

# FLEISCHGERICHTE AUS UNGARN

	Inhalt:		
Ungarische Rindfleischgerichte.....	2	Knusprige Jungschweinekoteletts .....	13
Gekochtes Rindfleisch .....	2	Knuspriger Spanferkelbraten .....	13
Gedünstetes Rindfleisch mit Pfeffer (Tokány) .....	2	Tordaer Jungschweinebraten .....	14
Rinderpörkelt.....	2	Debrecziner Saftbraten.....	14
Pußtapörkelt.....	2	Schweineflecken.....	14
Gedünstetes Rindfleisch auf Försterin Art (Tokány) ....	3	Siebenbürger Holzteller .....	14
Gedünstetes Rindfleisch auf Gärtnerin Art (Tokány) ....	3	Siebenbürger Meerrettichfleisch .....	14
Schwanzstück (Tafelspitz) .....	3	Schweinefleischsülze.....	15
Gefüllter Weißbraten .....	4	Rauchwurst mit Szegediner Paprikakartoffeln.....	15
Gefüllter Rostbraten auf Förster Art.....	4	Preßwurst.....	15
Rostbraten in der Bratpfanne.....	4	Ungarische Lamm- und Hammelfleischgerichte.....	15
Gehackter Lendenbraten auf ungarische Art .....	5	Hammelfulasch .....	15
Halbgar gebratene Lenden im Netz.....	5	Hammelpörkelt.....	16
Rindsfilet mit Eiergrauen .....	5	Hammelkeule mit Knoblauch .....	16
Beefsteak auf Szekszárdier Art .....	6	Fogarascher Schäferbraten .....	16
Räuberbraten .....	6	Hortobágyer Hammelsteak .....	16
Ungarische Kalbfleischgerichte .....	6	Hammekoteletts auf Zigeuner Art .....	16
Kalbspörkelt .....	6	Lamm in Paprika .....	17
Kalbfleisch in Paprika.....	6	Lamm mit Estragon.....	17
Kalbsfrikassee auf ungarische Art .....	6	Lammkeule auf Frühlingsart .....	17
Kalbsfrikassee mit Paprika.....	7	Lammfleisch gebacken .....	17
Mexikanisches Gulasch .....	7	Ungarische Haar- und Federwildgerichte.....	17
Kalbsbrust mit Pilzreis gefüllt.....	7	Hasenpfeffer auf Csiker Art .....	17
Kalbsbrust mit Leberreis gefüllt.....	7	Sauerbraten vom Hasen.....	17
Wiener Schnitzel .....	8	Gespickte Hasenschnitzel .....	18
Geröstete Kalbsschnittchen .....	8	Rehpörkelt .....	18
Paprikaschnitzel].....	8	Gedünstete Reh- oder Hirschkeule .....	18
Kalbsrollen á la Marenchich.....	8	Frühlingskeule auf Pannonia Art .....	18
Kalbssteaks auf Jászberényier Art .....	8	Wildschweinebraten mit Hagebuttenmus .....	18
Kalbskoteletts mit Gänseleber .....	9	Rebhuhn mit Linsen auf Gyulaer Art.....	18
Geröstete Kalbsleber .....	9	Gefüllter Fasan auf Széchenyi Art .....	19
Geröstete Kalbsleber mit Pilzen.....	9	Ungarische Geflügelgerichte .....	19
Saure Kalbslunge.....	10	Backhähnchen .....	19
Pörkelt aus Kalbsgekröse .....	10	Ungarisches Brathähnchen .....	19
Kalbshirn mit Ei .....	10	Paprikahuhn.....	20
Gebratener Kalbskopf.....	10	Gedünstete Hähnchen auf Hausmanns Art.....	20
Ungarische Schweinefleischgerichte.....	10	Hühnerbrust in Paprikasoße auf Feinschmecker Art ...	20
Schweinepörkelt.....	10	Hühnerfrikassee auf Gärtner Art.....	20
Bácskaer Reisfleisch.....	11	Hühnerragout mit Paprika, Pilzen, Butternocken und	
Gefüllter Paprika .....	11	Gurkensalat .....	21
Gefüllte Kohlrabi .....	11	Pörkelt aus Hühnermagen und -leber.....	21
Szeklergulasch.....	11	Gespickter Kapaun .....	21
Gefülltes Kraut auf Szekler Art.....	11	Gefüllte Tauben .....	22
Schweinebauch mit Dillkraut.....	12	Gedünstete Gänsebrust.....	22
Siebenbürgisches geschichtetes Kraut.....	12	Hochzeitsgericht .....	22
Geräucherte Rippchen auf Háromszéker Art.....	12	Gebratene Gänsekeule.....	22
Schweinefilets in Paprika .....	12	Gebratene Gänseleber .....	23
Schweinekoteletts in der Bratpfanne .....	12	Gefüllte Ente auf Hausfrauenart .....	23
Schweinekoteletts auf Erlauer Art.....	13	Reisente.....	23
Schweinekoteletts auf Bácskaer Art .....	13	Entenleberpörkelt.....	23
Schweinekoteletts auf Bauernart .....	13	Truthahnbrust, Panierte Schnitzel .....	24

# FLEISCHGERICHTE AUS UNGARN

Rindfleisch soll „altschlachten“ sein, d.h. mindestens einige Tage abhängen, da es sonst zäh ist, und sei es auch das Fleisch eines Mastochsen von bester Qualität. Das gilt aber nicht für Kalb-, Schweine-, Jungschweine-, Lamm- und Geflügelfleisch, das bereits am Tag nach dem Schlachten verwendbar ist.

Wichtig für die Zubereitung bestimmter Bratensorten ist, daß z. B. Rindsenden und -rippen — ob nun in einem Stück oder zerlegt bereitet — immer sehr starke Hitze und viel Sorgfalt beanspruchen, da sie sonst leicht zäh werden.

Kalb-, Schweine- und Hammelfleisch sowie Geflügel werden immer in mäßig erhitzter Backröhre unter häufigem Begießen mit dem eigenen Bratensaft gebraten. Die Bratzeit von Fleischgerichten kann nur annähernd angegeben werden, da sie von der Dicke des Fleischstückes, dem Alter des Tieres und der Wärme der Röhre abhängt. Die Feststellung, ob der Braten weich ist, erfolgt am leichtesten, indem man das Fleisch mit einer Gabel vorsichtig ansticht. Wenn die Gabel leicht durchdringt und aus dem Einstich kein Saft fließt, ist das Fleisch gar.

Die frischgebratenen Fleischgerichte der ungarischen bzw. der siebenbürgischen Küche sind über glühenden Holzkohlen auf dem Rost zu braten, wodurch sie einen eigentümlichen, besonderen Geschmack erhalten. Auf dem Rost wird gewöhnlich der sog. Flecken gebraten, doch kann auch jede andere Fleisch- und Fischart auf dem Rost — ihrer Eigenart entsprechend unter ständigem Bestreichen mit Butter oder Fett — gebraten werden. Panierte Schnitzel oder Koteletts sollen in reichlichem Fett gebraten werden, wobei darauf zu achten ist, daß das Fett bereits vorher stark erhitzt wird.

Schnell abzubratendes Fleisch wird mit wenig Fett rasch gebraten, denn bei langsamem Braten gibt das Fleisch Saft ab, bleibt farblos und wird zäh.

Bei der Zubereitung von gedünsteten (geschmorten) Fleischgerichten — hierher gehören das Pörkelt und zahlreiche Arten von Schmorfleisch — muß man bedenken, daß der Fleischsaft bei starkem Schmoren rasch verkocht. Das Anbrennen wird durch Zugießen von Wasser oder Knochenbrühe verhindert.

## Ungarische Rindfleischgerichte

### Gekochtes Rindfleisch

In Fleisch- oder Kraftbrühe gekochtes Rindfleisch wird als Hauptgericht mit Beigabe von Soßen oder Meerrettich in Essig, Kartoffeln und dem mitgekochten Wurzelwerk aufgetischt. Um eine gute Fleischbrühe zu erhalten, muß das Fleisch in kaltem Wasser aufgesetzt werden, wogegen ein gutes, gekochtes Fleisch das Aufsetzen in heißem Wasser erfordert. Im letzteren Fall sollen der Suppe auch dünne Knochen zugefügt werden, um sie zu verbessern. Wird das Fleisch in heißem Wasser aufgesetzt, ziehen sich die Fasern zusammen, Gehalt und Geschmack bleiben erhalten. Zu gekochtem Rindfleisch reicht man Salzkartoffeln oder auch mit Zwiebel gebratene Kartoffeln und in jedem Fall Soßen als Beigabe.

### Gedünstetes Rindfleisch mit Pfeffer (Tokány)

800 g Lenden, 100 g Fett, 150 g Zwiebeln, ein wenig Knoblauch, gemahlener Pfeffer, Majoran, Salz, 40 g Tomatenmark. Das Lendenfleisch in 1/4 cm dicke und 6 cm lange Streifen schneiden und gut waschen. Die feingewiegten Zwiebeln in Fett goldgelb braten, den feingehackten Knoblauch, dann das Tomatenmark begeben, Wasser zugießen und unter ständigem Rühren 2-3 Minuten kochen lassen. Das Fleisch dazugeben, salzen, mit Pfeffer und Majoran würzen und zugedeckt dünsten. Wenn der Saft bis auf das Fett verdampft ist, wenig Wasser zugießen. Ist das Fleisch gar, darauf achten, daß der Fleischsaft dick ist, denn jedes Tokány wird mit dicker, sämiger Soße auf den Tisch gebracht.

**Beilagen:** Reis, Eiergrauen oder Quetschkartoffeln.

### Rinderpörkelt

800 g Rindfleisch, 100 g Fett, 200 g Zwiebeln, Paprika, Kümmel, Majoran, ein wenig Knoblauch, Salz, 150 g grüne Paprikaschoten, 2 Tomaten.

Das zum Pörkelt geeignete Beinfleisch oder etwas fettere Fleischstücke in Würfel von etwa je 30 g schneiden und gut waschen. Die feingehackten Zwiebeln in Fett glasig werden lassen, gehackten Knoblauch, Paprika, Kümmel und Majoran zufügen, verrühren und wenig Wasser zugießen. Einige Minuten kochen lassen, dann das Fleisch dazulegen, salzen und in zugedecktem Bratopf dämpfen. Ab und zu umrühren, Wasser nur zugießen, wenn das Fett zu broteln beginnt. Ist das Fleisch halb gar, die in Längsscheiben zerlegten Paprikaschoten sowie Tomaten zufügen und fertig dünsten. Darauf achten, daß die Soße dick und sämig bleibt. Frische grüne Paprikaschoten und Tomaten verwenden, falls keine vorhanden sind, 50 g Tomatenmark nehmen.

**Beilagen:** Eiergrauen, Nocken (Spätzle) oder Salzkartoffeln.

### Puſtapörkelt

800 g Rindfleisch, 120 g Fett, 140 g Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, Paprika, 1000 g Kartoffeln, 4 grüne Paprikaschoten, 3

# FLEISCHGERICHTE AUS UNGARN

*Tomaten oder 50 g Tomatenmark, 0,3 l Weißwein, Salz, gemahlener Pfeffer, Majoran.*

Das Rindfleisch (Beinflisch oder dickeres Schulterstück) waschen und in größere Würfel schneiden. Feingehackte Zwiebeln und Knoblauch in Fett goldgelb rösten, mit Paprika bestreuen und sogleich mit dem Fleisch vermengen. Die Hälfte vom Wein und wenig Wasser zugießen, salzen, mit einer Messerspitze Majoran und einer Prise Pfeffer würzen, dann in zugedektem Bratopf dämpfen. Die Kartoffeln schälen und in je 6 längliche Stücke schneiden. Die Tomaten und die Paprikaschoten gleichfalls in je 6 Teile zerlegen, Tomaten nach einer Stunde dem Fleisch zufügen. Wenn das Fleisch halb gar ist, die Kartoffeln, die grünen Paprikaschoten und den Rest Wein zufügen, zudecken und möglichst in der Backröhre fertigdünsten. Einige Mal vorsichtig umrühren. Die Soße soll ganz dick bleiben. In vorgewärmter Schüssel auftragen.

## **Gedünstetes Rindfleisch auf Försterin Art (Tokány)**

*800 g mageres Rindfleisch, Paprika, 1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 150 g Steinpilze, 50 g geräucherter Speck, 2 grüne Paprikaschoten, 1 Tomate (oder 20 g Tomatenmark), 120 g Fett, 2 Eier, 0,5 l Milch, 0,1 l saure Sahne, 150 g Mehl, 0,2 l Weißwein, 1 Eßlöffel geriebene Semmel, Salz, Pfeffer, Majoran.*

Das gewaschene und auf einem Tuch getrocknete Rindfleisch in kleine Würfel schneiden. In einer großen Pfanne 60 g Fett erhitzen, Fleisch hineinlegen und auf sehr starkem Feuer rösten, dabei mit der Gabel oft wenden. Wenn nur noch das Fett brotzelt, mit feingehackter Zwiebel und Knoblauch bestreuen, weiter braten, salzen, mit Pfeffer und Majoran würzen. Wenn die Zwiebel schön braun ist, den Inhalt der Pfanne in einen Bratopf stürzen, mit Paprika bestreuen, verrühren und Weißwein zugießen. In zugedektem Topf langsam dünsten, zeitweilig umrühren und nötigenfalls Knochenbrühe oder Wasser zugießen. Mittlerweile Mehl, Milch und Ei mit dem Schaumschläger glattrühren, wenig Salz zugeben. Aus diesem Teig dünne Palatschinken backen. Den kleingewürfelten Speck gelb braten, die Grieben aus dem Fett nehmen, die gereinigten Pilze klein schneiden und in dem Speckfett rasch braten. Dem halbgaren Fleisch die Pilze, die klein geschnittene Tomate und die ringförmig geschnittenen grünen Paprikaschoten zufügen. In einer kleinen Schüssel die Sahne mit einem rohen Ei verrühren, mit den in dünne Streifen geschnittenen Palatschinken vermengen und die Masse in eine größere oder fünf kleinere Puddingformen geben, die vorher mit Fett bestrichen und mit geriebener Semmel bestreut wurden. Einen entsprechend großen Topf zwei Finger hoch mit Wasser füllen, die Formen hineinstellen und bei starker Hitze aufkochen lassen, dann in der Röhre etwa 1/2 Stunde dünsten. Die Formen etwa 10 Minuten vor dem Auftragen aus dem Wasser nehmen, in die Mitte einer vorgewärmten Schüssel stürzen, ringsherum das Schmorfleisch, dem inzwischen auch der gebratene Speck zugefügt wurde, anordnen.

## **Gedünstetes Rindfleisch auf Gärtnerin Art (Tokány)**

*800 g mageres Rindfleisch, 150 g geräucherter Speck, 120 g Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, Paprika, 4 grüne Paprikaschoten, 2 Tomaten, 800 g Kartoffeln, 600 g Wirsingkohl, 300 g Karotten, 400 g grüne Erbsen, 120 g Fett, Salz, gemahlener Pfeffer.*

Das Rindfleisch waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch feingehackt in Fett gelb rösten, Paprika, Fleisch zufügen, salzen, mit einer Prise Pfeffer würzen und in zugedektem Topf dünsten. Von Zeit zu Zeit umrühren und wenig Wasser zugießen.

Den Wirsingkohl reinigen, den Strunk heraus schneiden, in kochendem Salzwasser aufsetzen und 1/4 Stunde kochen lassen, dann in ein Sieb legen und abtropfen lassen. Möglichst kleine Kartoffeln schälen. Die Karotten putzen, kleine bleiben ganz, große halbieren oder vierteilen, in schwach gesalzenem Wasser weich kochen, abtropfen lassen, die Karotten in wenig Fett erhitzen und warm halten. Den geräucherten Speck in dünne Viereckchen schneiden. Das Wasser aus dem Wirsingkohl pressen, mäßig salzen und eine Prise Pfeffer zufügen, vermischen und etwa nußgroße Klöße daraus formen. Die Klöße in eine kleine Pfanne legen, obenauf je ein Speckscheibchen, ein wenig Knochenbrühe oder Wasser von der Seite zugießen und in der Röhre so lange dünsten, bis der Speck ein wenig abgebraten ist. Die grünen Erbsen, wenn es ganz zarte sind, in wenig Fett dünsten, härtere Sorten in kochendem Salzwasser weich kochen, abtropfen lassen, in ein wenig Fett wälzen und warm halten. Den übrigen Speck in einer Pfanne auslassen, zusammen mit Paprikaschoten und Tomatenscheiben leicht anbraten und dem halbgaren Fleisch zufügen. Die Kartoffeln in Salzwasser so kochen, daß sie gleich aufgetragen werden können. Das Fleisch (mit dicker Soße) in die Mitte einer vorgewärmten Schüssel schütten, mit sechs Kartoffelhäufchen in gleichen Abständen umgeben, in die Zwischenräume Wirsingkohl, Karotten und grüne Erbsen häufen. Entweder in feuerfestem Kochgeschirr auftragen oder ganz heiß zu Tisch bringen, damit das Fleisch recht warm bleibt. Die Beigabe kann je nach der Jahreszeit abgeändert werden. Anstatt Wirsingkohl nimmt man auch Rosenkohl oder Blumenkohl. Karotten können auch durch Mohrrüben ersetzt werden.

