

Blumenkohl-pogatschen

Für 2 Personen

Zutaten

900 g Blumenkohl

2 Eier

40 g Fett

20 g Mehl

1 Esslöffel Zwiebeln; geriebene

4 Esslöffel Milch

1 Bund Petersilie

250 g Mehl

100 g Semmelbrösel

Salz

500 ml Öl

Zubereitung:

Der Blumenkohl wird in Dampf oder wenig Wasser weichgekocht und auf einem Sieb abgetropft. In 20 g Fett wird die Zwiebel hellgelb gebraten. Aus 20 g Mehl, dem gebliebenen Fett, Milch und ein wenig Kochwasser vom Blumenkohl bereitet man eine dicke Bechamelsauce, rührt den abgetropften, ausgedrückten Blumenkohl, die gebräunte Zwiebel, ein ganzes Ei und ein Eigelb unter. Man salzt und gibt feingeschnittene Petersilie dazu. Ist die Masse zu weich, wird sie auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren eingedickt. Mit bemehlten Händen formt man kleine Klößchen daraus, drückt sie flach, wälzt in geschlagenem Eiweiß und Semmelbröseln und brät die Pogatschen in Öl braun. Man serviert sie mit saurer Sahne, geriebenem Käse oder reicht Käse- oder Tomatensoße dazu.

Gefüllte Paprikaschoten

Für 4 Personen

Zutaten:

8 mittelgroße Paprikaschoten

1 mittelgroße Zwiebel

20 g Fett

60 g Reis

Salz

600 g Schweinehack

1 Msp. Pfeffer

Für die Sauce:

1 l Tomatensaft

einige Sellerieblätter

30 g Fett

3 EL Mehl

1-2 TL Zucker, nach Belieben

Zubereitung:

Die Paprikaschoten aushöhlen. Ein Viertel der Zwiebel sehr fein hacken und im Fett dünsten. Den Reis dazugeben, leicht salzen und mit soviel Wasser auffüllen, dass er gerade bedeckt ist, halb garen und abkühlen lassen. Das Gehackte unter den Reis mischen, salzen und pfeffern. Die Paprikaschoten damit füllen (bis etwa 1 cm unter den Rand, da die Füllung sich ausdehnt). Den Tomatensaft aufkochen lassen, die gefüllten Paprikaschoten nebeneinander

hineinlegen, die restliche Zwiebel und die Sellerieblätter zugeben und bei mittlerer Hitze zugedeckt gar kochen (etwa 50 Minuten). Die Paprikaschoten herausnehmen; Sellerieblätter und Zwiebel entfernen. In dem heißen Fett das Mehl anschwitzen, damit den Tomatensaft eindicken und mit Zucker würzen. Zum Schluss die gefüllten Paprika vorsichtig hineingeben und noch 10 Minuten ziehen lassen. Als Beilage Salzkartoffeln reichen.

Gulaschsuppe

Für 4 Personen

Zutaten:

600 g Rindfleisch (Nacken oder Schulter)

1 große Zwiebel

50 g Fett

½ TL Kümmel

1 Knoblauchzehe

Paprikapulver (edelsüß)

Salz

1 mittelgroße Möhre

1 mittelgroße Petersilienwurzel

2 Paprikaschoten

1 mittelgroße Tomate

2 Stängel Sellerieblätter

400 g Kartoffeln

gezupfte Nudeln

Das Fleisch in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. In einem Topf (3 l) das Fett erhitzen, darin die Zwiebel glasig dünsten. Kümmel und die zerdrückte Knoblauchzehe unterrühren und kurz anbraten. Vom Herd nehmen, Paprikapulver und Fleisch dazugeben, salzen. Zugedeckt schmoren lassen und bei Bedarf ein wenig Wasser nachgießen. Die weiteren Zutaten – das gewürfelte Wurzelgemüse, die entkernten und in Stücke geschnittenen Paprikaschoten, die geviertelte Tomate sowie die Sellerieblätter – erst dazugeben, wenn das Fleisch halb gar ist. Mit 1,5 l Wasser auffüllen und bei schwacher Hitze 15-20 Minuten köcheln lassen. Danach die geschälten und gewürfelten Kartoffeln hinzufügen. Wenn die Kartoffeln und das Fleisch gar sind, können noch kleine Nudelstücke in die Suppe gezupft werden. Weitere 5 Minuten garen.

Heiß servieren! Dazu reicht man in Ungarn frisches Weißbrot, getrocknete scharfe Paprikaschoten und Kadarka (Rotwein). In Gaststätten wird Gulaschsuppe oft in kleinen Kesseln serviert, was an seine Herkunft erinnert.

Ungarischer Fischtopf

Für 4 Personen

Zutaten:

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

Zubereitung:

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 hineinstreuen und 1 Stunde köcheln lassen. Die fertige Fischbrühe durchsieben 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.

Schweinspörkölt

Für 4 Personen

Zutaten:

800 g Schweinefleisch (Keule oder Schulter)

1 große Zwiebel

2-3 Paprikaschoten

1 große Tomate

60 g Fett

½ TL Paprikapulver

Salz

1 Paprikaschote zum Garnieren

Zubereitung:

Das Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel fein hacken; die Paprikaschoten vom Samenstand befreien und klein schneiden; die Tomate achteln. 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 Eiergraupen sowie frischen Salat oder eingelegtes Gemüse.

Süße Palatschinken

Für 4 Personen

Zutaten:

3 Eier

80 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillinzucker

40 g Butter

200 ml Milch

100 ml süße Sahne

150 g Mehl

50 g Butter zum Ausbacken

80 g geraspelte Schokolade

Zubereitung:

Die Eigelbe mit 40 g Puderzucker, dem Vanillinzucker und der Butter schaumig schlagen.

Unter ständigem Rühren Milch und Sahne zugießen. Nach und nach das Mehl zufügen und dabei zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Eiweiße mit dem restlichen Puderzucker steif schlagen und behutsam unter den Teig ziehen. Eine runde, flache feuerfeste Form und eine Pfanne von etwa dem gleichen Durchmesser mit Butter ausfetten. In der Pfanne bei mäßiger Hitze eine 0,5 cm dicke Palatschinke backen. Nur auf einer Seite backen, dann mit der ungebackenen Seite nach oben in die feuerfeste Form gleiten lassen und großzügig mit Schokoladenraspel bestreuen. Die übrigen Palatschinken – bis auf die letzte – genauso backen, bestreuen und in der Form übereinander schichten. Obenauf eine auf beiden Seiten gebackene Palatschinke legen. Bei 150 °C im Backofen backen, bis die Schokolade geschmolzen, aber noch cremig ist. Heiß servieren und wie eine Torte aufschneiden.