

DAS KOCHBUCH

VON UNGARN

Die traditionelle ungarische Küche

Historisch basiert die ungarische Küche auf der traditionellen bäuerlichen Küche (mit in der Herstellung auch aufwändigen Gerichten) und der Magnatenküche des ungarischen Hochadels. Eine eigentliche bürgerliche Küche hat sich, wie in ganz Osteuropa, erst ab dem 19. Jahrhundert entwickelt.

Eine Reihe von Erzeugnissen spiegeln die geographische und kulturelle Vielfalt des Landes wider, die kulinarisch von Weidehaltung sowie Obst- und Gemüseanbau geprägt ist. Ungarn besitzt seit alters her hochwertige Weinanbaugebiete mit so bekannten Produkten wie dem Tokajer und guten Weißweinen aus dem Gebiet rund um den Balaton (Plattensee). Dieser wird auch für den Fischfang genutzt, etwa für den Fogasch (fogas, also Zander aus dem Balaton), der ein beliebter Speisefisch in Ungarn ist, sei es frittiert oder im Fischgulasch.

Weniger bekannt ist noch die große Tradition Ungarns im Bereich der Back- und Süßwaren, für diese Tradition steht auch das Café Gerbeaud in Budapest mit seiner über hundertjährigen Geschichte. Davon zeugen unter anderem die Palatschinken, die Eszterházytorte, die Dobostorte, Gerbaudschnitten oder Schomlauer Nockerln.

Eine zentrale Rolle in der ungarischen Küche nehmen Paprika (frisch, als Pulver oder püriert) und Sauerrahm ein, die zum Würzen und Abschmecken einer Vielzahl an Speisen dienen. Das traditionelle Kochgerät ist der Kessel, meist aus Kupfer. In ihm werden auch heute noch viele Speisen auf offenem Feuer zubereitet, etwa Kesselgulasch oder Fischsuppe. Manchmal wird in Restaurants auch die jeweilige Bestellung in einem kleinen Portionskessel serviert. Im 20. Jh. war vor allem der Koch Karl Gundel stilprägend für die ungarische Küche. Viele Rezepte gehen auf ihn zurück und noch heute gibt es das renommierte Restaurant in Budapest, das nach ihm benannt wurde.



Vorspeisen

1. Hühnersuppe Újházy-Art

Der Schauspieler Ede Újházy speiste gern nach den Vorstellungen im Restaurant des Budapester Hotels Nemzeti zu speisen und bestellte folgendermaßen: „Józsi, bringen Sie mir eine schöne große Schüssel golden glänzende Hühnersuppe, aber es soll darin außer dem vielen Fleisch dünne Nudeln, in Streifen geschnitten Karotten, Weißwurzeln, Sellerie, Pilze, Kohlrabi, Blumenkohl, und wenn es welche gibt, auch noch ein paar Spargelköpfe geben. Eine scharfe Paprikaschoten und ein Essigeingelegten hausgemachten geriebene Meerrettich möchte ich auch dazu, und Sie wissen ja, ich mag dazu Toast essen.“ Der Kellner gab die Bestellung in der Küche ab: „Eine Újházy bestellt!“

Zutaten für 4 Personen:

- | | |
|------------------------------|-------------------|
| • 1 Huhn (etwa 2 kg) | • 1 Zwiebel |
| • 300 G Suppengrün | • 1 Paprikaschote |
| • 1 Sellerieknolle | • 1 Tomate |
| • 1 Kohlrabi | • 4 Pilzköpfe |
| • 40 G grüne Erbsen | • Pfefferkörner |
| • 100 G geputzter Blumenkohl | • Salz |

Das gesäuberte Huhn in 8 Stücke schneiden. In kaltem Wasser aufsetzen, wenn es kocht, den Schaum abschöpfen. Salzen, nach einer halben Stunde kochen die Zwiebel, die Tomate, die Gewürze dazugeben, und bei geringer Hitze weiterkochen. Wenn das Huhn bald gar ist, da ein Streifen geschnittene Gemüse, die Pilze und die Blumenkohlrischen, den Kohlrabi, die grünen Erbsen und die Paprikaschote dazugeben. Vor dem Servieren in einem gesonderten Topf in Salzwasser gekochte Fadennudeln in die Suppe geben. Dazu Essigmeerrettich reichen.