## **Schwanzstück (Tafelspitz)**

*800 g Schwanzstück, 100 g geräucherter Speck, 150 g Fett, 100 g Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, 0,2 l Weißwein, Paprika, 2 grüne Paprikaschoten, 2 Tomaten, 400 g Makkaroni, 2 Eier, 0,2 l saure Sahne, 100 g geräucherte Rinderzunge, 100 g Champignons, 1 Mohrrübe, 1 Petersilienwurzel, Salz, geriebene Semmel, gemahlener Pfeffer, 40 g Mehl.*

Das geputzte Wurzelwerk und die Zwiebeln in runde Scheiben schneiden. Das gewaschene Rindfleisch mit einem Tuch trocknen, salzen und mit Pfeffer einreiben. Den Speck in dünne Streifen schneiden, goldgelb braten,

# FLEISCHGERICHTE AUS UNGARN

die Grieben herausnehmen, ein wenig Schmalz zufügen. Wenn es heiß ist, Fleisch, Zwiebeln, Wurzelwerk und Knoblauch hineingeben, bei starker Hitze unter häufigem Wenden gut durchbraten. Dann das Fleisch mit dem Wurzelwerk herausnehmen und in einen entsprechenden Kochtopf geben. Die Pfanne auf die Seite stellen und zu dem darin verbliebenen Fett das Mehl schütten, hellbraun rösten, wieder beiseite stellen, etwas Paprika dazugeben, mit etwa 0,3 l warmem Wasser oder Knochenbrühe und dem Wein auffüllen, kurze Zeit kochen lassen und dann über das Fleisch gießen, zudecken und bei mäßiger Hitze oder in der Röhre dämpfen. Nach einer halben Stunde die in je vier Teile geschnittenen Paprikaschoten und Tomaten zufügen. Die Makkaroni in Salzwasser kochen, in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser überspülen und abtropfen lassen. Den Braten währenddessen wiederholt wenden, nötigenfalls mit Wasser oder Knochenbrühe auflassen. Die gereinigten Champignons in kleine Schnitzel schneiden, in wenig Fett rösten, mit Paprika bestreuen. Auch die gekochte Rinderzunge in dünne Schnitzelchen schneiden. Einen kleineren Topf mit Fett austreichen und mit geriebener Semmel bestreuen. Den Boden und die Seiten mit den gekochten Makkaroni belegen. Die übrigen Makkaroni in kurze Stücke schneiden. Etwa 40 g Fett mit einem schaumig geschlagenen Ei vermischen, die Sahne, die Makkaroni, die gewürzten Pilz- und Zungenschnitzel dazumischen, in den Topf geben und in der Röhre 25-35 Minuten backen. Mittlerweile den Braten wiederholt wenden und nötigenfalls den Saft mit wenig Wasser oder Knochenbrühe auffüllen. Das Fleisch, wenn es weich ist, in einen anderen Topf legen. Die Soße durch ein Sieb stürzen und wieder über das Fleisch gießen. Beim Anrichten die Makkaroni in die Mitte einer vorgewärmten Schüssel stürzen, ringsum Fleischscheiben legen, mit der heißen Soße übergießen und das ganze Gericht mit den noch warmen gebratenen Speckstückchen bestreuen.

## **Gefüllter Weißbraten**

*900 g Filet, 300 g Wurzelwerk, 100 g Essiggurken, 1 kleine Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 100 g Fett, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 50 g Tomatenmark, 30 g Zucker, 0,2 l Rotwein, 50 g Mehl, Salz.*

Das Fleisch an drei nebeneinander liegenden Stellen der Länge nach mit einem Messer durchstechen. Vom Wurzelwerk eine Mohrrübe und eine Petersilienwurzel gleich dick schneiden und in zwei der Öffnungen stecken. Die dritte Öffnung mit Essiggurken füllen. Das eingesalzene Fleisch in heißem Fett anbraten, dann aus dem Fett herausnehmen und in einen Kochtopf legen. Den Zucker im Fett braun rösten, das in runde Scheiben zerlegte Wurzelwerk, Zwiebel und Knoblauch zufügen und weiterrösten. Dann Mehl, Pfeffer und Lorbeerblatt zufügen, kurze Zeit weiterbraten, schließlich Tomatenmark und Rotwein zufügen und mit 1 l Wasser auffüllen. Unter wiederholtem Rühren kochen lassen und über das Fleisch gießen, dann in die Röhre stellen und 3 Stunden dünsten. Wenn das Fleisch gar ist, aus der Soße nehmen, diese durch ein Sieb treiben. Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf einer Schüssel anrichten, mit der Soße begießen.

**Beilage:** gedünsteter Reis.

## **Gefüllter Rostbraten auf Förster Art**

*5 Stück magere Rostbraten (hohe Rippe ohne Knochen zu je etwa 180 g), 1 Kalbshirn, 2 Eier, 2 grüne Paprikaschoten oder 20 g Tomatenmark, 80 g Fett, 10 g Mehl, 2 Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, Paprika, 0,2 l saure Sahne, 150 g Steinpilze oder Morcheln, 100 g geräucherter Speck, Petersilie, Salz und gemahlener Pfeffer.*

Den Speck in kleine Stückchen schneiden und im eigenen Fett ein wenig anbraten. Das Kalbshirn reinigen und in ganz kleine Stücke schneiden. Einen Eßlöffel feingehackte Zwiebeln im Speckfett anbraten; die in Ringe geschnittenen grünen Paprikaschoten und das Kalbshirn zufügen, salzen, mit Pfeffer, wenig Paprika und gehackter Petersilie würzen, rösten und dann mit den vorher verquirlten Eiern verrühren, die fest gewordene Füllung beiseite stellen. Fleischscheiben auf beiden Seiten gut klopfen, mit Salz und etwas Pfeffer bestreuen, die Füllung auf die Fleischscheiben verteilen, mit einem breiten Messer glätten, einrollen und mit dünnem Bindfaden zusammenhalten. In einer flachen Pfanne Fett erhitzen, die Fleischrollen hineinlegen, rundherum schnell braten und die innen roh gebliebenen Fleischrollen in einen entsprechend großen Topf legen. In einer anderen Pfanne feingehackte Zwiebeln und Knoblauch bräunen, mit Paprika bestreuen, 10 g Mehl darangeben, vermengen, mit ein wenig Knochenbrühe oder Wasser glattrühren, über die Fleischrollen gießen, und zugedeckt in der Röhre langsam dünsten. Die Fleischrollen alle 20 Minuten wenden. Die gereinigten Pilze in Scheiben schneiden (Morcheln vierteilen), mit etwas Fett in einer Pfanne schnell anbraten, Salz, Pfeffer und Petersilie begeben. Wenn das Fleisch nach 1-2 Stunden fast gar ist, die Pilze und den Speck zufügen, die Sahne mit der Soße vermengen und noch wenigstens 15 Minuten langsam dünsten. Beim Anrichten die Bindfäden entfernen. Die Rollen können auch schräg geschnitten serviert werden. Auf eine vorgewärmte Schüssel legen, mit der heißen Soße übergießen.

**Beilagen:** gekochter Reis mit grünen Erbsen gemischt (Risibisi), oder Kartoffeln oder Eiergrauen. Die Rollen können auch aus einem Lenden- oder Filetstück bereitet werden.

## **Rostbraten in der Bratpfanne**

*5 Schnitten hohe Rippe zu je etwa 200 g, 100 g Fett, 200 g Zwiebeln, ein wenig Knoblauch, Paprika, ein wenig Kümmel, Salz, 2 grüne Paprikaschoten, 1 Tomate, 1500 g Kartoffeln.*

Die geklopfen und gesalzenen Fleischschnitten schnell anbraten und in eine entsprechend große Bratpfanne

*zusammengestellt und bearbeitet von h.graßhoff (version:08.09.2006)*

# FLEISCHGERICHTE AUS UNGARN

---

legen. Feingehackte Zwiebeln in Fett ganz leicht rösten, gehackten Knoblauch, Paprika und Kümmel zufügen, verrühren, wenig Wasser dazugießen, einige Minuten lang kochen lassen und dann über das Fleisch gießen. So viel Wasser nachfüllen, daß das Fleisch bedeckt ist, und es zugedeckt langsam dünsten. Die Fleischstücke wiederholt wenden und nötigenfalls mit Wasser nachfüllen. Wenn das Fleisch fast gar ist, die zu Längsscheiben geschnittenen Paprikaschoten und Tomaten, etwas später die ebenfalls länglich geschnittenen Kartoffeln dazugeben, nochmals so viel Wasser zugießen, daß alles bedeckt ist und das Gericht fertigdünsten.

## ***Gehackter Lendenbraten auf ungarische Art***

*600 g mageres Rindfleisch, 5 Eier, 100 g geräucherter Speck, 10 grüne Paprikaschoten, 4 Tomaten oder 100 g Tomatenmark, 1000 g Kartoffeln, 1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 100 g Fett, Paprika, 10 g Zucker, 2 Semmeln, Salz, Pfeffer, Majoran.*

Vier Eier in kochendes Wasser legen, nach 8 Minuten herausnehmen, abschrecken, schälen und kalt werden lassen. In der Hälfte der Fettmenge feingehackte Zwiebel und Knoblauch goldgelb braten, mit Paprika vermischen und beiseite stellen. Den Speck ohne Schwarte in kleine Würfel schneiden. Das Rindfleisch und die eingeweichten, gründlich ausgepreßten Semmeln durch den Wolf drehen. Einen Eßlöffel der mit Paprika gerösteten Zwiebel, die Speckwürfel, 1 Ei zufügen, mit Salz, Pfeffer, einer Messerspitze Majoran würzen, schließlich mit den 4 hartgekochten, feingehackten Eiern tüchtig verrühren. Die Masse auf ein feuchtes Küchenbrett legen, mit nassen Händen länglich formen, dann in eine mit Fett ausgestrichene Bratpfanne legen und in der Röhre 25-30 Minuten braten.

Die grünen Paprikaschoten in Ringe und die Tomaten (ohne Körner) in Würfel schneiden. In einer größeren Pfanne Fett erhitzen, die Schoten hineinlegen und vorsichtig rührend leicht anbraten, dann auch die Tomaten zufügen, das Ganze in einen kleineren Kochtopf geben, die Paprikazwiebel zufügen, mit wenig Wasser auffüllen, mit Salz und Zucker abschmecken und langsam kochen lassen. Der Hackbraten muß wenigstens 15 Minuten ruhen, dann erst in Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Schüssel anrichten, rechts und links Letscho, oben und unten würfelförmige, gekochte Kartoffeln verteilen, Kartoffeln so aufsetzen, daß sie kurz vor dem Auftischen gar sind.

## ***Halbgar gebratene Lenden im Netz***

*800 g gereinigte Lende, 250 g Schweinenetz (Bauchfell), 80 g Fett, 40 g Butter, Salz, gemahlener Pfeffer, 200 g Pilze, Petersilie, 1 kleine Zwiebel, geriebene Semmel, 1 Ei.*

Die Haut vom Mittelstück einer schönen Lende mit scharfem Messer entfernen, das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer entsprechend großen Bratpfanne Fett erhitzen, das Lendenstück gerade gerichtet hineinlegen und in der heißen Röhre 12 Minuten braten. Aus dem Fett herausheben und an einen kühlen Ort stellen. Die Pilze gut waschen und fein hacken. Die Zwiebel in Butter bräunen, mit feingehackter Petersilie, Pilzen, einer Prise Salz und Pfeffer verrühren, 4-5 Minuten rösten, gequirktes Ei, geriebene Semmel zufügen, unter ständigem Rühren fest werden lassen und an einen kühlen Ort stellen. Das Schweinenetz (Bauchfell) in kaltem Wasser wiederholt waschen, Wasser gut ausdrücken. Den Pilzbrei in gleichmäßig dicker Schicht auf das abgekühlte Fleisch streichen, das Netz mehrfach gefaltet darüberlegen, unter dem Fleisch einschlagen, mit dünnem Bindfaden an 5-6 Stellen lose zusammenbinden und in die Bratpfanne, in der noch Fett ist, legen. Darauf achten, daß der mit Pilzbrei bestrichene Teil oben liegt. In die heiße Backröhre schieben, mit dem eigenen Fett öfter begießen, 20-25 Minuten braten. Den gar gewordenen Braten aus dem Fett heben, auf eine Schüssel legen und 20 Minuten lang an einem mäßig warmen Ort stehenlassen. Beim Anrichten die Bindfäden entfernen und das Fleisch mit einem scharfen Messer in 10 Scheiben schneiden, darauf achten, daß das Netz nicht verrutscht. Die Scheiben reihenweise auf die Fleischschüssel legen, den Bratensaft von der Seite daruntergießen.

**Beilagen:** Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree.

## ***Rindsfilet mit Eiergraupen***

*800 g Filet, 150 g geräucherter Speck, 100 g Fett, 2 Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, 1 Mohrrübe, 40 g Mehl, 1 Petersilienwurzel, 400 g Eiergraupen, Paprika, 4 grüne Paprikaschoten, 2 Tomaten, 0,25 l Weißwein, Salz, gemahlener Pfeffer.*

Das gewaschene Fleisch mit einem Tuch abtrocknen. Die Hälfte des Specks zum Spicken in dünne Streifen schneiden. Das Fleisch spicken, mit Salz und Pfeffer einreiben. Mohrrübe, Petersilienwurzel und  $\frac{1}{2}$  Zwiebeln in runde Scheiben schneiden, eine halbe Zwiebel fein hacken. Die Hälfte der Fettmenge in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch hineinlegen, Mohrrübe, Petersilienwurzel, Zwiebeln und Knoblauch zufügen, unter wiederholtem Umwenden anbraten, dann das Ganze in einen Kochtopf umfüllen. Den übrigen Speck in der Pfanne auslassen, darin das Mehl goldgelb rösten, die Pfanne vom Feuer nehmen, 10 g Paprika dazugeben, vermengen, mit Weißwein auffüllen, glattrühren, und die Soße über das Fleisch gießen, zugedeckt bei mäßiger Hitze oder in der Röhre dünsten. Eiergraupen auf folgende Weise zubereiten: 30 g Fett in einem Kochtopf zerlassen, Graupen zufügen, anbraten, die feingehackte halbe Zwiebel dazugeben, und wenn auch diese sich zu bräunen beginnt, 2,5 g Paprika beimengen und sofort mit etwa 1 l warmem Wasser auffüllen, zudecken und langsam weich dünsten. Die gewaschenen und in Ringe geschnittenen Paprikaschoten und Tomaten in wenig Fett leicht dünsten. Das weichgedünstete Fleisch in ein anderes Kochgeschirr legen, die Soße durch ein Sieb darübergießen,

# FLEISCHGERICHTE AUS UNGARN

---

Paprikaschoten und Tomaten zufügen und noch kurze Zeit mit diesen zusammen dünsten, dann in Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Die Eiergrauen in einer besonderen Schüssel auftischen und mit ein wenig von der Soße abgeschöpftem Fett begießen. Die übrige Soße heiß über den Braten geben.

## **Beefsteak auf Szekszárder Art**

5 Beefsteaks bester Qualität von je 150 g, 500 g klein gehackte Kalbsknochen, 3 Semmeln, 0,2 l saure Sahne, 60 g Letscho, Salz, gemahlener Pfeffer, 350 g Gänseleber, Paprika, 150 g Fett, Dill, 20 g Mehl, 1 1/2 Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch.

Die Kalbsknochen mit 50 g Fett in eine kleinere Bratpfanne legen und in der Röhre gründlich anbraten, dann die in runde Scheiben geschnittenen Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben, weiter braten, mit Mehl bestreuen und wenn auch dieses bräunlich geworden ist, das Ganze in einen kleineren Kochtopf schütten, mit Paprika verrühren und 1,25 l warmes Wasser zugießen, salzen und 1 1/2-2 Stunden bei mäßiger Hitze langsam kochen lassen. Das Fleisch leicht klopfen. Die Gänseleber in fünf Teile schneiden, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Den Dill gründlich waschen, Wasser auspressen, fein hacken und in wenig Fett erwärmen. Die gründlich gekochte Soße durchsieben, nochmals aufkochen, Letscho, Dill und Sahne zufügen, verrühren und weiterkochen. Die 3 Semmeln an den Seiten und oben abflachen und durchschneiden. In wenig Fett an beiden Seiten anbraten und warm halten. Im selben Fett die Gänseleberscheiben braten und ebenfalls warm halten. Die Beefsteaks kurz vor dem Anrichten in sehr heißem Fett oder auf dem Rost fast gar braten, nur innen sollen sie noch ein wenig roh bleiben. Die Semmelstücke auf eine vorgewärmte Schüssel legen, darauf die Beefsteaks, dann die Leberscheiben, und das Ganze mit der heißen Soße begießen.

**Beilagen:** Pommes frites oder gedämpfter Reis.

## **Räuberbraten**

800 g gereinigte Lenden, 1000 g Roggenbrot, 200 g geräucherter Speck, Salz, gemahlener Pfeffer.

Die gereinigte und enthäutete Lende in 10 gleiche Scheiben schneiden, mit der Handfläche leicht flach drücken, salzen und mit Pfeffer bestreuen. Den Speck ebenfalls in 10 gleiche Scheiben schneiden und ein wenig klopfen. Das Brot in 12 gleiche Scheiben zerlegen. Das Ganze in folgender Weise auf einen dünnen Spieß stecken: 1 Scheibe Brot, 1 Fleischschnitte, 1 Scheibe Speck usw. An beiden Enden je eine Brotscheibe aufspießen. Über offener Flamme braten, und zwar so, daß der Spieß ständig gedreht und der Braten mit dem abtropfenden Fett begossen wird, bis das Fleisch schön rötlichbraun gebraten und gar ist. Der Räuberbraten kann auch mit 50 g erhitztem Fett in eine Bratpfanne gelegt und in der Röhre gebraten werden.

In einer größeren Porzellanschüssel auftischen, in einer zweiten Schüssel Paprikasoße dazu reichen.

## **Ungarische Kalbfleischgerichte**

### **Kalbspörkelt**

1000 g Kalbsschulter oder -haxe, 200 g Zwiebeln, 100 g Fett, 1 Zehe Knoblauch, 20 g Tomatenmark, 2 grüne Paprikaschoten, 1 Tomate, Salz, Paprika.

Die feingehackten Zwiebeln in Fett anbraten, Paprika, feingehackten Knoblauch und Tomatenmark zufügen, wenig Wasser zugießen und einige Minuten kochen lassen. Das Fleisch in größere Würfel schneiden, gut waschen, dazugeben, salzen und zugedeckt dünsten. Wiederholt umrühren und nötigenfalls wenig Wasser nachgießen. Wenn das Fleisch fast gar ist, die in langen Streifen zerlegten Paprikaschoten und die zerkleinerte Tomate (im Winter statt dessen etwas Tomatenmark) dazugeben und das Ganze weich dämpfen.

