

Rezepte: (4 Personen)

Almaleves (Apfelsuppe)

2 Suppenwürfel
500 g saure Äpfel
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Muskat,
Weißwein, Zitrone
100 ml saure Sahne

Aus den Suppenwürfeln eine Fleischbrühe bereiten und die zerkleinerte Zwiebel und die in halbierte Scheiben geschnittenen Äpfel kochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Ingwerpulver und Zitrone würzen. Ev. Weißwein nach Geschmack zugeben. Die Suppe wird mit saurer Sahne vermischt und gekühlt.

Káposztás rétes (Krautstrudel)

500 g Weißkraut, gehobelt,
Strudelteig,
Salz, Pfeffer, Zucker,
Becher Sauerrahm,
Becher Crème fraiche,
Schweineschmalz
3 Eier.

Das Kraut im Schmalz andünsten, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die drei Eigelb trennen und das Eiweiß zu Eischnee schlagen. Die drei Eigelb mit dem Becher Crème fraiche und Sauerrahm verrühren und damit den auf einem Küchentuch ausgezogenen Strudelteig bestreichen. Ein Teil der Masse sollte übrig bleiben. Das gedünstete Kraut auf dem Strudelteig verteilen und den Teig mit Hilfe des Tuches einrollen und auf einem vorgefetteten oder mit Backpapier versehenen Backblech platzieren. Den Krautstrudel mit der restlichen Rahm-Eigelb-Masse bestreichen und etwa 45 Minuten (je nach Stärke) bei ca. 180° backen.

Sertéspörkölt (Schweinsgulasch)

4 Zwiebeln
2 El. Schweineschmalz
500 g Schweinefleisch
3 El. Paprikapulver, Salz
3 grüne Paprika
4 Knoblauchzehen
Tomatenmark
250 g Reis

Schweinefleisch in Würfel schneiden Die kleingeschnittenen Zwiebeln in heißem Schweineschmalz hellgelb rösten. Paprikapulver und die Fleischwürfel zugeben und nach kurzem Anbraten mit Wasser löschen. Die Streifen von grünem Paprikaschoten, den Knoblauch, das Salz und etwas Wasser zufügen und langsam köcheln lassen. Tomatenmark zufügen und umrühren. Mit dem Reis bedecken und garen lassen.

Túrós palacsinta (Topfenpalatschinken)

250 g Weizenmehl
1 Ei
200 ml Wasser
200 ml Milch
Salz
200 ml Sonnenblumenöl

Palatschinken:

Aus Mehl, Ei, Milch, Wasser und Salz den Teig bereiten. Ein Esslöffel Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Eine kleine Kelle Teig in die Pfanne geben und zerlaufen lassen. Eine Seite backen, wenden und die andere Seite backen.

250 g Speisequark
200 g saure Sahne
100 g Puderzucker
2 El. Rosinen
2cl Rum
1Pckg. Vanillezucker
Zitronenschale

Füllung:

Die Rosinen einige Stunden vorher im Rum einweichen. Den Speisequark mit der sauren Sahne, Vanillezucker, Puderzucker, Rosinen und der geriebenen Zitronenschale mischen.

In die Mitte der warmen Palatschinken die Füllung geben, diese aufrollen und mit Puderzucker bestreuen.



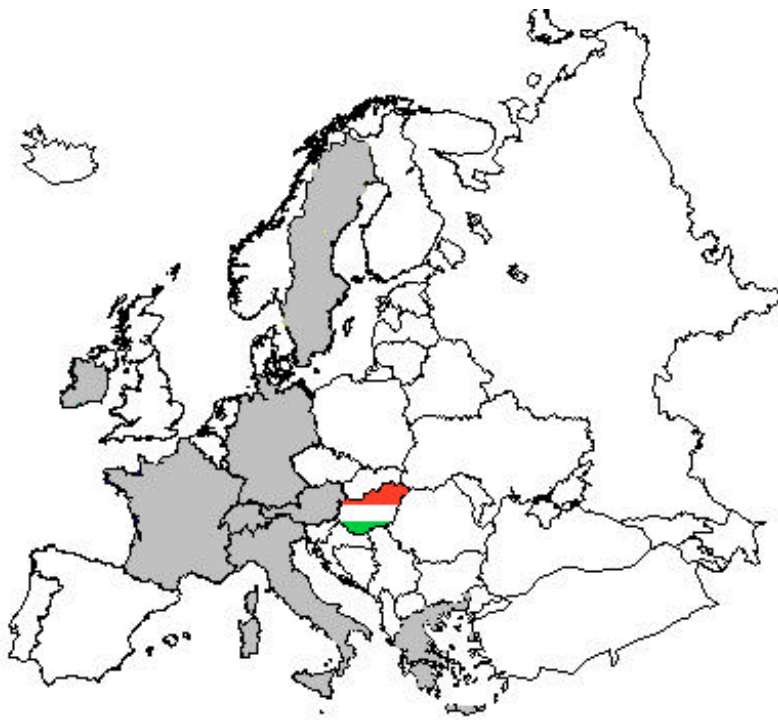
9. Station



Ungarn

01. April 2003





Land und Leute

Fläche: 93.032 km² Einwohner: 10,5 Mio.
Hauptstadt: Budapest Gliederung: 19 Komitate
Währung: 1 Forint = 100 Filler

Essen und Ungarn verbindet der Paprika und das Gulasch. Aber gleich vorweg, Gulasch ist nicht das ungarische Nationalgericht und auch nicht das Gericht, das wir unter diesem Namen kennen. Das uns bekannte Gulaschgericht entspricht dem ungarischen Pörkölt.

Essen in Ungarn ist herzhaft, deftig und immer etwas feurig. Die ungarische Küche wurde von der österreichischen und französischen geprägt, konnte aber die einfachen, deftigen Bauernspeisen bewahren die teilweise asiatischen Einschlag haben.

Für den Ungarn ist essen ein Kult. Der Ungar isst viel und gerne. Ein typisches Essen besteht aus Suppe, Hauptgericht und Nachtisch dazu reichlich Brot und immer volle Gläser.

Jó étvágyot und egészségedre Alfred Brodt und Ulrich Braxmaier

Tokaji Szamorodni

Barak Pàlinka
(Aprikosengeist)

Almaleves
(Apfelsuppe)

Graf Kàrolyi
Weisswein

Káposztás rétes
(Krautstrudel)

Graf Kàrolyi
Rotwein

Sertéspörkölt
(Schweinsgulasch)

Túrós palacsinta
(Topfenpalatschinken)

Barak Pàlinka
Aprikosengeist