2. Gulaschsuppe

Das war eine beliebte Speise bei den Vorfahren der Ungarn, ein gehaltvoller Eintopf. Varianten der Gulaschgrundlage sind zum Beispiel serbischer Gulasch mit Wirsing Kohl, Bohnengulasch (ohne Kartoffeln), Lammgulasch mit knöchigem Lammfleisch und Innereien, und Betyáren-Gulasch mit geräuchertem Fleisch.

Zutaten:

- 500 G Rindfleisch
- 3 EL Öl oder 50 G Schmalz
- 1 Zwiebel
- 800 G Kartoffeln
- 1 Paprikaschote
- 1 Tomate
- rotes Paprikapulver
- Salz

Für die gezupften Nockerln:

- 100 G Mehl
- 1 kleines Ei

Das Fleisch bereiten wir so vor wie das „Pörkölt“. Wenn das Fleisch schon fast gar ist, reichlich Wasser dazu gießen und in Würfel geschnittene Kartoffeln dazugeben und auf kleiner Flamme weiterkochen. Einige Minuten bevor es gar ist, die gezupften Nockerln hineingeben, vorsichtig umrühren, wobei die Kartoffeln und die gezupften Nockerln gleichmäßig verteilt sein sollen. Kesselgulasch unterscheidet sich von der Gulaschsuppe vor allem dadurch, dass er dicker ist. Kesselgulasch ist ein uraltes ungarisches Gericht, das je

nach Region recht viele Varianten hat, davon abhängig, was dem Pörköltfleisch beigelegt wird: dem Szegeder Gulasch zusammen mit den Kartoffeln in Scheiben geschnittenes Kraut. Csángógulasch wird statt Kartoffeln mit Sauerkraut und Reis zubereitet, der Palotzengulasch mit grünen Bohnen und Sauersahne.



3. Hortobágyer Palatschinken

Die populäre warme Vorspeise erhielt den Namen nach der ungarischen Puszta Hortobágy. Die Füllung kann außer Paprikahuhn auch mit Kalbgulasch (pörkölt) erfolgen. Das Gericht steht auf der Speisekarte vieler ungarischer Gaststätten mit großem Erfolg.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Hähnchen
- 80 G Schmalz
- 300 ml Sauersahne
- 20 G Mehl
- 2 Zwiebeln
- Salz
- Paprikapulver

Für 12 Palatschinken:

- 2 Eier
- 160 G Mehl
- 200 ml Milch
- 100 ml Sodawasser
- Salz
- Öl zum Backen

Die feingehackte Zwiebel in heißem Schmalz rösten, mit Paprikapulver bestreuen, Wasser zugießen, das geviertelte Hähnchen hineingeben und fertig kochen. Aus dem Saft herausnehmen, entbeinen und das Fleisch mit einem Messer hacken. Die Soße mit Mehl und saurer Sahne binden und abseihen. 12 Palatschinken backen. Das gehackte Hähnchenfleisch mit ein wenig Soße vermengen, die Palatschinken damit füllen und aufrollen. In eine feuerfeste Schüssel legen, in der Backröhre erwärmen, dann mit der heißen Paprikasoße

begießen, mit saurer Sahne dekoriert servieren. In Ringe geschnittene Paprikaschote und Tomatenscheiben darauflegen.



Hauptgerichte

1. Zigeunerbraten

Der Zigeuner- oder Räuberbraten war ursprünglich Schweinekammscheiben mit Räucherspeckscheiben auf dem Speiß, gewürzt, auf offenen Feuer im Freien gebraten, dazu in der Schale in der Glut gebackenen Kartoffeln. Die heutige Zubereitung und Servierung sind schon eine verfeinerte Variante.

Zutaten für 4 Personen:

- 800 G Schweinekamm
- 200 G Räucherspeck
- 4 Knoblauchzehen
- 100 Ml Öl
- Salz
- gemahlener Pfeffer
- 4 Portionen Bratkartoffeln

Den Schweinekamm in 4 gleiche Scheiben schneiden, ausklopfen, salzen mit gemahlenem Pfeffer und Paprikapulver würzen. Beide Seiten mit Knoblauch bestreichen, bis zum Braten zur Seite stellen. Inzwischen die Bratkartoffeln zubereiten. Vom Räucherspeck knusprige

„Hahnenkämme“ braten. Die Schweinekammscheiben in Mehl wenden, von beiden Seiten schön rot braten.

Zum Servieren erst die Bratkartoffeln auf die Holzplatte häufen, den Zigeunerbraten darauf legen, und schließlich mit dem gebratenen Speck krönen. Als Dekoration ringsherum hausgemachtes Essiggemüse legen (in Essig eingelegte hausgemachtes Paprikaschoten, Salzgurken, Mixedpickles).