**Beilagen:** Nocken (Spätzle) oder neue Kartoffeln.

### **Kalbfleisch in Paprika**

1000 g Kalbsschulter oder -haxe, 100 g Fett, 1 Zwiebel, 2 grüne Paprikaschoten, 1 Tomate, 0,3 l saure Sahne, 30 g Mehl, Salz, Paprika.

Die feingehackte Zwiebel in Fett goldgelb braten, mit einer Prise Paprika und Wasser vermengen und einige Minuten kochen lassen. Das gründlich gewaschene, in größere Würfel geschnittene Fleisch zufügen, salzen und zugedeckt dünsten. Wiederholt umrühren und wenn das Fett brotzelt, wenig Wasser dazugießen. Ist das Fleisch fast gär, die in längliche Stücke geschnittenen und gewaschenen Paprikaschoten sowie die zerkleinerte Tomate (im Winter Tomatenmark) zufügen und weich dünsten. Schließlich die mit Mehl gut verrührte Sahne beigegeben und stark kochen lassen.

**Beilagen:** Nocken oder gedünsteter Reis.

### **Kalbsfrikassee auf ungarische Art**

800 g Kalbsschulter, Salz, 200 g Wurzelwerk, 50 g Selleriewurzeln, 40 g Fett, 40 g Butter, 70 g Mehl, Petersilie, 100 g grüne Konservenerbsen, 50 g Pilze, ein paar Pfefferkörner, wenig Zwiebel.

Das Fleisch in 2,5 cm große Würfel schneiden, waschen und in 1 l Wasser zum Kochen aufsetzen. Wenn es zu

# FLEISCHGERICHTE AUS UNGARN

kochen beginnt, mit einem Schaumlöffel abschöpfen, nach 5 Minuten Kochen das in 1 cm große Würfel geschnittene Wurzelwerk und Selleriewurzeln zufügen, salzen, dann Zwiebeln und Pfefferkörner in ein Leinensäckchen binden, in die Brühe legen und darin etwa 45 Minuten kochen lassen. Aus Fett, Butter und Mehl eine helle Schwitze machen, mit wenig kaltem Wasser auffüllen und zu dem kochenden Fleisch gießen. Die gewaschenen und in feine Scheiben geschnittenen Pilze sowie die feingehackte Petersilie begeben und das Frikassee fertigkochen. Vor dem Auftischen das Leinensäckchen herausnehmen und die grünen Erbsen in die Brühe geben.

**Beilage:** gedämpfter Reis.

*Das Kalbsfrikassee kann auch mit Spargel oder Blumenkohl zubereitet werden. In diesen Fällen werden Wurzelwerk und Sellerieknollen bloß der Länge nach entzweiggeschnitten und vor dem Auftischen herausgenommen.*

## **Kalbsfrikassee mit Paprika**

800 g Kalbsschulter, 150 g Fett, 30 g Butter, 150 g Champignons, Paprika, 120 g Zwiebeln, 250 g Reis, 0,25 l saure Sahne, 3 grüne Paprikaschoten, 2 Tomaten, 1 Ei, 200 g Karotten, 200 g enthülste grüne Erbsen, Salz.

Das Kalbfleisch in kleine Würfel schneiden, waschen und zum Abtropfen auf ein Sieb legen. In der halben Menge Fett die feingehackten Zwiebeln hell braten, mit Paprika verrühren, das Fleisch hineingeben, salzen, ein wenig Wasser oder Knochenbrühe dazugießen und zugedeckt dünsten. Die gereinigten und gewaschenen Pilze vierteilen, in einer Pfanne mit wenig Fett bei starker Hitze rösten, mäßig salzen und beiseite stellen. Die gereinigten Karotten und die grünen Erbsen gesondert in Salzwasser weich kochen, abtropfen lassen, in wenig Butter schwenken und warm halten. Aus den gewaschenen, vom Samenstand befreiten Paprikaschoten Ringe schneiden. Die gewaschenen Tomaten einmal durchschneiden, Kerne entfernen, in Würfel schneiden und dem Fleisch, wenn es 3/4 Stunden gekocht hat, zufügen. Den gewaschenen Reis abtropfen lassen, in 50 g Fett ein wenig dünsten, etwa 0,6 l Knochenbrühe oder warmes Wasser zugießen, mit Salz abschmecken, zugedeckt bei mäßiger Hitze oder in der Röhre weich dünsten. Zu dem halbgaren Fleisch die Pilze zufügen und das Ganze mit Sahne verrühren. Wenn das Fleisch gar ist, die vorhandene Soße in einen kleinen Topf gießen. Karotten und grüne Erbsen zum Fleisch geben. Das Ei gut verquirlen und in den Reis rühren. Einen geeigneten Kochtopf mit Fett austreichen, den Reis bis auf einen kleinen Rest hineinstürzen und mit einem Löffel ein Nest aus Reis machen. In das Nest das heiße Frikassee legen, darüber eine Lage Reis hübsch glätten, den Topf einige Minuten in die heiße Röhre stellen. Auf eine größere runde Schüssel stürzen und mit der Soße begießen.

## **Mexikanisches Gulasch**

900 g Kalbsschulter oder Hals, 120 g Fett, 200 g Zwiebeln, 200 g Pilze, 100 g grüne Konservenerbsen, 2 grüne Paprikaschoten, 2 Tomaten, 30 g Tomatenmark, Salz, Paprika.

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und gut waschen. Die feingehackten Zwiebeln in Fett goldgelb rösten, Tomatenmark, Paprika zufügen, mit wenig Wasser verrühren, Fleisch begeben, salzen und zugedeckt rasch dünsten. Wiederholt umrühren und wenn das Fett brotzelt, wenig Wasser nachfüllen. Ist das Fleisch fast weich, die gewaschenen, in kleine Würfel geschnittenen Paprikaschoten, Tomaten und Pilze zufügen und alles zusammen gar dünsten. Beim Anrichten mit grünen Erbsen bestreuen.

**Beilage:** gedämpfter Reis.

## **Kalbsbrust mit Pilzreis gefüllt**

1000 g Kalbsbrust, 150 g Reis, 200 g Champignons, 100 g Fett, 50 g Butter, 50 g Zwiebeln, 1 Ei, Salz, gemahlener Pfeffer, Petersilie.

Die Kalbsbrust von den Knochen lösen und eine Öffnung für die Füllung hineinschneiden, gut waschen. Den Reis halbweich dämpfen und kalt werden lassen. Die feingehackten Pilze in erhitzter Butter mit gehackten Zwiebeln und Petersilie leicht anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, dem Reis zufügen; das rohe Ei zugeben, gründlich durchkneten und mit der Masse die Kalbsbrust füllen. Die Öffnung mit weißem Garn zunähen (das Garn vor dem Anrichten entfernen); das Fleisch salzen, in eine Bratpfanne legen, mit heißem Fett übergießen und braten. Wenn das Fleisch gar ist, aus dem Bratsatz eine Soße bereiten. Bei der Zeiteinteilung damit rechnen, daß die Kalbsbrust 10 Minuten vor dem Anrichten stehen soll, sie läßt sich dann leichter aufteilen. In gefällige, doch nicht zu dünne Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Schüssel mit der Bratensoße anrichten. Dazu einen der Jahreszeit entsprechenden Salat auftischen.

## **Kalbsbrust mit Leberreis gefüllt**

Zubereitung wie oben, mit dem Unterschied, daß anstatt der Pilze die gleiche Menge gehackter Geflügel oder Kalbsleber verwendet wird. Die Füllung kann auch aus einem Gemisch von Leber und Pilzen bereitet werden, in dem die Hälfte der angegebenen Menge aus Leber, die andere aus Pilzen besteht (beide feingehackt und geröstet). In diesem Fall auch 30-40 g geriebenen Käse der Füllung beimischen.

# FLEISCHGERICHTE AUS UNGARN

---

## **Wiener Schnitzel**

700 g Kalbskeule, Salz, 40 g Mehl, 2 Eier, 150 g geriebene Semmel, 200 g Fett, 1 Zitrone.

Das Fleisch in fünf gleiche Scheiben zerlegen, tüchtig klopfen, Häute an den Rändern entfernen oder die Ränder einschneiden, salzen, dann in Mehl, rohen gequirlten Eiern und geriebener Semmel wälzen; in heißem Fett schön hell backen. (Das Fleisch kann auch in kleine Streifen geschnitten werden.)

**Beilage:** Bratkartoffeln und Zitronenscheiben.

## **Geröstete Kalbsschnittchen**

800 g Kalbsfilet, 300 g Kalbsknochen, Salz, 150 g Fett, Paprika, 30 g Mehl, 150 g Zwiebeln, 200 g Letscho, 1000 g Kartoffeln, 20 g Tomatenmark.

Die feingehackten Zwiebeln in wenig Fett braten, Paprika und Tomatenmark zufügen, gründlich verrühren, mit wenig Wasser auflassen und einige Minuten kochen. Die Knochen in kleine Stücke hacken, waschen, in die Soße geben und mit so viel Wasser auflassen, daß sie zur Hälfte bedeckt sind, zugedeckt 2 Stunde kochen, dann die Knochen herausnehmen, die Brühe durch ein Sieb geben und warm halten. Das Fleisch enthäuten, in Stücke zu je etwa 30 g zerlegen, diese zu 3 mm dicken Schnittchen kräftig ausklopfen, salzen, mit Mehl bestreuen, dann in Fett bei starker Hitze auf beiden Seiten schön braun braten. Die so angebratenen Fleischstücke in die Brühe legen, Letscho zufügen, aufkochen lassen und warm halten., Die Pellkartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, in dem verbliebenen Bratenfett rösten, die Fleischschnittchen vorsichtig dazugeben, das Ganze in eine tiefere Schüssel legen und sogleich auftischen. (Das Letscho im Sommer durch frische grüne Paprikaschoten und Tomaten ersetzen, die in dünne Scheiben geschnitten in der Brühe gedämpft werden.)

## **Paprikaschnitzel]**

800 g Kalbskeule, Salz, 100 g Zwiebeln, Paprika, 100 g Letscho, 0,3 l saure Sahne, 50 g Mehl, 100 g Fett.

Das Fleisch in 10 Scheiben schneiden, tüchtig klopfen, die Ränder hier und da einschneiden, salzen, leicht mit Mehl bestreuen. In der Pfanne Fett erhitzen und die Schnitzeln darin auf beiden Seiten leicht anbraten, dann in ein anderes Kochgeschirr legen; in dem Fett die feingehackten Zwiebeln hellgelb rösten, dazu Paprika rühren, 0,2-0,3 l Wasser zugießen, aufkochen lassen, über die Schnitzel gießen und zugedeckt etwa 20 Minuten dünsten. Die Sahne mit dem übrigen Mehl glattrühren, darübergießen, das Letscho zufügen und die Schnitzel von Zeit zu Zeit wendend gar dünsten. Wenn die Soße zu dick ist, mit wenig heißem Wasser verdünnen.

**Beilage:** Nocken.

## **Kalbsrollen á la Marenchich**

800 g Kalbskeule, 5 Eier, 150 g grüne Büchsenersbensen, 80 g Butter, 120 g Fett, 100 g Zwiebeln, Paprika, 0,3 l süße Sahne, 30 g Mehl, 200 g Spargelköpfe (Büchsen), ein wenig Petersilie, Salz.

Aus den Eiern und 40 g Butter ein festes Rührei bereiten, die grünen Erbsen beimengen und kalt stellen. Das Fleisch in 5 gleich große Scheiben schneiden, dünn klopfen und salzen. Die Schnitzel mit der Eifüllung gleichmäßig bestreichen, einrollen und mit dünnem Bindfaden zusammenbinden. Die Rollen in 15 g Mehl wälzen, in heißem Fett hell anbraten, in ein anderes Kochgeschirr legen. Die feingehackten Zwiebeln in dem übrigen Fett hell rösten, Paprika zufügen, mit 0,2 l Wasser aufkochen lassen, über das Fleisch gießen und das Ganze zum Dünsten aufsetzen. Wenn das Fleisch fast weich ist, die mit dem übrigen Mehl vermischte Sahne dazugeben und fertigdünsten. Vor dem Anrichten die Bindfäden entfernen, die Rollen auf eine Schüssel legen und mit der passierten Soße übergießen, obenauf die Spargelköpfe legen, die vorher in 40 g Butter mit ein wenig Petersilie erhitzt wurden. **Beilage:** Kartoffelkroketten.

## **Kalbssteaks auf Jászberényer Art**

500 g Kalbsknochen, 1000 g Kalbsnuß, 100 g geräucherter Speck, 150 g größere Champignons, 800 g Kartoffeln, Paprika, 30 g Mehl, 200 g Reis, 200 g enthülste grüne Erbsen, 0,25 l saure Sahne, 3 grüne Paprikaschoten, 250 g Fett, 150 g Zwiebeln, Salz, gemahlener Pfeffer, Majoran.

Die Kalbsknochen und die Kalbsnuß gründlich waschen, mit einem Tuch abtrocknen. Die Knochen mit dem Fleischbeil ganz klein hacken, die abgezogene Haut der Kalbsnuß und die Sehnen dazugeben. Die Nuß in fünf gleich große, etwas dickere Scheiben schneiden, mit dünnen Speckstreifen spicken. In einer kleinen Pfanne 50 g Fett erhitzen, etwaige Speckreste dazugeben. Wenn das Fett heiß ist, die Knochen hineinlegen und in der heißen Röhre unter wiederholtem Umrühren durchbraten. Sind die Knochen halbwegs gebräunt, die gehackten Zwiebeln zufügen und weiterrösten. Wenn auch die Zwiebeln gebräunt sind, einen Eßlöffel Mehl beimengen und wenn auch dieses braun ist, das Ganze in einen Kochtopf schütten, mit Paprika bestreuen, gründlich verrühren und mit 0,6 l heißem Wasser auflassen, salzen und zugedeckt langsam kochen lassen. Die gereinigten und gewaschenen Champignons in längliche Scheibchen schneiden, in einer Pfanne mit wenig erhitztem Fett rösten, salzen, mit etwas Pfeffer und Majoran würzen. Die grünen Erbsen in brodelndes Salzwasser werfen, weich kochen, abtropfen lassen und in ein wenig Fett schwenken. Die Kartoffeln schälen, in mittelgroße Würfel schneiden und in kaltem Wasser stehenlassen. Den vorbereiteten Reis gründlich waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen.

# FLEISCHGERICHTE AUS UNGARN

---

Paprikaschoten waschen, Stengel und Samenstand entfernen, in Ringe schneiden. Den Samenstand und die abgeschnittenen Enden in die Paprikasoße geben. Die Paprikaringe in wenig Fett leicht anbraten. Den Reis in einem kleinen Kochtopf in 40 g erhitztem Fett dämpfen, 0,5 l warmes Wasser zugießen, salzen, eine Messerspitze Majoran zufügen und das Ganze zugedeckt weich dünsten. Dem fertigen Reis die grünen Erbsen und die Paprikaringe zufügen und warm halten. Die Paprikasoße nach etwa 1 1/2 Stunden Kochzeit durch ein Sieb treiben, mit den Pilzen zusammen in einem entsprechenden Kochtopf weiterkochen lassen. 25-30 Minuten vor dem Auftischen in einer Bratpfanne etwa 50 g Fett in der Röhre erhitzen, die gut abgetropften Kartoffeln zufügen und in heißer Röhre braten. Wenn sie halb gar sind, salzen und dann erst fertigbraten. Mittlerweile das noch übrige Fett in einer Pfanne erhitzen, die gesalzenen und leicht in Mehl gewälzten Steaks hineinlegen und bei starker Hitze auf beiden Seiten fertigbraten. Mit dem Fett eine Auflaufform ausstreichen und den Reis hineintun. Die fette Bratensoße und die Sahne mit der Pilzsoße verrühren und weitere 10 Minuten kochen lassen. Beim Anrichten den Reis auf das eine Ende einer länglichen Fleischplatte stürzen, auf dem anderen die Kartoffeln anrichten, dazwischen die Fleischschnitten ordnen und mit der heißen Soße übergießen.

## ***Kalbskoteletts mit Gänseleber***

*500 g Kalbsknochen, 1000 g Kalbskoteletts, 200 g Gänseleber, Paprika, 150 g Schinken, 1000 g Kartoffeln, 30 g Mehl, 4 grüne Paprikaschoten, 3 Tomaten, 0,2 l saure Sahne, 3 Eier, 200 g Fett, 120 g Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, 1 Eßlöffel geriebene Semmel, gemahlener Pfeffer, Salz.*

Das Kalbsrippenstück in fünf schöne Koteletts zerlegen. Die klein gehackten Knochen auf einem Backblech mit 50 g Fett gut rösten, später feingehackte Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und weiter rösten, dann 15 g Mehl darübergeben, und wenn auch dieses gebräunt ist, alles in einen kleineren Kochtopf legen, mit Paprika bestreuen und etwa 0,6 l warmes Wasser dazugießen, salzen, zudecken und langsam kochen lassen. Die Pellkartoffeln nach dem Kochen schälen und in runde Scheiben schneiden. Die Eier 8 Minuten kochen, abschrecken und in runde Scheiben schneiden. Den gekochten Schinken in kleine Scheiben schneiden, mit wenig Fett erwärmen. Einen Kochtopf für die Kartoffeln mit Fett ausstreichen und mit geriebener Semmel bestreuen. Die Kartoffelscheiben in eine Schüssel legen, salzen, mit 40 g heißem Fett begießen, die Schinkenstreifen, die Eierscheiben und schließlich die Sahne zufügen, tüchtig vermischen und in dem vorbereiteten Topf eine gute halbe Stunde vor dem Anrichten in die Röhre stellen. Gänseleber in 5 runde Scheiben schneiden, vorsichtig flachklopfen, salzen und mit Pfeffer bestreuen. Die Kalbskoteletts leicht klopfen, die Knochenteile kräftiger, mit einem scharfen Messer bis an die Knochen einschneiden, in jeden Schlitz eine Leberscheibe stecken, salzen und ganz leicht in Mehl wälzen. In einer größeren Pfanne Fett erhitzen, die Koteletts hineinlegen, auf beiden Seiten anbraten, dann in der Röhre weiterbraten, bis auch die Leber innen gar ist. Von den gewaschenen Paprikaschoten den Samenstand entfernen, in Ringe schneiden, in wenig Fett mit den Tomatenscheiben zusammen nur eben dünsten. Die Soße nach 1 1/2 Stunden Kochen durch ein Sieb streichen. Die durchgebratenen Koteletts in einen entsprechenden Topf legen, mit der Soße begießen, das Bratenfett und den grünen Paprika zufügen, und das Ganze zugedeckt in der Röhre weitere 20 Minuten dünsten. Beim Anrichten die geschichteten Kartoffeln in die Mitte einer vorgewärmten runden Schüssel stürzen, ringsherum die aus der Soße vorsichtig herausgehobenen Koteletts legen und mit der heißen Soße begießen. Falls keine Paprikaschoten und Tomaten vorhanden sind, nimmt man statt dessen 50 g Tomatenmark.

