäufchen herum bestreichen. Das Küchentuch entfernen und die unbelegte Hälfte der Teigplatte über die andere schlagen, die Zwischenräume zwischen den Musfüllungen fest andrücken und mit dem Teigrädchen zu kleinen Quadraten mit Füllung schneiden.

In siedendheißem Salzwasser zugedeckt 8–10 Minuten gar kochen. Inzwischen die Semmelbrösel in der Butter goldbraun rösten. Die garen Teigtaschen in einem Sieb abtropfen lassen und in die Pfanne zu den Semmelbröseln geben. Nicht umrühren, sondern die Pfanne vorsichtig rütteln, bis die Teigtaschen bedeckt sind.

Heiß servieren, dazu mit Zimt vermishten Puderzucker reichen.

Túrós derele

Teigtaschen mit Quarkfüllung

1 Portion Nudelteig (s. Rezept »Teigtaschen mit Pflaumenmus«)

Für die Füllung:

250 g Quark (halbfett)
5 EL Puderzucker
2 Päckchen Vanillinzucker
1/2 TL geriebene Zitronenschale
1 Eigelb
1–2 TL Grieß, nach Bedarf

Die Zubereitung erfolgt wie im Rezept »Teigtaschen mit Pflaumenmus« (s. links) beschrieben, wobei das Mus durch eine Quarkfüllung ersetzt wird. Für diese werden alle Zutaten bis auf den Grieß verrührt. Falls die Quarkmasse zu dünnflüssig gerät, gibt man 1–2 Teelöffel Grieß hinzu.

Tüdős táska

Lungentaschen (Suppeneinlage)

Für die Füllung:

200 g Kalbslunge
Salz
1/2 TL Majoran
1 Lorbeerblatt
1/2 kleine Zwiebel
1 Bund Petersilie
30 g Fett
1/4 TL Pfeffer
1 Ei
1 EL feine Semmelbrösel

Für den Teig:

2 Eier
100 g Mehl

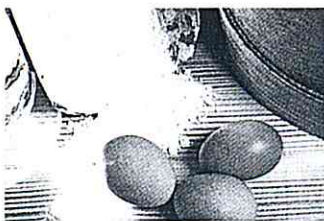
Die Lunge gut wässern. In einem ausreichend großen Topf Wasser mit Salz, Majoran und Lorbeer zum Kochen bringen. Die Lunge darin gar kochen und dann durch den Fleischwolf drehen.

Die halbe Zwiebel und die Petersilie fein hacken. In heißem Fett die Zwiebel glasig dünsten, die Petersilie, die Lungenmasse sowie gut 3 Eßlöffel von der Kochbrühe zugeben und alles unter gelegentlichem Rühren schmoren, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Salzen und pfeffern, das verschlagene Ei und die Semmelbrösel hineinrühren und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis die Zutaten zu einer mittelfesten Masse stocken.

Für den Teig 1 Ei, 1 Eigelb und das Mehl zu einer geschmeidigen Masse kneten und 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Den Teig dünn ausrollen und eine Hälfte mit einem Küchentuch bedecken. Die andere Hälfte im Abstand von 4 cm mit haselnußgroßen Häufchen der Lungenmasse belegen. Den Teig um die Häufchen herum mit Eiweiß bestreichen. Das Küchentuch entfernen und die unbelegte Hälfte der Teigplatte über die andere schlagen. Den Teig zwischen den Füllungen andrücken und mit dem Teigrädchen in kleine Quadrate schneiden.

Die Lungentaschen in eine kochende Knochenbrühe oder Fleischsuppe geben und in etwa 10 Minuten gar kochen.



Die Zutaten für den Teig: Mehl, Eier und Salz



Den Teig zu einer sehr dünnen Platte ausrollen.



Das Pflaumenmus in gleichmäßigen Abständen verteilen.



Den Teig zwischen dem Pflaumenmus mit Eiweiß bestreichen.