2. Gefülltes Kraut

Das weltberühmte ungarische Gericht kommt in den meisten Haushalten in Ungarn in jeder Jahreszeit, werktags wie feiertags auf den Tisch. Sein Gelingen ist außer der fachkundigen Zubereitung den ausgezeichneten ungarischen Zutaten zu verdanken. Das schmackhafte Sauerkraut, die geräucherten Produkte und das heimische Schweinefleisch sind die Garantie dafür.

Zutaten für 4 Personen:

- | | |
|-----------------------------------|--------------------|
| • 400 G gehacktes Schweinefleisch | 2 Zwiebeln |
| • 300 G geräucherte Schulter | 1 Knoblauchzehe |
| • 1 Ei | 200 ml saure Sahne |
| • 80 G Reis | Salz |
| • 100 G Räucherspeck | gemahlener Pfeffer |
| • 1 Kg Sauerkraut | Majoran |
| • 8 Stücke saure Kohlblätter | Paprikapulver |
| • 50 G Schweineschmalz | |

Dem Hackfleisch den halb gar gekochten Reis, die mit dem Speck geröstete Zwiebel, das Ei und die Gewürze zufügen, alles gut verkneten. Von den sauren Kohlblättern die Adern entfernen, die Füllung auf ihnen verteilen, die Enden der Blätter einfalten und Roulade formen. Die Hälfte des Sauerkrauts in einen Topf legen, nacheinander die Rouladen, die geräucherte Schulter, dann wieder das Kraut darauf legen, mit Wasser knapp bedecken. In

Fett Zwiebel rösten, zerdrückte Knoblauchzehen und Paprikapulver zugeben, zum Kraut geben und zugedeckt dünsten. Danach das Fleisch und die Rouladen herausnehmen, mit saurer Sahne und Mehl binden und gut kochen lassen. Beim Servieren erst das Kraut in eine tiefe Schüssel geben, darauf die Rouladen legen, mit saurer Sahne begießen, obenauf die zerschnittene geräucherte Schulter legen.



3. Paprikahuhn

Über dieses Gericht wären Lobgesänge anzustimmen, denn es ist zu einem der berühmtesten ungarischen Spezialitäten geworden. Der sehr bekannte Gastronom Escoffier setzte das Paprikahuhn zum ersten Mal 1879 in Monte Carlo auf seine Speisekarte und hatte damit großen Erfolg. József Marchal baute auf die von den alten ungarischen Meisterköchen niedergelegten Fundamente auf. Sie ist dieses Gericht ein würdiger Repräsentant der speziellen Kochtechnik und der Geschmackswelt der ungarischen Küche.

Zutaten:

- | | |
|-------------------------------|---------------------|
| • 1 Huhn | süßes Paprikapulver |
| • 3,5 EL Öl oder 50 g Schmalz | Salz |
| • 1 Zwiebel | 1 Paprikaschote |
| • 50 ml saure Sahne | 1 Tomate |
| • 1 EL Mehl | |

Ein nicht sehr kleines Huhn zerteilen (aus dem Hühner eine kleine Suppe kochen), 1 geriebene Zwiebel in 50 g Fett zudeckt hellgelb rösten, mit Paprikapulver bestreuen, das Huhn hineingeben, salzen, mit 200 ml Wasser aufgießen und zudeckt garen. Tomate und Paprikaschote zufügen. Sollte der Saft inzwischen verkocht sein, Wasser nachgießen. Dann den Bratensaft verkochen lassen. 100 ml saure Sahne mit einem EL Mehl verrühren, die Soße damit binden und zusammen mit dem Fleisch 2-3 Minuten lang kochen lassen. Beim Anrichten die restliche saure Sahne darauf tröpfeln und mit Paprikaringen bestreuen. Mit

Nockerln servieren. Wenn das Geflügel etwas älter ist, beim Garen mehrmals Wasser dazu gießen.



Nachspeisen

1. Schokoladenkuchen (Rigójancsi)

Diesen Kuchen erfand der Konditor des früheren Hotels Remi (heute Nemzet), dessen Name leider unbekannt ist. Der berühmte Zigeunerprimas Rigó Jancsi wohnte und musizierte im Hotel Nemzeti, und bezauberte 1896 in Paris die wunderschöne goldblonde Herzogin Chimay so sehr, dass sie sich von ihm entführen lies. So entstand ein weltberühmtes klassisches Konditoreiprodukt, das auch über die Grenzen Ungarns populär wurde.