## ***Geröstete Kalbsleber***

*800 g Kalbsleber, 120 g Fett, Salz, 200 g Zwiebeln, gemahlener Pfeffer, Majoran, Paprika.*

Die Haut von der Kalbsleber entfernen und die Leber in kleine, dünne Streifen zerlegen. Die in runde Scheiben geschnittenen Zwiebeln in Fett hellgelb braten, mit Pfeffer und Majoran würzen. Unter ständigem Rühren die Leber rasch braten, dann den Paprika zufügen. Beim Anrichten (nicht früher!) salzen.

**Beilage:** Quetschkartoffeln mit in Fett gerösteten Zwiebeln.

## ***Geröstete Kalbsleber mit Pilzen***

*600 g Kalbsleber, 300 g Pilze, 200 g grüne Paprikaschoten, 100 g Tomaten, 200 g Fett, 200 g Zwiebeln, Salz, Paprika, gemahlener Pfeffer, Majoran.*

100 g in Scheiben geschnittene Zwiebeln in 50 g Fett rösten, die gewaschenen, klein geschnittenen Pilze zufügen und über starkem Feuer braten, dann die gewaschenen und klein geschnittenen Paprikaschoten und die in kleine Würfel zerlegten Tomaten zufügen, salzen, mit Pfeffer würzen und unter ständigem Rühren über starkem Feuer weich dünsten. Mittlerweile in einer anderen Pfanne das übrige Fett erhitzen, die weiteren Zwiebelscheiben darin kurz dämpfen und schließlich die in Streifen geschnittene Leber zufügen, salzen, mit Pfeffer, Paprika und Majoran würzen und über sehr starkem Feuer unter ständigem Rühren einige Minuten rasch rösten. Nun die gerösteten Pilze und Paprikaschoten dazugeben, nach Bedarf abschmecken.

**Beilage:** Quetschkartoffeln.

# FLEISCHGERICHTE AUS UNGARN

## **Saure Kalbslunge**

1000 g Kalbslunge und -herz, Salz, 100 g Mehl, gemahlener Pfeffer, Paprika, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Thymian, 1 Zitrone, 60 g Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, 50 g Essiggurken, einige Kapern, 0,05 l Essig, 20 g Zucker, 30 g Senf, Petersilie.

Lunge und Herz in schwach gesalzenem Wasser weich kochen, aus der Brühe nehmen, abkühlen, in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeerblatt, Gurken, Kapern, Petersilie, Zitronenschale und Thymian fein hacken und gründlich vermengen. Den Zucker in heißem Fett bräunen, das Mehl zufügen und eine dunkelbraune Schwitze bereiten, dann das gehackte Gewürz zufügen und nach kurzem Braten mit Paprika und Pfeffer bestreuen, mit Lungenbrühe auflassen und mit dem Schaumschläger ständig rührend 15 Minuten kochen lassen. Die Lungensoße soll weder zu dünn noch zu dick sein. Die Lunge in die Soße legen, mit Salz, Senf, Zitronensaft und der nötigen Menge Essig abschmecken und das Ganze 15-20 Minuten kochen lassen. In einer tiefen Schüssel anrichten.

## **Pörkelt aus Kalbsgekröse**

1000 g Kalbsgekröse, 120 g Fett, 200 g Zwiebeln, Paprika, 2 Zehen Knoblauch, wenig Majoran, 30 g Tomatenmark, 200 g Letscho, 20 g Mehl, 3 Stengel Petersilie, Sellerieblätter, Salz.

Das Kalbsgekröse in kaltem Wasser ausschwemmen, dann wiederholt — in stets frischem Wasser — waschen, mit Wasser aufsetzen, 20 Minuten kochen und wenn es abgekühlt ist, in dünne Streifen schneiden. Die feingehackten Zwiebeln goldgelb rösten, Paprika und Tomatenmark, ferner den zerdrückten Knoblauch und Majoran zufügen, eine Minute braten, dann das Kalbsgekröse begeben, ein wenig Wasser zugießen und das Ganze zugedeckt weich dünsten. Während des Dünstens Wasser nach Bedarf nachgießen. Wenn das Gekröse gar ist, Letscho und die feingehackten Sellerieblätter und Petersilie beimengen, das mit Wasser angerührte Mehl begeben und das Ganze weitere 10 Minuten kochen lassen. Beilage: Quetschkartoffeln mit in Fett gerösteten Zwiebeln.

## **Kalbshirn mit Ei**

3 Kalbshirne, Salz, 80 g Fett, 50 g Zwiebeln, gemahlener Pfeffer, Majoran, Petersilie, 10 Eier.

Das in kaltem Wasser eingeweichte Kalbshirn enthäuten, mit einem Tuch abtrocknen, in kleinere Stücke schneiden. Die feingehackten Zwiebeln in Fett goldgelb rösten, die gewiegte Petersilie und das Hirn zufügen, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen, 5-6 Minuten dünsten, die gequirlten Eier begeben und das Ganze wie Rührei zubereiten.

## **Gebratener Kalbskopf**

1000 g abgelöster Kalbskopf (ohne Knochen), Salz, 50 g Zwiebeln, 50 g Sellerieknollen, 50 g Petersilienwurzeln, 60 g Mehl, 3 Eier, 150 g geriebene Semmel, 200 g Fett.

Das von den Knochen gelöste und gereinigte Kalbskopffleisch eine halbe Stunde lang in viel kaltem Wasser stehenlassen und nachher in schwach gesalzenem Wasser mit Zwiebeln, Sellerie- und Petersilienwurzeln weich kochen, dann aus der Brühe nehmen und in einem Teller an einen kühlen Ort stellen. Ist das Fleisch fest geworden, in zehn Stücke schneiden, salzen, in Mehl, Eiern und geriebener Semmel wälzen, dann in reichlich Fett schön rotbraun braten.

**Beilage:** Bratkartoffeln und Tartarsoße.

## **Ungarische Schweinefleischgerichte**

*Die ungarische Küche kennt sehr viele Arten der Zubereitung von Schweinefleisch.*

*Schweinefleisch eignet sich ausgezeichnet zum Braten, aber jedes beliebige Gericht kann man schmackhaft machen, indem man ein Schwartenstück oder Bauchfleisch mitkocht.*

*Auch Sülze und Meerrettichfleisch aus Schweinskopf, -schwänz und Eisbein gehören zu den Spezialitäten der ungarischen Küche.*

*Das in der Backröhre gebratene Spanferkel, ein Jungschweinsbraten oder die mannigfaltigen Krautgerichte mit Schweinefleisch — mit Verstand und Geschmack gewürzt — sind so feine Gerichte, daß ihre Beliebtheit in Ungarn eigentlich niemanden wundern sollte.*

## **Schweinepörkelt**

1000 Schulterblatt, 100 g Fett, 200 g Zwiebeln, Salz, Paprika, 30 g Tomatenmark, 120 g Letscho, etwas Kümmel, 1 Zehe Knoblauch.

Das Blattstück in Stücke von je 40 g schneiden und gut waschen. Die feingeschnittenen Zwiebeln in Fett goldgelb rösten, Paprika, die klein geschnittene Knoblauchzehe und Tomatenmark zufügen, alles gut verrühren und einige Minuten kochen. Dann das Fleisch hinzugeben, salzen, mit dem feingestoßenen Kümmel bestreuen, zudecken und dünsten. Von Zeit zu Zeit rühren und wenn das Fett brotzelt, wenig Wasser zugießen. Wenn das Fleisch gar ist, Letscho oder 2 aufgeschnittene grüne Paprikaschoten und 2 Tomaten zufügen und alles

# FLEISCHGERICHTE AUS UNGARN

---

fertigdünsten. Der Saft darf nur eben das Fleisch bedecken.

**Beilage:** Eiergrauen oder Nocken.

## **Bácskaer Reisfleisch**

800 g Schulterblatt, Salz, 150 g Fett, Paprika, 100 g Zwiebeln, 250 g Letscho, 350 g Reis.

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und waschen. Die feingeschnittenen Zwiebeln in 80 g Fett goldgelb rösten, mit Paprika bestreuen, wenig Wasser zugießen. Nach kurzem Aufkochen das Fleisch dazugeben, salzen und zugedeckt 50 Minuten dünsten. Wenn notwendig, während des Dünstens wenig Wasser nachgießen. Den gereinigten Reis in 70 g Fett hell rösten und zusammen mit dem Letscho dem Fleisch zufügen. Wasser, das das Doppelte der Reismenge ausmacht, nachgießen, zudecken und das Ganze weich dünsten und manchmal vorsichtig umrühren. Statt des fertigen Letschos können in der Saison drei grüne Paprikaschoten und zwei Tomaten genommen werden.

## **Gefüllter Paprika**

500 g durch den Wolf gedrehtes Schweinefleisch, 10 grüne Paprikaschoten, 1500 g frische Tomaten, 100 g Fett, 60 g Zwiebeln, 60 g Mehl, 50 g Zucker, Salz, gemahlener Pfeffer und Majoran, 1 1/2 Eier, 100 g Reis, 1 Zehe Knoblauch, grüne Petersilie.

Die Paprikaschoten waschen, Samenstand und Adern entfernen, nochmals waschen. Den Reis nicht ganz weich kochen und kalt werden lassen. Das durchgedrehte Fleisch in eine Schüssel legen und nacheinander den Reis, 30 g Zwiebeln in 30 g Fett gebraten, feingewiegte Petersilie, 1 ganzes Ei und 1 Eidotter zufügen, salzen, mit Pfeffer und Majoran würzen, nun auch noch die restlichen gerösteten Zwiebeln mit der zerstampften Knoblauchzehe zufügen und dann das Ganze gut durcharbeiten. Die abgetropften Paprikaschoten mit der Masse füllen und in der aus den restlichen Zutaten bereiteten Tomatensoße weich kochen.

**Beilage:** Salzkartoffeln.

## **Gefüllte Kohlrabi**

10 Kohlrabi, 500 g Kalb- oder Schweinefleisch, 1 1/2 Semmeln, 0,2 l süße Sahne, 0,1 l Milch, 60 g Mehl, etwas gemahlener Pfeffer, Zucker, 100 g Butter, 1 Ei, Petersilie, Salz.

Die Kohlrabi schälen, aushöhlen, in schwach gesalzenem Wasser halbweich kochen. Das Kalb- oder Schweinefleisch zweimal durch den Wolf drehen, die in Milch eingeweichten Semmeln ausdrücken, diese sowie Ei und gehackte Petersilie darangeben, mit Pfeffer würzen, mit der Hälfte der süßen Sahne gut durchkneten und die Kohlrabi damit füllen. Die gefüllten Kohlrabi in einen mit Butter gründlich ausgestrichenen Topf legen, die Blätter und das Innere klein schneiden und daraufstreuen, salzen, zuckern, mit Wasser oder Brühe aufgießen, zudecken und weich dämpfen. Die garen Kohlrabi in eine Schüssel legen und warm halten. Das Kohlrabiwasser mit einer hellen, mit Butter zubereiteten Mehlschwitze binden, mit süßer Sahne verrühren, gut aufkochen, über die Kohlrabi gießen.

**Beilage:** Salzkartoffeln.

## **Szeklergulasch**

500 g Schweinefleisch (Schulter), 500 g Schweinerippchen, 150 g Zwiebeln, Salz, 80 g Fett, Paprika, ein wenig Kümmel, 1 Zehe Knoblauch, 0,4 l saure Sahne, 30 g Mehl, 1000 g Sauerkraut.

Das Fleisch in Stücke zu je 40-60 g schneiden, gut waschen. Die feingeschnittenen Zwiebeln in Fett rösten, mit Paprika, Knoblauch und Kümmel verrühren, ein wenig Wasser zugießen, kurz aufkochen lassen, das Fleisch hineinlegen, salzen und zugedeckt dünsten. Nach etwa 40 Minuten das gewaschene Sauerkraut zufügen (in der Saisonzeit auch 2 aufgeschnittene grüne Paprikaschoten), Wasser zugießen, bis alles bedeckt ist, und nun das Ganze unter mehrmaligem Rühren dünsten; 0,3 l saure Sahne mit 30 g Mehl verquirlen, nach dem Garwerden zufügen und noch 5 Minuten kochen lassen. In einer tiefen Schüssel anrichten und mit 0,1 l saurer Sahne übergießen.

## **Gefülltes Kraut auf Szekler Art**

1000 g Sauerkraut, 500 g Schweinefleisch mit Schwarte, 300 g Rauchfleisch, 500 g Rinderrippe, Pfeffer, 60 g Mehl, 100 g Reis, 300 g gehacktes Schweinefleisch, Salz, 0,3 l saure Sahne, 5 Blätter eines im Ganzen gesäuerten Weißkohls, Bohnenkraut, Dill

Das durchgedrehte Schweinefleisch mit dem gekochten Reis vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von den Krautblättern die dicken Adern entfernen, die Füllung darauflegen. Blätter zusammenrollen und die Enden einschlagen. Das gewaschene Sauerkraut so in einen Topf legen, daß in der Mitte das Schweinefleisch mit Schwarte, das Rauchfleisch und das Ende der Rinderrippe Platz haben. Dann den feingeschnittenen Dill daraufstreuen und obenauf gebündelt das Bohnenkraut tun, die Krautrollen ringsum legen, dann so viel Wasser dazugießen, daß alles eben bedeckt ist. Pfefferkörner begeben und zugedeckt weich kochen. Stets darauf achten, daß das Kraut mit Brühe bedeckt ist. Ist das Gericht gar, das Fleisch und die Kohlrollen vorsichtig

# FLEISCHGERICHTE AUS UNGARN

---

herausnehmen, saure Sahne und Mehl verquirlen, auf das kochende Kraut gießen und gut durchkochen lassen. Das Ganze darf nicht dicker sein als eine sehr dicke Suppe. Beim Anrichten das aufgeschnittene Fleisch und die Kohlrollen auf das Kraut legen.

## **Schweinebauch mit Dillkraut**

1000 g durchwachsener Schweinebauch, 1000 g Sauerkraut, 50 g Fett, 0,3 l saure Sahne, 1 kleine Zwiebel, ein wenig Mehl, Salz, gemahlener Pfeffer, frischer Dill.

Allzu saures Kraut in kaltem Wasser waschen und in einen Topf legen. Den Schweinebauch waschen, salzen und pfeffern und so in das Kraut legen, daß er von allen Seiten bedeckt ist. Die feingeschnittene Zwiebel in erhitztem Fett glasig werden lassen, die Hälfte des feingewiegten Dills zugeben, mit Wasser aufgießen und auf das Kraut schütten. Dem Gericht nur so viel Wasser zugießen, daß es mit ganz wenig Brühe gar wird. Dann das Fleisch herausnehmen, 0,2 l saure Sahne mit etwas Mehl verquirlt dem Kraut zufügen und gründlich aufkochen, abschmecken und mit dem übrigen feingewiegten Dill bestreuen. Das inzwischen aufgeschnittene Fleisch zurücklegen, das Ganze nochmals aufkochen und heiß auftragen. Das Kraut in die Schüssel legen, mit saurer Sahne begießen. Beim Anrichten das Bauchfleisch obenauf legen.

## **Siebenbürgisches geschichtetes Kraut**

750 g durch den Wolf gedrehtes Schweinefleisch, 150 g durchwachsener geräucherter Speck, 150 g Rauchwurst, 100 g Fett, 1000 g Sauerkraut, 150 g Reis, 60 g Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, Paprika, Salz, gemahlener Pfeffer, 0,4 l saure Sahne.

In 50 g Fett die feingeschnittenen Zwiebeln goldgelb rösten, die fein zerstoßene Knoblauchzehe zufügen, das Hackfleisch dazugeben, salzen, pfeffern, mit Paprika bestreuen und unter ständigem Rühren 10-12 Minuten langsam braten. Den Speck in 1/2 cm große Würfel schneiden, in einer Pfanne heiß werden lassen, die in Scheiben geschnittene Rauchwurst zufügen und 2-3 Minuten braten. Den Reis halbweich kochen und beiseite stellen. Das Kraut 20 Minuten in Salzwasser kochen und abgießen. Den Boden eines entsprechend großen Topfes oder feuerfesten Geschirrs mit 20 g Fett austreichen, ein Drittel Kraut hineinlegen, dann Speck und Wurst, das zweite Drittel Kraut mit ein wenig saurer Sahne beträufeln, nun den halbgekochten Reis, dann das angebratene Hackfleisch und zuletzt den Rest Kraut begeben. (In der Saisonzeit können auch ein Paar Ringe von grünen Paprikaschoten und Tomaten dazwischen gelegt werden.) Obenauf die verbliebene saure Sahne träufeln, mit etwas Paprika bestreuen, 30 g zerlassenes Fett darübergießen und das Ganze bei mittelmäßiger Hitze ca. 1 1/2 Stunden in der Backröhre dünsten.

## **Geräucherte Rippchen auf Háromszéker Art**

900 g geräucherte Rippchen, 5 Portionen gelbes Erbsenpüree, 100 g Fett, 20 g Mehl, 100 g Zwiebeln, 800 g gesäuerter Weißkohlkopf, Salz, Meerrettich, frischer grüner Salat.

Die geräucherten Rippchen kochen und in wenig Brühe bis zum Auftragen warm halten. Das gelbe Erbsenpüree mit der Fleischbrühe auffüllen, die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden, salzen, mit wenig Mehl bestreuen und in heißem Fett knusprig braten. Den Weißkohlkopf in längliche, tortenartige Stücke schneiden und kalt stellen. Das aufgeschnittene Fleisch auf eine Schüssel legen, mit der eigenen Brühe begießen und mit geriebenem Meerrettich auf Kopfsalatblättern garnieren. In einer Gemüseschüssel wird das Erbsenpüree mit den gerösteten Zwiebeln und etwas Zwiebelfett begossen serviert. Den gut gekühlten Weißkohlkopf in einer Glasschüssel auftragen.

## **Schweinefilets in Paprika**

800 g Schweinefilets, Salz, 100 g Zwiebeln, Paprika, 100 g Letscho, 0,2 l saure Sahne, 40 g Mehl, 100 g Fett.

Das abgehäutete Filet in runde Stücke zu je 50 g schneiden, flachklopfen. In einer Pfanne die gesalzenen und in Mehl gewendeten Filets in erhitztem Fett leicht anbraten, in einen Topf legen, die feingeschnittenen Zwiebeln goldgelb rösten, Paprika darüberstreuen, 0,2 l Wasser nachgießen, aufkochen, auf das Fleisch schütten und das Ganze zugedeckt etwa 20-25 Minuten dünsten. Die mit Mehl verquirlte saure Sahne und das Letscho hinzufügen (in der Saison frische grüne Paprikaschoten und Tomaten) und unter öfterem Umwenden fertigdünsten. Falls die Soße zu dickflüssig werden sollte, ist sie mit etwas Wasser zu verdünnen.

**Beilagen:** Nocken oder Reis.

## **Schweinekoteletts in der Bratpfanne**

900 g Schweinekoteletts, 100 g Fett, 150 g Zwiebeln, Salz, Paprika, 30 g Tomatenmark, ein wenig Kümmel, 1 Zehe Knoblauch, 150 g grüne Paprikaschoten, 120 g frische Tomaten, 1000 g Kartoffeln, 20 g Mehl.

Das Fleisch in 10 gleichförmige Koteletts schneiden, ausklopfen, salzen, leicht in Mehl wälzen, schwach anbraten und in einen entsprechend großen Topf legen. Im selben Fett die feingeschnittenen Zwiebeln goldgelb rösten, Paprika, die zerstoßene Knoblauchzehe und den fein gestoßenen Kümmel zufügen. Nach gutem Verrühren das Tomatenmark begeben, dann etwas Wasser nachgießen und 1-2 Minuten kochen. Diesen Pörkeltsaft auf die Koteletts gießen, und diese zugedeckt langsam halbweich dünsten. Dann die

# FLEISCHGERICHTE AUS UNGARN

Kartoffelscheiben, die grünen Paprikaschoten und die Tomaten zufügen, so viel Wasser nachgießen, daß das Ganze gerade bedeckt ist, etwas nachsalzen und weich dünsten. Falls es keine frischen Tomaten und grünen Paprikaschoten gibt, wird 50 g Tomatenmark verwendet.

## **Schweinekoteletts auf Erlauer Art**

750 g Schweinekoteletts, 2 1/2 Paar Debrecziner Würstchen (mit Knoblauch stark gewürzte Räucherwurst), Salz, 50 g Mehl, 200 g Fett, 20 g Tomatenmark, gemahlener Pfeffer, 1000 g Rotkohl, ein wenig Kümmel, etwas Zucker, 100 g Zwiebeln, 0,05 l Essig, Petersilie, 0,2 l Erlauer Rotwein, 1000 g kleine neue Kartoffeln.

Die Schweinekoteletts ausklopfen, salzen, pfeffern, in Mehl wenden und auf beiden Seiten in heißem Fett braun braten. Dann in einen Topf legen; aus dem Fett, Tomatenmark und einer Prise Mehl Bratensoße zubereiten, salzen, pfeffern und durch ein Sieb auf die Koteletts gießen, zudecken und gar dünsten. Inzwischen in einem anderen Topf Fett erhitzen und darin Zucker bräunen, die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln hineingeben, Kümmel daraufstreuen, alles verrühren und den gereinigten, gut gewaschenen und in feine Streifen geschnittenen Rotkohl dazutun. Salzen, mit Essig abschmecken und zugedeckt bei mäßiger Hitze und immer etwas Rotwein nachgießend weich dünsten. Die geschälten und gewaschenen neuen Kartoffeln kochen, abgießen, in Fett knusprig braten und mit feingewiegter Petersilie bestreuen. Die Debrecziner Würstchen kochen, der Länge nach aufschneiden, kleine Einschnitte an den Rändern machen und in heißem Fett braten. Beim Anrichten den Rotkohl in die Mitte der Schüssel häufen, die Schweinekoteletts darauflegen, auf diese je ein Stück gebratene Debrecziner Wurst, ringsherum die neuen Kartoffeln und das Ganze mit dem Bratensaft und dem Fett der Debrecziner Würstchen begießen.

## **Schweinekoteletts auf Bäcskaer Art**

900 g Schweinekoteletts, 80 g Fett, 150 g Zwiebeln, 60 g geräucherter Speck, 60 g Rauchwurst, Paprika, ein wenig Kümmel, 300 g grüne Paprikaschoten, 200 g frische Tomaten, 1 Zehe Knoblauch, 20 g Mehl, Salz.

Dieses Gericht wird ähnlich wie Schweinekoteletts in der Bratpfanne zubereitet, aber ohne Kartoffeln. Den Speck in Würfel schneiden, ein wenig braten, die in Scheiben geschnittene Rauchwurst zugeben und zusammen mit den zerteilten grünen Paprikaschoten und Tomaten halbweich dämpfen. Dieses Letscho vor dem Garwerden dem Fleisch zufügen und dann das Ganze fertig dämpfen.

**Beilage:** Eiergrauen.

## **Schweinekoteletts auf Bauernart**

900 g Schweinekoteletts, Salz, 30 g Mehl, 150 g Fett, 1000 g Kartoffeln, 150 g geräucherter Speck, 150 g kleine Zwiebeln, Petersilie.

Die Koteletts werden auf dieselbe Art zubereitet wie die Koteletts naturell. Nach dem Braten in einen Topf legen, einen Teil des Fettes abgießen, zu dem in der Pfanne verbliebenen Fett 0,2-0,3 l Wasser zugießen, gut aufkochen, über die Koteletts schütten und zugedeckt weich dünsten. Im verbliebenen Fett den Speck schwach anbraten, dann die feingeschnittenen Zwiebeln hinzugeben und schön gelb werden lassen. Das Fett abschöpfen und darin die in große Würfel geschnittenen Kartoffeln braten, den gebratenen Speck und Zwiebeln hinzugeben, salzen, mit feingewiegter Petersilie bestreuen und das Ganze vermischen. Beim Anrichten die Koteletts in einer Reihe auf die Schüssel legen, darauf die Kartoffeln und mit dem Saft der Koteletts begießen. Zu dem Gericht werden saure Gurken gereicht.

## **Knusprige Jungschweinekoteletts**

1000 g schwartiges Jungschweinekotelett, Salz, 40 g Fett.

In einer Pfanne Wasser aufkochen, das Kotelettstück mit der Schwarte nach unten hineinlegen und einige Minuten kochen. Aus dem Wasser nehmen, die Schwarte mit einem scharfen, spitzen Messer dicht nebeneinander einschneiden, möglichst in Richtung der Rippenknochen, unten und auf den Seiten salzen. In der Pfanne das Fett zerlassen, das Fleisch mit der Schwarte nach oben hineinlegen und in nicht zu heißer Backröhre weich und knusprig braten. Von Zeit zu Zeit das Fleisch mit dem eigenen Saft begießen. Zu dem verbliebenen Fett in der Pfanne ein wenig Wasser gießen, gut aufkochen und beim Auftragen neben das aufgeschnittene Fleisch schütten.

**Beilage:** gedünsteter Rotkohl und Bratkartoffeln.

## **Knuspriger Spanferkelbraten**

Ein Spanferkel von 3500 g (für 10-12 Personen), Salz, ein wenig Majoran, 50 g Speck, 30 g Fett, 0,2 l Bier.

Die Spitzbeine des ausgenommenen Ferkels abschneiden, die Wirbelsäule am Nacken von innen tief einschneiden, das Innere mit Salz gut einreiben, mit Majoran bestreuen und so eine Stunde lang auf dem Rücken liegen lassen, damit das Salz durch das Fleisch ziehen kann. In eine entsprechend große Pfanne einige Holzleisten quer legen, das Ferkel mit dem Rücken nach oben draufsetzen, Schwanz und Ohren in Papier wickeln und das Ganze mit Fett bestrichen in eine Backröhre mit Mittelhitze tun. Während des Bratens das

# FLEISCHGERICHTE AUS UNGARN

---

Ferkel von Zeit zu Zeit mit in Bier getauchtem Speck bestreichen, wodurch es den schönen Glanz erhält. Die auf der Schwarte entstehenden Blasen mit einer Gabel aufstechen. Nach etwa 2 Stunden Braten ist das Ferkel schön braun und knusprig, herausheben, auf ein Brett legen, den Kopf mit einem schweren, scharfen Messer abtrennen, das Ferkel einmal der Länge nach und die Hälften in entsprechend große Stücke zerlegen und die Teile auf einer Bratenschüssel in der ursprünglichen Spanferkelform anrichten.

**Beilage:** gedünsteter Kohl oder in Wein gedämpfter Kohlkopf.

## **Tordaer Jungschweinebraten**

1000 g Keule oder Koteletts vom Ferkel mit Schwarte, Salz, 30 g Mehl, 100 g Fett.

10 gleichförmige Fleischscheiben schneiden, gut klopfen und den schwartigen Fettrand mit einer scharfen Messerspitze nach jedem Zentimeter einschneiden. Salzen, in Mehl wenden und rasch braun und knusprig braten.

**Beilage:** Bratkartoffeln, rote Rüben und Paprikasalat.

## **Debrecziner Saftbraten**

1000 g schwartiges Rippen- oder Bruststück eines Jungschweines, 250 g durch den Wolf gedrehtes Schweinefleisch, 1 1/2 Semmeln, 0,2 l Milch, 1 1/2 Eier, 2 harte Eier, Paprika, gemahlener Pfeffer, Majoran, Salz, 50 g durchwachsener geräucherter Speck, wenig Zwiebel, 1/2 Zehe Knoblauch, wenig Kümmel, 150 g Fett.

Aus dem mäßig fetten Rippen- oder Bruststück eines Jungschweines Knochen entfernen. Zwischen Schwarte und Fleisch eine Öffnung für die Füllung machen, und zwar so, daß Seiten und Ende geschlossen bleiben. Folgende Füllung wird zubereitet: Das Hackfleisch in eine Schüssel legen, die in Milch eingeweichten und ausgedrückten Semmeln, den in kleine Würfel geschnittenen, vorher in wenig Fett schwach angebratenen Speck und die in kleine Würfel geschnittenen harten Eier dem Hackfleisch zufügen. Außerdem noch die in wenig Fett goldgelb geröstete Zwiebel und mit ihr zusammen gebratene klein geschnittene Knoblauchzehe zugeben, das rohe Ei draufschlagen, Salz, Pfeffer, Majoran und Paprika darüberstreuen, salzen und das Ganze gut vermengen. Füllung zwischen Schwarte und Fleisch gleichmäßig verteilen und die Öffnung mit einem dünnen Bindfaden zunähen. In einer Pfanne wenig Wasser aufkochen, das Rippenstück mit der Schwarte nach unten hineinlegen und einige Minuten kochen, dann aus dem Wasser nehmen, die Schwarte mit einem scharfen, spitzen Messer dicht nebeneinander quer durchschneiden, salzen und mit Kümmel bestreuen. Das Fett in einem Topf zerlassen, das Fleisch hineinlegen, etwas Wasser zugießen und zugedeckt in der Backröhre dünsten. Wenn es weich wird, den Deckel abnehmen, den Braten oftmals mit Fett begießen und knusprig braten. Auf eine Schüssel legen, den Bindfaden entfernen und vor dem Auftragen etwa 20 Minuten in der Wärmeröhre halten, damit die Füllung trocknet. Beim Anrichten den Braten aufschneiden und die Scheiben hübsch in einer Reihe auf die Schüssel legen und mit dem eigenen, vorher mit wenig Wasser aufgelassenen Saft begießen.

**Beilage:** Bratkartoffeln und Mixpickles.

## **Schweineflecken**

1000 g Schweinefleisch (Nacken oder Kammstück), 100 g Fett, Salz, Mehl, Paprika.

Das in 5 Scheiben geschnittene Fleisch ein wenig klopfen, salzen, in mit Mehl vermischtem Paprika wenden und rasch braun braten. Den Rand eines Holztellers mit Sauerkrautblättern, kleinen Essiggurken, roten Rüben, Essigpaprikas usw. auslegen. In die Mitte des Tellers kommen in Fett gebratene Kartoffeln und obenauf die Fleischscheiben.

Eine kalte Paprikasoße kann dazu gereicht werden. Paprika, Salz und Pfeffer mit so viel Rotwein glattrühren, bis die Menge die Dicke einer Soße erreicht.

Die echten Siebenbürger Flecken werden auf einem Rost über Holzkohle gebraten und ständig mit papriziertem Fett bestrichen. Das abtropfende ausgebratene Fett wird aufgefangen.

## **Siebenbürger Holzteller**

300 g Schweinekoteletts, 300 g Kalbskeule, 300 g Rumpsteak (oder Filet), 200 g geräucherter Speck, 50 g Mehl, 150 g Fett, 5 Portionen gemischter Salat.

Die Fleischsorten in Stücke zu je 60 g schneiden, klopfen, salzen, in Mehl wenden und rasch schön braun braten. Den Speck in 5 gleiche Scheiben teilen. Die einzelnen Scheiben in fingerbreiten Abständen bis zur Schwarte einschneiden, dann ebenfalls braun braten. Den Rand eines entsprechend großen Holztellers mit vorher zubereitetem und gut abgetropftem Rotkohl-, Paprika-, Tomaten-, Gurken- und rotem Rübensalat hübsch garnieren. In die Mitte des Tellers die in Fett gebratenen Kartoffeln häufen, darauf die gebratenen Fleischscheiben und obenauf den Speck legen.

## **Siebenbürger Meerrettichfleisch**

1000 g Schweinefleisch (Dickbein mit Schwarte), 800 g Schweinsohr, Rüssel, Schwanz, 100 g Suppengrün, 100 g Zwiebeln, 3 Zehen Knoblauch, Salz, Pfefferkörner, 150 g Meerrettich.

# FLEISCHGERICHTE AUS UNGARN

Das Dickbein vom Knochen lösen und in Stücke von je 40 g schneiden. Auch Ohr, Rüssel und Schwanz in ähnlich große Stücke schneiden. Alles gut waschen, salzen und mit so viel Wasser zum Kochen aufsetzen, daß das Fleisch gerade bedeckt ist. Nach dem Aufkochen Suppengrün, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, 50 g Meerrettich zufügen und das Ganze weich kochen. Das Fleisch mit einer Schaumkelle auf die Schüssel legen, mit etwas Brühe begießen und mit geriebenem Meerrettich bestreuen.

**Beilage:** Salzkartoffeln mit Petersilie.

## **Schweinefleischsülze**

2000 g Spitzbein, Kopffleisch und Schweineschwarte, 150 g Suppengrün, 120 g Zwiebeln, 30 g Knoblauch, Salz, schwarzer Pfeffer, Paprika.

Das Fleisch gut waschen, mit reichlich Wasser aufkochen lassen, Wasser abgießen und das Fleisch von neuem mit kaltem Wasser aufsetzen. Beim Kochen den Schaum abschöpfen, salzen, Suppengrün, Zwiebeln, Knoblauch und Pfeffer zufügen und bei mäßiger Hitze langsam weich kochen. Nach dem Garwerden die Brühe durch ein Sieb oder abgebrühtes Leinentuch streichen, das Fett vollkommen ab« schöpfen und das Ganze kalt stellen. Das Kopffleisch von den Knochen lösen, in größere Würfel schneiden, das Eisbein an den Sehnen durchschneiden, die Schwarte in breitere Streifen zerlegen und alles in eine tiefe Schüssel geben, mit der erkalteten Brühe begießen, ein wenig Salz, Paprika daraufstreuen und kalt stellen. (Wenn die Brühe sehr einkocht, während des Kochens so viel Wasser zugießen, daß etwa 1,5 l Brühe verbleibt, wenn das Fleisch gar ist.)

## **Rauchwurst mit Szegediner Paprikakartoffeln**

1250 g neue Kartoffeln, 200 g Eiergrauen, 800 g Rauchwurst, 100 g Fett, 50 g Räucherspeck, 100 g Zwiebeln, 2 grüne Paprikaschoten, 2 Tomaten, Salz, Paprika.

Die feingeschnittenen Zwiebeln in Fett goldgelb rösten, mit Paprika bestreuen, wenig Wasser zugießen und bis zum Verdunsten des Wassers braten. Die geschälten, gewaschenen und in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln hineinlegen, dann salzen und so viel Wasser aufgießen, daß das Gericht zur Hälfte bedeckt ist. Inzwischen den Speck in kleine Würfel schneiden, halb ausbraten, die Eiergrauen dazugeben, rosten, mit heißem Wasser aufgießen, bis alles zur Hälfte bedeckt ist, salzen, halbweich kochen und mit den Paprikakartoffeln vermischen. Die feingeschnittenen grünen Paprikaschoten und Tomaten zufügen, zum Schluß die gewaschene Rauchwurst beigegeben, von Zeit zu Zeit umrühren, zugedeckt weich kochen. Beim Anrichten die Paprikakartoffeln mit den Eiergrauen unten in die Schüssel legen, darauf die Wurst gleichmäßig verteilen und das Gericht heiß auftragen. **Dazu Salzgurken oder Kopfsalat reichen.**

## **Preßwurst**

1/2 Schweinskopf, 500 g Schwarte, 750 g Halsspeck, 1 Zunge, 1 Dickbein, Salz, gemahlener Pfeffer, Gewürznelken, 2-3 Zehen Knoblauch.