Zutaten:

- *Schokoladentortenblattaus 7 Eiern, auf einem größeren Backblech backen, damit es nur fingerdick ist. Ausgekühlt in 2 Teile schneiden.*
- *Füllung:*
 - *800 Ml Sahne*
 - *60 G Kakaopulver*
 - *120 G Vanillinzucker*
 - *1 gestrichener EL Gelatine*
- *Für den Belag:*
 - *Fondant aus 300 G Zucker und 40 G Kakaopulver oder Schokoladenguss aus 30 G, 30 G Zucker gekochtem Kakao, mit 30 G Butter verrührt.*

Die Sahne – zuvor paar Stunden in den Kühlschrank gestellt – im Schaumkessel oder in einer Porzellanschüssel zu festem Schaum schlagen, die in wenig Wasser aufgelöste, durchgeseibte Gelatine unterheben. 2 EL davon zur Seite stellen. Den Kakao mit 120 G Vanillezucker verrühren, und vorsichtig der Schlagsahne unterheben. Die Creme auf das eine Blatt streichen, darauf 0,5 Cm dick weiße Schlagsahne streichen. Das andere Blatt mit dem Schokoladenguss beziehen, in 5 x 5 Cm Würfel schneiden, über die Creme legen und mit einem nassen Messer durchschneiden. Bis zum Servieren kalt stellen.



2. Topfenfleckerln

Mit Eiern guten Teig kneten, dünn ausrollen, dann trocknen lassen. In Blättchen unregelmäßiger Form gezupft in Salzwasser kochen. Manche geben dazu aus Bacon Speck gebratene Grammeln. Meiner Ansicht nach sollte der gute ungarische etwas fleischige Räucherspeck verwendet werden. Der gekochte Teig soll im Fett des Specks erhitzt und mit Quark und saurer Sahne begossen serviert werden – ein Erlebnis!

Zutaten:

- 300 G Mehl, 2 Eier oder 250 G Fleckerlteig
- 300 G Quark
- 200 Ml saure Sahne
- 100 G Speck
- 2 EL Öl oder 30 G Schmalz

Einen schönen festen Teig mit dem Mehl und den Eiern kneten, dünn ausrollen. Wenn der Teig schon etwas trockner ist, kleine Blättchen daraus zupfen. In reichlich Wasser kochen, in das ein erbsengroßes Stück Schmalz oder ein TL Öl gegeben wird, damit der Teig nicht klebt. Wenn er gar ist, mit warmem Wasser abspülen. In heißes Fett geben und gut erwärmen. In einer erwärmten Schüssel servieren, mit zerkrümeltem Quark bestreuen, mit ein wenig

erwärmter saurer Sahne begießen, dann mit gewürfeltem und glasig geröstetem Speck bestreuen, eventuell mit dem Speckfett übergießen. Unbedingt heiß servieren, denn der kalte Quark kann die Fleckerln leicht abkühlen.



3. Strudel mit Quarknudeln gefüllt

Eine besondere Spezialität aus Siebenbürgen. Das Geheimnis ihrer Zubereitung hatte am besten die berühmte Klausenburger Gastwirtsfamilie Darvas gekannt.

Zutaten:

- Strudelteig
- **Füllung:**
 - Teig aus 120 G Mehl und 1 Ei, der zu 0,5 Cm dünne Nudeln geschnitten wird
 - 400 G Quark
 - 100 Ml saure Sahne
 - 2 Eigelb
 - 3 EL Zucker
 - 50 G Rosinen
 - die aus dem Eierschaum entstandene Quarkcreme

Aus dem Strudelteig ein der Größe des Backblechs entsprechendes Blatt schneiden und ein viel größeres. Mit dem größeren Blatt eine etwa 30 x 20 cm große Backform unten und an den Seiten auslegen, einfetten und das zweite Blatt darauflegen. Den kneteten Teig in Salzwasser

garkochen, herausnehmen und mit 30 g Butter vermischen. Wenn er noch lauwarm ist, mit der Füllung vermischen und in die mit dem Teig ausgelegte Backform füllen. Die beiden Deckblätter darauflegen, oben mit Eigelb bestreichen und bei gleichmäßiger Hitze 30-40 Minuten lang backen. Noch warm in der Backform in Würfel schneiden und mit Vanillezucker bestreut, heiß servieren.