Kopf, Zunge, Schwarte, Halsspeck und Dickbein in schwach gesalzenem Wasser etwa 2 Stunden langsam kochen, aus der Brühe herausnehmen, in Würfel von etwa 2 cm schneiden (Kopf und Dickbein von den Knochen lösen), und die Schwarte durch den Fleischwolf drehen. Das Ganze in eine Schüssel geben, salzen, mit Gewürzen und den feingeschnittenen Knoblauchzehen abschmecken und von der entfetteten Brühe so viel hinzugießen, daß die Fleischstücke sich voneinander lösen. Die gut gemischte Masse in einen gereinigten und gewaschenen Schweinemagen füllen, gut zusammendrücken, in kochendes Wasser legen und 2-2 1/2 Stunden bei mäßiger Hitze so kochen, daß das Wasser unter dem Siedepunkt gehalten werden kann. Vorsichtig aus dem Wasser heben, ein wenig anstechen, zwischen zwei Holzbretter legen, auf das obere Brett ein Gewicht stellen und unter dieser Presse kalt werden lassen.

*Die Preßwurst kann auch geräuchert werden. Man gibt dann 0,2 l Schweineblut und ein wenig Paprika hinzu.*

## **Ungarische Lamm- und Hammelfleischgerichte**

### **Hammulgulasch**

1200 g Hammelfleisch, 80 g Fett, 200 g Zwiebeln, Paprika, 2 Zehen Knoblauch, ein wenig Kümmel, Salz, 80 g Mehl, 1 Ei, 1000 g Kartoffeln, 2 grüne Paprikaschoten und 2 Tomaten oder 20 g Tomatenmark.

Das Hammelfleisch in Stücke zu je 30 g schneiden, mit heißem Wasser abbrühen und dann in kaltem Wasser gut waschen. Die gereinigten Zwiebeln klein schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und zerdrücken und mit dem Kümmel fein zerstampfen. Das Fett in einem Topf erhitzen, darin die Zwiebeln bräunen, mit Paprika bestreuen, das Wasser zugießen, das Hammelfleisch hineinlegen, salzen, Kümmel und Knoblauch zufügen, zudecken und fast weich dünsten. Dann die geschälten, gut gewaschenen und in Würfel geschnittenen Kartoffeln, die grünen Paprikaschoten und Tomaten (aufgeschnitten) oder Tomatenmark dazugeben, so viel Wasser nachgießen, daß für jede Person etwa 0,3 l Saft bleibt, wenn das Gericht fertig ist. Aus Ei und Mehl kleine, flache, trockene Teigstückchen (etwa in Bohnengröße) zupfen und im Gulasch kochen.

# FLEISCHGERICHTE AUS UNGARN

---

## **Hammelpörkelt**

1200 g Hammelschulter, 100 g Fett, 200 g Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, Paprika, Salz, 150 g Büchsenletscho oder 50 g Tomatenmark.

Das Hammelfleisch in größere Würfel schneiden, waschen und gut abbrühen, dann noch einmal in kaltem Wasser waschen. Die feingeschnittenen Zwiebeln im Fett goldgelb rösten lassen, Paprika und feingeschnittenen Knoblauch beimengen, etwas Wasser zugießen und ein paar Minuten kochen, dann das Fleisch und noch ein wenig Wasser dazugeben, salzen und weich dünsten. Danach mit dem Letscho vermengen, noch einmal aufkochen lassen und mit Eiergrauen garniert auftragen.

## **Hammelkeule mit Knoblauch**

1000 g Hammelkeule, 150 g Wurzelwerk, 1 kleine Zwiebel, 6 Zehen Knoblauch, 80 g Fett, 50 g Mehl, ein wenig Zucker, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, Tomatenmark, Thymian, Salz, 0,2 l Weißwein.

In die vom Knochen gelöste Hammelkeule mit einem spitzen Messer 12 tiefe Einschnitte machen und in diese je eine halbe Knoblauchzehe schieben. Das gesalzene Fleisch in heißem Fett anbraten, aus dem Fett nehmen und beiseite stellen. Den Zucker im Fett bräunen, das in Scheiben geschnittene Wurzelwerk und die Zwiebel hineingeben und langsam weiterbräunen. Dann Mehl, Pfeffer, Lorbeerblatt und Thymian zufügen und weiterbräunen, zum Schluß Tomatenmark und Weißwein zugeben und mit 1 l Wasser oder Knochenbrühe auffüllen, unter mehrmaligem Umrühren aufkochen lassen, in einen Topf schütten, das Fleisch dazugeben und zugedeckt 2-3 Stunden in der Backröhre dünsten. Das Fleisch, wenn es gar ist, aus der Soße nehmen. Die Soße passieren und warm stellen. Das Fleisch in Scheiben schneiden, auf eine Schüssel legen und mit der Soße begießen.

**Beilage:** gedünsteter Reis oder Makkaroni.

## **Fogarascher Schäferbraten**

1000 g Hammelkeule, 150 g geräucherter Speck, 20 g Fett, 3 Zehen Knoblauch, 150 g Zwiebeln, 150 g Mohrrüben, Salz, Paprika, 30 g Tomatenmark, 1500 g Kartoffeln.

Die Hammelkeule vom Knochen lösen, mit dem in dicke Streifen geschnittenen Speck und den länglich geteilten Knoblauchzehen spicken, salzen und mit Paprika bestreuen. Fett in einem Topf erhitzen, das Fleisch hineinlegen, daneben die in dicke Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Mohrrüben geben und in die Backröhre stellen. Wenn das Fleisch schön braun gebraten ist, das Tomatenmark zufügen, mit wenig Wasser auflassen und zugedeckt dünsten. Ist das Fleisch fast weich, die rohen Kartoffelstücke danebenlegen und das Ganze in der Röhre fertigbraten lassen. Beim Anrichten das aufgeschnittene Fleisch auf die Schüssel legen und mit den Kartoffeln bedecken.

## **Hortobägyer Hammelsteak**

1000 g Hammelkeule, 100 g Fett, 50 g geräucherter Speck, 150 g Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, 3 grüne Paprikaschoten, 2 Tomaten, 200 g Suppengrün, 1000 g neue Kartoffeln, Salz, Paprika, Petersilie, ein wenig Mehl.

Die Hammelkeule in Scheiben schneiden, ein wenig klopfen, salzen, in Mehl wenden und in heißem Fett anbraten. Die feingeschnittenen Zwiebeln in Fett goldgelb rösten, den zerkleinerten Knoblauch zufügen, mit Paprika bestreuen, wenig Wasser zugießen und ein paar Minuten kochen. Dann die Fleischscheiben in diese Pörkeltbrühe legen und zugedeckt einige Minuten dünsten. Das gesäuberte und in größere Würfel geschnittene Suppengrün in wenig Wasser kochen. Die Kartoffelwürfel zum Fleisch geben, und zwar so, daß auf der einen Seite das Fleisch, auf der anderen die Kartoffeln liegen, etwas Wasser nachgießen und weich dünsten. Den in Würfel geschnittenen Speck auslassen, die entkernten gewaschenen Paprikaschoten und die in Würfel geschnittenen Tomaten im ausgelassenen Speck anbraten und weich dünsten. In die Schüssel kommt zuerst das weiche Fleisch, dann die Kartoffeln, das gekochte Suppengrün und die im Speckfett gedünsteten Paprikaschoten und Tomaten. Das Ganze mit der Pörkeltsoße begießen und mit Petersilie bestreuen.

## **Hammelkoteletts auf Zigeuner Art**

10 Koteletts von je 100 g, 100 g geräucherter Speck, 10 kleine Tomaten, 100 g Fett, 30 g geriebene Semmel, Salz, gemahlener Pfeffer, ein wenig Tomatenmark.

Die Koteletts salzen, pfeffern, in geriebener Semmel wälzen und auf beiden Seiten in heißem Fett schön braun braten, herausnehmen und warm halten. In dem Bratenfett das Tomatenmark ein wenig anbraten, wenig Wasser nachgießen, gut aufkochen, passieren und beim Anrichten über das Fleisch gießen. Den Speck in 5 Scheiben schneiden, in fingerbreiten Abständen bis zur Schwarte einschneiden und ausbraten. In diesem Fett die entkernten, gesalzenen und gepfefferten ganzen Tomaten braten. Beim Anrichten auf die eine Seite der Schüssel Strohkartoffeln häufen, ringsherum die gebratenen Koteletts, auf jedes zweite einen so genannten Hahnenkamm (das ist der gebratene Speck) und auf jedes Kotelett eine gebratene Tomate legen.

# FLEISCHGERICHTE AUS UNGARN

## **Lamm in Paprika**

1250 g Lammbrust, Salz, 30 g Mehl, 80 g Fett, 100 g Zwiebeln, Paprika, 100 g Letscho, 0,4 l saure Sahne.

Die feingeschnittenen Zwiebeln in Fett rösten, mit Paprika bestreuen, dann das in große Würfel geschnittene und gewaschene Lammfleisch dazugeben, salzen, wenig Wasser zugießen und weich dünsten. Wenn das Fleisch gar ist, Letscho und mit Mehl verquirlte saure Sahne dazugeben, gut aufkochen lassen und mit Nocken auftragen.

## **Lamm mit Estragon**

1250 g Lammbrust, Salz, 60 g Zwiebeln, 50 g Butter, 40 g Mehl, 0,2 l saure Sahne, 0,1 l süße Sahne, 20 g Estragon, wenig Estragonessig, 1 Eigelb.

Das Lammfleisch in große Würfel schneiden, waschen und in 1 ½ l Salzwasser mit der geputzten Zwiebel weich kochen. Aus Butter und Mehl eine Schwitze bereiten, mit wenig Wasser auflassen, dem Fleisch zufügen und gut aufkochen. Die saure Sahne mit dem feingeschnittenen Estragon, ein wenig Estragonessig, süßer Sahne und dem Eigelb verrühren und dem Fleisch beimengen. Die Speise darf dann nicht mehr kochen.

## **Lammkeule auf Frühlingsart**

1250 g Lammkeule, Salz, ein wenig Mehl, ein wenig Tomatenmark, 50 g Fett, 80 g Butter, 250 g Mohrrüben, 250 g grüne Büchsenersbensen, 250 g grüne Büchsenbohnen, 250 g Blumenkohl, 250 g Büchsenspargel, 100 g Pilze, Petersilie.

Die Lammkeule waschen, salzen, in eine Pfanne mit Fett legen und in der Bratröhre weich braten. Mohrrüben putzen, waschen und in Streifen (etwa wie dicke Streichhölzer) schneiden. Die gereinigten Pilze in Würfel schneiden, den Blumenkohl zerpfücken, und alles zusammen in gesalzener Butter weich dämpfen. Die grünen Bohnen, Erbsen und Spargel ohne Wasser zugeben und schließlich mit der feingewiegten Petersilie vermischen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in dem Fett das Tomatenmark und das Mehl bräunen, 0,2 l Wasser zugießen, gut aufkochen lassen und auf das gedünstete Gemüse passieren. Die aufgeschnittene Lammkeule mit dem Gemüse anrichten.

## **Lammfleisch gebacken**

1000 g Lammkoteletts, Salz, 50 g Mehl, 0,1 l Milch, 200 g geriebene Semmel, 200 g Fett, 1 Ei.

Das Fleisch in 10 Scheiben von je 100 g schneiden, klopfen, salzen, die Scheiben in Mehl, dann in das mit Milch verrührte Ei tauchen, in geriebener Semmel wenden und in heißem Fett auf beiden Seiten schön braun braten. Aus dem Fett nehmen und sofort auftragen.

**Beilage:** Kartoffelsalat.

## **Ungarische Haar- und Federwildgerichte**

Vom Haarwild verwendet die ungarische Küche vor allem Hasen, Reh, Hirsch und Wildschwein, vom Federwild Fasan und Rebhuhn. Frisches Wildfleisch ist im Fell oder in den Federn hart und zäh, man verwendet daher am besten gut abgehangenes Wild, das mürbe und sehr schmackhaft ist. Altes Wild wird außerdem noch ein paar Tage vor der Zubereitung in eine Beize gelegt, wodurch die Fleischfasern weich werden.

Die Beize wird folgendermaßen zubereitet: Geschnittene Zwiebeln, Suppengrün, Salz, 1-2 Lorbeerblätter, ein paar Pfefferkörner und Estragon- oder Kräuternessig 1 Stunde lang in so viel Wasser kochen, daß das Fleisch damit gut bedeckt werden kann. Dann läßt man die Beize kalt werden und schüttet sie auf das Wild. In diesem Zustand hält sich das Wildfleisch 2-3 Tage. Hasen-, Reh- und Hirschfleisch kann auf obige Art gebeizt, aber natürlich auch ohne Beize zubereitet werden, dies gilt besonders für Jungtiere. Der Rücken kann stets auch frisch verwendet werden.

## **Hasenpfeffer auf Csiker Art**

Vorder- und Hinterläufe eines Hasen, 20 g geräucherter Speck, 40 g Fett, 150 g Zwiebeln, Salz, gemahlener Pfeffer, 50 g Bohnenkraut, 30 g Tomatenmark, 0,2 l saure Sahne, 20 g Mehl, 1/2 Zitrone, 0,1 l Weißwein.

Das Fleisch enthäuten, in lange Streifen von je 1/2 cm Dicke schneiden und waschen. Den ebenfalls in Streifen geschnittenen Speck durchbraten, das Fett abschöpfen und den Speck beiseite stellen. Die klein geschnittenen Zwiebeln in dem Fett bräunen, das Tomatenmark zugeben, mit Weißwein begießen und aufkochen. Das Fleisch hineinlegen, salzen, pfeffern und mit Bohnenkraut würzen, anbraten, etwas Wasser nachgießen und weiterdünsten. Ist es weich, den gebräunten Speck, die mit Mehl verquirlte saure Sahne, Zitronensaft zufügen und dann das Ganze noch einige Minuten kochen.

**Beilage:** gedünsteter Reis.

## **Sauerbraten vom Hasen**

1 ganzer Hasenrücken, 2 Hinterläufe, 200 g Mohrrüben, 100 g Petersilienwurzeln, 2 Lorbeerblätter, Pfeffer, Salz, Essig, 60 g Zwiebeln, 150 g geräucherter Speck, 80 g Fett, 30 g Zucker, 1 Zitrone, 50 g Senf, 0,2 l Weißwein, 50 g Mehl, 0,3 l saure Sahne.

zusammengestellt und bearbeitet von h.graßhoff (version:08.09.2006)

# FLEISCHGERICHTE AUS UNGARN

---

Das Fleisch enthäuten, in eine kalte Beize legen und 2 Tage kühl halten. Das gebeizte Fleisch mit dünnen Speckstreifen spicken. Das Suppengrün aus der Beize nehmen, durch ein Sieb treiben, in eine Pfanne legen, Fett und das gespickte Fleisch hinzugeben und halbgar braten. Danach den Braten herausnehmen, das Suppengrün mit Mehl bestäuben, saure Sahne, Weißwein, ein wenig von der Beize und Wasser nachgießen, mit Zucker, Senf und Essig abschmecken und 20 Minuten kochen. Nach dem Kochen passieren. Dann den Zitronensaft und die Schale sowie das Fleisch hineinlegen und weich dünsten.

**Als Beilage** Semmelklöße oder Makkaroni reichen.

## **Gespickte Hasenschnitzel**

*2 ganze Hasenrücken, Salz, 150 g geräucherter Speck, 60 g Fett, 30 g Tomatenmark, 20 g Mehl, 200 g Preiselbeeren, 150 g Mohrrüben, 50 g Petersilienwurzeln, 2 Lorbeerblätter, 30 g Zwiebeln, gemahlener Pfeffer.*

Das Fleisch enthäuten, vom Knochen lösen, in kalte Beize legen und 2 Tage kühl halten. Dann aus der Beize nehmen, in Scheiben schneiden, mit Speck spicken, salzen, pfeffern und in heißem Fett braten. Nach dem Braten das Fleisch herausnehmen und das Tomatenmark im Fett ein wenig schmoren lassen, Mehl zufügen, etwas Wasser zugießen, aufkochen, passieren und beim Anrichten über die Fleischscheiben schütten. Mit gedünstetem Reis und Preiselbeeren reichen.

## **Rehpörkelt**

*1000 g Rehfleisch, Salz, Paprika, 2 Zehen Knoblauch, 2 grüne Paprikaschoten, 2 Tomaten, 80 g Fett, 150 g Zwiebeln.*

Die feingeschnittenen Zwiebeln im Fett bräunen, Knoblauch, Paprika und dann das in Würfel geschnittene Rehfleisch zugeben. Salzen, etwas Wasser nachgießen, halbweich dünsten, die zerkleinerten grünen Paprikaschoten und Tomaten hinzufügen, fertig dünsten. Als Beilage gedünsteten Reis servieren.

## **Gedünstete Reh- oder Hirschkeule**

*1000 g Rehfleisch (Keule), Salz, 100 g geräucherter Speck, 150 g Mohrrüben, 80 g Petersilienwurzeln, 50 g Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Pfeffer, 1 Zehe Knoblauch, 50 g Tomatenmark, 80 g Mehl, 50 g Fett, 0,2 l Rotwein, 50 g Johannisbeergelee, 1/2 Apfelsine.*

Das Reh- oder Hirschfleisch mit Speckstreifen spicken und in heißem Fett braten. Mohrrüben, Petersilienwurzeln, Zwiebel in Scheiben schneiden, im Bratenfett bräunen, mit Tomatenmark und Mehl verrühren, dann Knoblauch, Lorbeerblatt und Pfeffer sowie das gebratene Fleisch, Rotwein, Apfelsine, Johannisbeergelee zufügen, salzen und zugedeckt weich dünsten. Die Soße passieren und den Braten mit gedünstetem Reis und Preiselbeeren auftragen.

## **Frischlingskeule auf Pannonia Art**

*1200 g Keule eines Frischlings, 100 g Fett, 200 g Suppengrün, 60 g Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, Salz, Pfeffer, 1 g Thymian, 1 Lorbeerblatt, 0,2 l Rotwein, 50 g Tomatenmark, 30 g Mehl, 500 g Edelkastanien, 50 g Butter, 0,3 l Milch, 20 g Zucker.*

Die Keule enthäuten, salzen und beide Seiten in heißem Fett schön braun braten, aus dem Fett nehmen und beiseite stellen. In dem Fett 10 g Zucker bräunen, das in Scheiben geschnittene Suppengrün, Zwiebel, Knoblauchzehe und die Gewürze zufügen. Nach kurzem Braten mit dem Mehl überstauben, dann Tomatenmark, Rotwein und 0,5 l Wasser oder Knochenbrühe zuschütten, unter öfterem Rühren aufkochen, in einen Topf gießen, die Keule hineinlegen, zudecken und weich dünsten. Die Kastanien mit einem spitzen Messer oben einschneiden, in eine Pfanne legen, in der Backröhre ein wenig braten und dann schälen. In einem kleinen Topf die Butter zerlassen, die Kastanien hineinlegen, die Milch zugießen, schwach salzen und zuckern und zugedeckt weich dünsten. Die fertig gedünstete Keule in Scheiben schneiden, die, auf eine Schüssel gelegt, mit der passierten Soße begossen werden. Beilage: gedünstete Kastanien, in Rotwein gedünsteter Rotkohl und angelförmige Bratkartoffeln.

## **Wildschweinebraten mit Hagebuttenmus**

*1200 g Wildschweinefleisch, Salz, 200 g Mohrrüben, 100 g Petersilienwurzeln, 60 g Zwiebeln, Pfeffer, Knoblauch, Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 0,2 l Rotwein, 150 g Meerrettich, 200 g Hagebuttenmus.*

Das Fleisch in Salzwasser halbweich kochen, die gereinigten und feingeschnittenen Mohrrüben, Petersilienwurzeln, Zwiebeln, Knoblauch und den Rotwein dazugeben, mit Pfeffer, Lorbeerblatt und Wacholder würzen und weich kochen. Das Fleisch aufschneiden und mit geriebenem Meerrettich und Hagebuttenmus auftragen.

## **Rebhuhn mit Linsen auf Gyulaer Art**

*5 alte Rebhühner, 120 g geräucherter Speck, 200 g Gyulaer Wurst (Rauchwurst), 200 g Linsen, 100 g Fett, Salz, 60 g Zwiebeln, 30 g Mehl, Lorbeerblatt, 1/2 Zitrone, 0,15 l saure Sahne.*

Die geputzten Rebhühner mit 80 g Speck spicken, salzen und im Fett schön braun braten. Die in kaltem Wasser eingeweichten Linsen in einen Topf tun, mit geriebener Zitronenschale bestreuen und das Lorbeerblatt zugeben.

# FLEISCHGERICHTE AUS UNGARN

In einem Teil des Bratenfettes 40 g in Würfel geschnittenen Speck und die feingeschnittene Zwiebel bräunen. Die Rebhühner, die Wurst und den mit der Zwiebel gebratenen Speck auf die Linsen legen und so viel Knochenbrühe oder Wasser aufgießen, daß das Ganze bedeckt ist, dann zugedeckt in der Backröhre weich dünsten.

Danach Rebhühner und Wurst aus den Linsen nehmen, von dem abgegossenen Fett ein wenig Mehlschwitze bereiten, mit den Linsen verrühren, saure Sahne zugießen und nochmals gut aufkochen.

Beim Anrichten kommen die Linsen in eine tiefe Schüssel, darauf die zerlegten Rebhühner und obenauf die der Länge nach aufgeschnittenen Wurststückchen.

## **Gefüllter Fasan auf Széchenyi Art**

*2 junge Fasanhähne, 240 g Gänseleber, 200 g Pilzköpfe, 100 g Fett, 150 g geräucherter Speck, Salz, 2 g Pastetengewürz, 0,5 l Tokajer Wein, 0,03 l Kognak, 750 g Kastanien, 50 g Butter, 0,2 l süße Sahne, 10 g Zucker, 1 Apfelsine.*

Die Fasane werden geputzt, ohne die Haut zu verletzen, und mit einem nassen Tuch innen und außen abgerieben. An der Brust und den hinteren Teilen der Keulen die Haut mit dem Finger vorsichtig lösen. Von der Gänseleber 12 kleine Scheiben zu je 20 g schneiden, salzen, mit Pastetengewürz bestreuen, auf einen Teller legen, mit Tokajer und Kognak begießen und eine Stunde stehenlassen. Die solcherart gebeizten Gänseleberscheibchen gleichmäßig verteilt unter die Haut der Fasane schieben. Wenn das gut gelungen ist, außen und innen salzen, die Brust mit dünnen Speckscheiben belegen und mit einem Bindfaden umwickelt. In einem Topf das Fett erhitzen, die Fasane hineinlegen und unter öfterem Begießen schön braun braten. In demselben Fett die gewaschenen und gesalzenen Pilzköpfe braten. Beim Anrichten wird in die Mitte der Schüssel in länglicher Form gedünster Reis gehäuft, darauf die zerlegten Fasane gesetzt, obenauf der in Streifen geschnittene gebratene Speck und ringsherum die gebratenen Pilzköpfe.

Zu dem Bratenfett den von der Leberbeize übrig gebliebenen Kognak und Tokajer Wein und ein wenig Wasser gießen, gut aufkochen und durch ein Sieb über die Fasane träufeln.

Den Rand der Schüssel mit halben Apfelsinenscheiben garnieren. In einer anderen Schüssel das warme Kastanienpuree auftragen.

**Das Kastanienpuree wird folgendermaßen zubereitet:** Die Kastanien in Wasser weich kochen, Wasser abgießen, die Kastanien entzweischneiden, das Innere mit einem Kaffeelöffel herauschaben und durch ein Sieb treiben. Dann kommt die Masse in einen Kochtopf, Butter und süße Sahne zufügen, mit dem Schaumschläger glattrühren, schwach zuckern, salzen und heiß auftragen. Das Kastanienpuree muß so fest sein wie Kartoffelpuree, ist es aber zu fest, dann mit ein wenig heißer Milch auffüllen.

## **Ungarische Geflügelgerichte**

*Jedes Volk hat seine speziellen Geflügelgerichte, die gekocht oder gebraten zur Mahlzeit gereicht werden. Die Spezialitäten der ungarischen Küche sind das Paprikahuhn, das Backhühnchen mit Petersilie, der knusprige Gänsebraten und die gefüllte Ente. Die Schmackhaftigkeit des ungarischen Geflügels, die Zutaten und die Technik der ungarischen Küche haben eine Harmonie der Gaumenreize geschaffen, wie sie von wenig Küchen geboten wird.*

### **Backhühnchen**

*1500 g junge Hühnchen (2 1/2 Stück), Salz, 3 Eier, 300 g Fett, 70 g Mehl, 200 g geriebene Semmel, viel Petersilie.*

Zu diesem Gericht nur ganz junge Hühner, deren Fleisch noch zart ist, verwenden. Gut putzen, zerlegen, waschen und auf ein Sieb legen. Die Stücke mit einem sauberen Tuch abtrocknen und salzen. Leber und Magen unter die Flügel stecken. Die einzelnen Stücke zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluß in geriebener Semmel wälzen, in so viel heißem Fett, daß die Stücke ganz bedeckt sind, knusprig goldgelb backen. Sofort mit Strohkartoffeln auftragen. Obenauf kommt gewaschene und in heißem Fett knusprig gebratene Petersilie. Beim Backen darauf achten, daß das Fett nicht zu heiß wird, da sonst die äußere Bröselnschicht leicht anbrennt, das Fleisch hingegen roh bleibt. Auch in kaltes oder nicht genügend heißes Fett darf das Fleisch nicht gelegt werden, weil das Huhn sonst durchnäßt und die Panierung dadurch abfällt.

Wenn wir von mehreren Hühnchen Backhuhn bereiten, werden bereits beim Panieren Keulen, Brüste und Flügelstücke abgesondert und auch in dieser Reihenfolge ausgebacken, denn ein Flügel ist schneller fertig, als die dickere Keule und verträgt daher heißeres Fett, während die Keule in weniger heißem Fett langsamer gebacken werden muß, damit sie gänzlich durchgebacken ist.

### **Ungarisches Brathühnchen**

*1750 g Hühnchen, 100 g Fett, 20 g Tomatenmark, Paprika, Salz, 50 g geräucherter Speck, 100 g Büchsenletscho, 1 kleine Zwiebel.*

Die Hühnchen putzen, gut waschen, zerlegen und salzen. Das Fett in einer Fleischpfanne erhitzen, bei großer Flamme die Fleischstücke darin braten, bis sie alle schön braun sind. Dann das Fett in eine andere Pfanne gießen,

# FLEISCHGERICHTE AUS UNGARN

die gebratenen Stücke zugedeckt beiseite stellen. Den in kleine Würfel geschnittenen Speck in das Fett legen, halb bräunen, die gereinigte und klein geschnittene Zwiebel zufügen und zusammen weiterbraten. Dann Paprika, das Büchsenletscho, Tomatenmark dazugeben, salzen und das Ganze auf die angebratenen Hühnchen gießen, auf offene Flamme stellen und zugedeckt bei starkem Feuer einige Minuten dünsten, bis die Hühnchen weich sind.

**Beilage:** Strohkartoffeln.

*Im Sommer benutzt man anstelle des Büchsenletschos frische grüne Paprikaschoten und Tomaten.*

## **Paprikahuhn**

*1750 g Hühnchen, ein wenig Mehl, Paprika, 0,4 l saure Sahne, 100 g Büchsenletscho (oder 100 g grüne Paprikaschoten und 100 g frische Tomaten), Salz, 100 g Zwiebeln, 100 g Fett, 0,3 l süße Sahne.*

Die Hühnchen putzen, zerlegen, auch Leber und Magen dazunehmen und gut waschen. Die Zwiebeln fein schneiden, in erhitztem Fett glasig werden lassen, die Fleischstücke hineinlegen, salzen, das fertige Letscho (oder die aufgeschnittenen grünen Paprikaschoten und frischen Tomaten) zufügen und das Ganze zugedeckt bei gleichmäßiger Hitze dünsten, von Zeit zu Zeit umrühren und nur sehr wenig Wasser nachgießen, damit das Huhn nicht kocht, sondern in wenig Saft dünstet, bis es halb weich ist. Dann einschmoren lassen. Inzwischen die saure Sahne mit Mehl und ein wenig Wasser glattrühren, zum Fleisch geben, von neuem verrühren, und falls die Soße zu dickflüssig sein sollte, noch ein wenig Wasser nachgießen und alles fertigdünsten. Vor dem Anrichten die süße Sahne zuschütten, noch einmal aufkochen und mit Nocken heiß auftragen.

## **Gedünstete Hühnchen auf Hausmanns Art**

*2 Hühnchen von je 800 g, 100 g geräucherter Speck, 50 g Fett, 50 g Butter, Salz, 20 g Tomatenmark, 5 Eier, ein wenig gemahlener Pfeffer, Petersilie, 1000 g Büchsenespargel, 1000 g grüne Büchsenerbsen, etwas Zucker.*

Die Hühnchen putzen, gut waschen und mit dem Speck spicken, salzen, innen mit ein wenig Pfeffer würzen, in eine Bratpfanne legen, mit heißem Fett begießen und unter öfterem Begießen braten. Dann aus dem Bratfett mit Zugabe von Tomatenmark eine Bratensoße bereiten. Von dem Büchsen Gemüse das Wasser abgießen und jedes für sich in Butter schwenken, salzen, mit etwas Zucker und feingewiegter Petersilie abschmecken. Dann die Hühnchen zerlegen, das Brustfleisch aufschneiden und in einer gefetteten feuerfesten Schüssel gleichmäßig verteilen. Auf die eine Seite kommen die grünen Erbsen, auf die andere die Spargel. Das Ganze mit der Bratensoße begießen. In die Mitte kommen einzeln die aufgeschlagenen rohen Eier, ein wenig salzen und bei Mittelhitze in die Backröhre stellen, bis die Eier gebraten sind. Danach sofort heiß auftragen und Kopfsalat dazu reichen.

## **Hühnerbrust in Paprikasoße auf Feinschmecker Art**

*3 Hühnchen von je 800-900 g, 0,3 l süße Sahne, 0,2 l saure Sahne, Paprika, 2 größere Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, 2 Eier, 50 g Butter, 100 g Fett, 35 g Mehl, 2-3 grüne Paprikaschoten und 1 Tomate (oder 60 g Letscho), ganz wenig geriebene Muskatnuß, 1 Prise Majoran, Salz, Pfeffer.*

Aus den Hühnerkeulen wird Fleischpudding bereitet und zwar auf folgende Weise: Keulen abschneiden, Haut abziehen, das Fleisch von den Knochen lösen und dann durch einen kleinen Fleischwolf drehen. In einem Topf 0,05 l Wasser und 20 g Butter zum Kochen bringen, das Mehl hinzugeben, glattrühren, auf einen kleinen Teller gießen und kalt werden lassen. Dem durchgedrehten Fleisch 30 g Butter, 1 Ei, 1 Eidotter, den kalten Mehlbrei zufügen, das Ganze gut vermischen und durch ein Drahtsieb streichen. Diese Masse in einer tiefen Schüssel auf Eis stellen. Dann glattrühren, salzen, mit wenig Pfeffer und geriebener Muskatnuß würzen und löffelweise die zu festem Schaum geschlagene 0,15 l süße Sahne dazurühren. Die Masse in eine ausgebutterte Napfkuchenform geben, glätten, in eine kleine Pfanne mit lauwarmem Wasser stellen und bei schwacher Hitze etwa 1/2 Stunde in die Backröhre stellen. Dieser Fleischpudding soll etwa 1/4 Stunde vor dem Anrichten fertig sein. Die dünnen Zwiebelscheiben und den klein geschnittenen Knoblauch in Fett rösten, Paprika zufügen, alles verrühren, die Hühnerbrüste, Magen, Knochen, Haut hineinlegen, salzen, mit ein wenig Majoran bestreuen und zugedeckt bei gleichmäßiger Hitze dünsten. Während des Dünstens 2-3 mal ein wenig Wasser oder Knochenbrühe nachgießen und nach 15 Minuten die Paprika- und Tomatenscheiben zufügen. Ist die Hühnerbrust fast weich, die Leber dazulegen und wenn sie fertigdünstet ist, die vorher mit etwas Mehl verquirlte saure Sahne zuschütten. 5 Minuten dünsten lassen, dann 0,15 l süße Sahne zugießen, kurz aufkochen lassen und Brust, Leber und Magen herausnehmen. Die Paprikasoße durch ein spitzes Sieb treiben, von neuem aufkochen und die inzwischen von den Knochen gelösten zerlegten Brüste, Lebern und Magen in die Soße geben. Beim Anrichten den Inhalt der aus dem Wasser gehobenen und abgetrockneten Kuchenform geschickt auf eine vorher angewärmte runde Platte stürzen, die Brust-, Leber- und Magenstücke rasch in den Kranz legen, mit der heißen Paprikasoße übergießen und auftragen.

## **Hühnerfrikassee auf Gärtner Art**

*1750g Hühnchen, 200 g Suppengrün, 50 g Sellerieknolle, 50 g Pilze, Blumenkohl, 100 g Büchsenespargel, 1 kleine Zwiebel, 120 g Butter, 60 g Mehl, Salz, Petersilie, 0,15 l süße Sahne.*

# FLEISCHGERICHTE AUS UNGARN

Die geputzten, zerlegten, gewaschenen Hühnchen mit größeren Würfeln Suppengrün und Sellerie zusammen mit so viel Salzwasser zum Kochen aufsetzen, daß alles bedeckt ist. Beim Kochen den Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen, die Zwiebel im ganzen und den in Röschen zerlegten Blumenkohl hinzufügen. Wenn Fleisch und Suppengrün halbgar sind, kommen die gewaschenen und in Scheiben geschnittenen Pilze hinzu. Aus Butter und Mehl eine helle Schwitze bereiten, mit der feingewiegten Petersilie verrühren und damit die Brühe binden. Die Zwiebel aus der Brühe nehmen, und das Huhn mit der Mehlschwitze gut aufkochen lassen; die süße Sahne dazugeben und nochmals aufkochen. Den Büchsenpargel im eigenen Wasser anwärmen und auf das in einer tiefen Schüssel angerichtete Fleisch legen.

**Als Beilage gedünsteten Reis reichen.**

## ***Hühnerragout mit Paprika, Pilzen, Butternocken und Gurkensalat***

*3 Hühnchen im Gesamtgewicht von 2200 g, Paprika, 150 g Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, 150 g Fett, 150 g Champignons, Schnittlauch, 1/2 l saure Sahne, 600 g doppelgriffiges Mehl, 2 Eier, 50 g Butter, 800 g Gurken, 0,05 l Essig, 1 Eßlöffel Öl, Salz, gemahlener Pfeffer, 100 g Letscho.*

Die sorgfältig geputzten Hühnchen kunstgerecht zerlegen, die Keulen abtrennen und beim Gelenk durchschneiden. Brust vom Rückenknochen lösen, in der Mitte quer durchschneiden, Flügel derart abtrennen, daß ein ganz wenig Brustfleisch an den Flügeln bleibt. Rückenknochen in 3-4 Stücke teilen. Leber beiseite legen. Magen und Herz gesondert in Salzwasser weich kochen. In  $\frac{3}{4}$  des Fettes die klein geschnittenen Zwiebeln und eine feingeschnittene Knoblauchzehe rösten, dann mit Paprika bestreuen und die zerlegten, in kaltem Wasser geweichten Hühnchen hineinlegen, salzen und zugedeckt dünsten. Manchmal umrühren und wenn notwendig, ein wenig Wasser oder Knochenbrühe nachgießen. Die Pilze vierteilen und in wenig Fett dünsten, salzen und mit ein wenig Pfeffer würzen. Die geschälten Gurken fein hobeln, salzen und so eine halbe Stunde stehenlassen, dann ausdrücken, mit Essig und einem knappen Eßlöffel Öl vermischen, in eine kleine Salatschüssel legen, mit Pfeffer, feingewiegtem Schnittlauch und Paprika bestreuen, die Knoblauchzehen in die Mitte legen, und die Schüssel bis zum Anrichten in den Eisschrank stellen. Vor dem Auftragen die Knoblauchzehen entfernen. Dem halbgaaren Fleisch das Letscho begeben. Für die Nocken eine entsprechende Menge Salzwasser aufkochen; in etwa 0,35 l kaltem Wasser 2 Eigelb und Salz glattrühren und — kurz vor dem Kochen des Wassers — Mehl und Eiwasser mit einem Holzlöffel vermengen, dann mit der gewärmten Butter verrühren und zuletzt den von 2 Eiweiß geschlagenen festen Schnee daruntermischen. Mit einem Kompottlöffel, der ständig in Wasser getaucht wird, mittelgroße Nocken aus dem Teig stechen und in das schwach kochende Wasser werfen. Wenn sie nach ein paar Minuten an die Oberfläche kommen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, mit kaltem Wasser abspülen, auf einem Sieb abtropfen lassen; dann in heißem Fett schwenken und warm halten. Den gar werdenden Hühnchen die Leber, das Letscho, dann die Pilze und zum Schluß die saure Sahne zufügen. Von den Bruststücken und Keulen geschickt das Fleisch abziehen und in entsprechende Stücke schneiden. Rückenknochen, Hals und Beine aus der Soße nehmen, die Fleischstücke wie auch die zerteilten Magen hineinlegen. Wenn nötig, nachsalzen und dann in einer angewärmten tiefen Schüssel heiß auftragen.

**Butternocken und Salat werden separat dazu gereicht.**

## ***Pörkelt aus Hühnermagen und -leber***

*500g Hühnerleber, 500 g Hühnermagen, 50 g geräucherter Speck, 1 Zwiebeln, 200 g grüne Paprikaschoten, 100 g frische Tomaten 50 g Tomatenmark), Salz, Paprika, 1 Zehe Knoblauch, 100 g Fett*

Die Magen gut putzen; die dicke Haut abziehen und jeden Magen vierteilen, mehrmals gründlich waschen. Das Fett in einem Topf erhitzen und die klein geschnittenen Zwiebeln mäßig bräunen, mit Paprika bestreuen, verrühren und sogleich mit wenig Wasser auflassen; dann die Hühnermagen hineinlegen, salzen, die gereinigte und gut zerdrückte Knoblauchzehe beifügen, zudecken und, immer nur wenig Wasser nachgießend, von Zeit zu Zeit umrühren, fast weich dünsten und einschmoren lassen. Inzwischen den Speck in kleine Würfel schneiden, halb anbraten, dann die geputzten, nicht zu klein geschnittenen Hühnerlebern zugeben und 2-3 Minuten braten. Stengel und Samenstand der Paprikaschoten entfernen (falls zu scharf, die Adern herausschneiden und abbrühen), gut waschen und zerschneiden. Die gebratene Leber, Tomaten und Paprikaschoten (oder Tomatenmark), den fast weichen und schon angeschmorten Magen zufügen und nun das Ganze so lange dünsten, bis alles gar ist. Falls die Soße zu dickflüssig ist, etwas Wasser nachgießen.

**Beilage:** Nocken. Im Sommer wird das Gericht mit dünn geschnittenen Scheiben von frischen Tomaten und grünen Paprikaschoten garniert.

## ***Gespickter Kapaun***

*1 Kapaun (2000 g), ein wenig Majoran, 80 g Fett, 20 g Tomatenmark, Salz, 100 g geräucherter Speck, ein wenig Mehl.*

Den Kapaun putzen, gut waschen, die Flügel zurückbiegen, die Keulen mit einem dünnen Bindfaden an den Bürzel binden, damit der Kapaun beim Braten seine ursprüngliche Form beibehält. Den Speck in dünne Streifen schneiden und den Kapaun damit spicken; innen und außen salzen und mit Majoran bestreuen. Nun den Vogel in eine Pfanne legen, Fett und ein wenig Wasser zufügen und ihn in der heißen Backröhre unter öfterem Wenden schön braun braten. Von Zeit zu Zeit das Fleisch mit dem eigenen Fett begießen, und wenn das Braten etwa zu

*zusammengestellt und bearbeitet von h.graßhoff (version:08.09.2006)*

# FLEISCHGERICHTE AUS UNGARN

---

schnell gehen sollte, immer ein wenig Wasser zugießen, bis das Fleisch ganz weich ist. (Ist der Kapaun etwas älter, dann nach dem Anbraten in einen zugedeckten Topf legen und weich schmoren lassen.) Den weichgebratenen Vogel aus dem Fett nehmen, das Tomatenmark in diesem Fett dünsten, mit Mehl bestäuben, nochmals ein wenig dünsten und nun so viel Wasser nachgießen, daß die Bratensoße weder zu dünn-, noch zu dickflüssig ist. Unter ständigem Rühren gut aufkochen, durch ein feines Sieb treiben und über den Kapaun gießen. Der Kapaun wird ansprechend zerlegt, die Fleischteile mit Knochen zuunterst, das Brustfleisch aufgeschnitten obenauf gelegt.

**Beilage:** gedünsteter Reis und Apfelkompott oder Apfelmus.

## **Gefüllte Tauben**

*5 Tauben, 100 g Fett, 150 g durchwachsener Speck, 5 Eier, 2 Semmeln, 60 g Butter, 0,15 l Milch, Petersilie, Salz, gemahlener Pfeffer, ein wenig Majoran.*

Die Tauben gut putzen, ausnehmen, waschen, die Haut an Brust und Kehlenansatz vorsichtig schlitzen, damit sie nicht einreißt, salzen, innen mit Pfeffer und Majoran bestreuen.

3 Eier hart kochen, den Speck in kleine Würfel schneiden und auslassen. Die Butter mit einem ganzen Ei und einem Eidotter glattrühren, die in Milch geweichten und ausgedrückten Semmeln zugeben, die drei harten Eier kleinhacken, die Speckgrieben und die feingewiegte Petersilie zufügen, salzen, pfeffern und das Ganze gut durchkneten. Die Tauben mit dieser Masse gleichmäßig füllen, die Keulen mit einem Bindfaden Hinterteile befestigen und in erhitztem Fett, zu dem das Fett des ausgelassenen Specks getan wurde, in der Backröhre bei Mittelhitze fertigbraten. Aus der Röhre nehmen 10-15 Minuten stehenlassen, dann halbieren und auf einer Schüssel mit gedünstetem Reis anrichten, mit dem eigenen begießen und als Beilage Strohkartoffeln reichen.

## **Gedünstete Gänsebrust**

*2000 g Gänsebrust (2 1/2 Stück), Salz, 20 g Mehl, 70 g Fett, 50 g geräucherter Speck, ein paar Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 2 Zehen Knoblauch, 100 g Zwiebeln, 100 g Suppengrün, 30 g Tomatenmark, 0,1 l Weißwein.*

Von den Gänsebrüsten das Fett entfernen, das Fleisch wäschen, salzen, 50 g Fett in einer Bratpfanne erhitzen, das Fleisch bei starker Hitze rötlich braten, damit das heiße Fett die Fasern zusammenhält. Die Gänsebrüste herausnehmen und in einem Topf beiseite stellen. Den geräucherten Speck in kleine Würfel schneiden, im Fett halb anbraten, die klein geschnittenen Zwiebeln und das in Scheiben geschnittene Suppengrün, den geschälten und mit dem Messer zerdrückten Knoblauch zufügen und das Ganze auf offenem Feuer unter Rühren einige Minuten bräunen. Dann alles auf die angebratenen Gänsebrüste gießen, Lorbeerblatt, Tomatenmark und Pfeffer zufügen, salzen, mit Weißwein und wenig Wasser auflassen, zudecken und unter mehrmaligem Rühren — Wasser immer nur ganz wenig nachgießen — fast weich dünsten. Inzwischen aus 20 g Fett und Mehl eine helle Schwitze bereiten, den Bratensaft damit verdicken und nun das Ganze weich dünsten. Dann das Fleisch herausnehmen, den Saft durch ein feines Sieb treiben, mit dem Schaumschläger glattrühren und noch einmal aufkochen. Beim Anrichten das Brustfleisch mit einem Messer vorsichtig vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden und gefällig auf die Knochen zurücklegen. Das Gericht wird heiß und mit Saft Übergossen aufgetragen.

**Beilage:** gedünsteter Reis oder Strohkartoffeln.

## **Hochzeitsgericht**

*3 Gänsekeulen, 200 g Gänseleber, 100 g Gänseschmalz, 300 g Reis, 150 g Suppengrün, 100 g Sellerie, 1 kleine Zwiebel, 100 g Pilze, Petersilie, Salz, gemahlener Pfeffer.*

Das Fleisch der Gänsekeulen vom Knochen lösen und in kleinere Würfel schneiden. In 100 g Gänseschmalz in Würfel geschnittenes Suppengrün, Sellerie und die klein geschnittenen Zwiebeln leicht bräunen, dazu Gänsefleisch geben, salzen, pfeffern, zudecken und von Zeit zu Zeit umrührend, in wenig Saft dünsten. Wenn es fast weich ist, den gewaschenen Reis, die klein geschnittenen Pilze, die grob geschnittene Petersilie zufügen und doppelt so viel Wasser, wie der Reis (in einer Suppenkelle gemessen) ausmacht, zugießen. Nach dem Aufkochen zudecken und in der Backröhre fertigdünsten.

Beim Anrichten die im restlichen Fett braungebratenen kleinen Gänseleberscheiben auf das Reisfleisch legen und das Ganze mit dem Bratenfett begießen.

## **Gebratene Gänsekeule**

*1750 g Gänsekeule (5 Stück), 100 g Fett, 1 Zehe Knoblauch, wenig Kümmel, 1250 g Kartoffeln, 200 g grüne Paprikaschoten und 100 g frische Tomaten (oder 50 g Tomatenmark), Salz, 200 g Zwiebeln, Paprika, Petersilie.*

Die Keulen putzen, waschen, salzen und in heißem Fett unter häufigem Wenden auf beiden Seiten anbraten. Dann die Keulen aus dem Fett nehmen und in einen Topf legen. In dem Fett die klein geschnittenen Zwiebeln schön goldgelb werden lassen, mit Paprika bestreuen, wenig Wasser zugießen, salzen und auf das Fleisch geben. Die Knoblauchzehe schälen, mit Messer zerdrücken und zusammen mit dem Kümmel zerstampfen, an das Fleisch geben und wenig Wasser zugießen, zugedeckt, von Zeit zu Zeit umrühren, immer nur sehr wenig

# FLEISCHGERICHTE AUS UNGARN

---

nachgießend, fast weich dünsten und einschmoren lassen. Inzwischen die Kartoffeln schälen und in längliche Stücke schneiden. Die frischen Tomaten waschen und schneiden, aus den Paprikaschoten den Samenstand entfernen und ebenfalls aufschneiden. Wenn von den Keulen das Wasser verdunstet ist, das Fleisch auf eine Seite des Topfes schieben, auf die andere Seite die Kartoffeln legen, obenauf Paprikaschoten und Tomaten oder das Tomatenmark geben, wenig nachsalzen. Mit sparsam zugegossenem Wasser, damit der Saft nicht zu dünn wird, zugedeckt weich dünsten lassen. Mit feingewiegter Petersilie bestreuen, heiß auftragen.

## **Gebratene Gänseleber**

*1000 g Mastgänseleber, Salz, ein paar Pfefferkörner, 50 g Fett, 50 g Zwiebeln, 0,5 l Milch.*

Die Gänseleber gut waschen und eine halbe Stunde in Milch weichen, dann herausnehmen, abtrocknen und salzen. Das Fett in einem Topf erhitzen, die Leber einige Minuten darin anbraten. Hat sie ein wenig Farbe bekommen, dann so viel Wasser zugießen, bis sie halb bedeckt ist, die gereinigten ganzen Zwiebeln, die Pfefferkörner zufügen und nachsalzen. Zugedeckt in der Backröhre dünsten, bis das Fett brozelt. Dann den Deckel abnehmen und den Topf so lange in der Röhre lassen, bis alle Seiten der Leber schön braun gebraten sind. In der Mitte der Schüssel aus Quetschkartoffeln eine Unterlage bilden, die gebratene Gänseleber in schönen, gleichmäßig dünnen Scheiben obenauf legen, das Fett durch ein Sieb treiben und die Gänseleber damit begießen. Heiß auftragen. Das Fett kann auch ein wenig mit Paprika gefärbt werden.

## **Gefüllte Ente auf Hausfrauenart**

*1 junge Ente, Salz, 250 g Schweineleber, 1 Semmel, 0,1 l Milch, 40 g Zwiebeln, 100 g geräucherter Speck, 150 g Fett, 2 Eier, 400 g Kartoffeln, gemahlener Pfeffer, ein wenig Majoran, 5 Äpfel.*

Für dieses Gericht soll man eine junge, fleischige, nicht zu fette Ente verwenden und darauf achten, sie beim Ausnehmen so wenig wie möglich aufzuschlitzen. Speck und Entenleber in 1/2 cm große Würfel schneiden, in wenig Wasser gut aufkochen. Die Kartoffeln in der Schale kochen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Semmel in Milch einweichen und gut ausquetschen. In 100 g Fett zuerst Zwiebeln, dann die durch den Fleischwolf gedrehte Schweineleber ein wenig rösten, würzen und in eine Schüssel legen. Nach dem Erkalten zwei Eier draufschlagen, den Speck, die Entenleber, Kartoffeln, und Semmel zufügen, salzen und das Ganze vorsichtig mischen. Mit dieser Masse die Ente füllen, mit einem Bindfaden zunähen und salzen. Das übrige Fett in einem Topf zerlassen, die Ente hineinlegen, ein wenig Wasser zugießen, zudecken und langsam in der Backröhre dünsten, von Zeit zu Zeit begießen, später die Äpfel dazulegen und alles gar braten. Beim Anrichten die Ente in zwei Teile schneiden, die Füllung — nach Möglichkeit in einem Stück — herausnehmen, in die Mitte der Schüssel setzen, die zerlegte Ente obenauf und ringsherum die mitgedünsteten Äpfel legen. Zum Schluß den Saft, den man vorher mit ein wenig Wasser aufwallen läßt, über die Ente gießen.

**Als Beilage Reis reichen.**

## **Reisente**

*1200g Entenfleisch (Brust und Keule), 1200 g Entenklein, 100 g Fett, 300 g Reis, 150 g Suppengrün, 50 g Sellerie, 1 Zwiebel, 100 g Pilze, 2 grüne Paprikaschoten, 2 Tomaten, Salz, gemahlener Pfeffer, Majoran, Petersilie.*

Entenfleisch und -klein putzen, zerlegen und waschen, Suppengrün und Sellerie waschen und in gleichförmige Würfel schneiden. Die Hälfte des Fettes in einem Topf erhitzen und feingeschnittene Zwiebel im Fett halb bräunen, das gewaschene und zerlegte Entenfleisch und -klein dazugeben, und Sellerie zufügen, salzen, ein wenig Wasser und zugedeckt halbweich dünsten. Inzwischen den Reis waschen und gut abtropfen lassen. Das übrige Fett in einer Pfanne erhitzen, den und die Pilzscheiben ein wenig anbraten, die gewürfelten Paprikaschoten und Tomaten sowie geschnittene Petersilie zufügen, mit 1/2 l heißem Wasser und dem halbweich gedünsteten Entenfleisch begeben. Dann salzen, mit Pfeffer und Majoran würzen und zugedeckt bei Mittelhitze in der Backröhre 25 Minuten fertig dünsten. Heiß auftragen, Entenfleisch und -klein gleichmäßig auf der Platte verteilen und mit feingewiegter Petersilie bestreuen.

**Dazu saure Gurken reichen.**

## **Entenleberpörkelt**

*800 g Entenleber, 120 g Fett, 150 g Zwiebeln, 3 grüne Paprikaschoten und 2 Tomaten (oder 50 g Tomatenmark), Salz, gemahlener Pfeffer, Paprika, Petersilie.*

Die nicht fette Entenleber in gleichmäßige, dünne Scheiben schneiden, die feingeschnittenen Zwiebeln in einer Pfanne in heißem Fett rösten, die in Scheiben geschnittenen Paprikaschoten zufügen und weiterbraten. Dann die Entenleberscheiben dazugeben, salzen, pfeffern und bei starker Hitze schnei! braten, nicht rühren, nur an der Pfanne rütteln. Dann die zerschnittenen Tomaten (oder Tomatenmark) zufügen und noch ein wenig braten lassen. Dann mit Paprika verrühren, frisch geschnittene Petersilie daraufstreuen, auftragen.

**Beilage:** Quetschkartoffeln mit Zwiebeln.

# ***FLEISCHGERICHTE AUS UNGARN***

---

## ***Truthahnbrust, Panierte Schnitzel***

Das Brustfleisch vom Knochen lösen, Haut abziehen. Sehnen herausschneiden, in gleichmäßige Scheiben schneiden, für eine Person zwei Scheiben rechnen. Die Schnitzel mit dem Fleischklopfen dünn klopfen, salzen, in Mehl, gequirtem Ei und geriebener Semmel wälzen und in viel heißem Fett schön goldgelb braten.

**Beilage:** Bratkartoffeln und Pflaumenkompott.