

Anni Stern-Braunberg

Ungarische Kochrezepte

Traditionelle Rezepte mit Pfiff

**Leopold Stocker Verlag
Graz - Stuttgart**

Inhalt



EiLLLEITüiTG.....	9
SUPPEiT.....	12
Echte ungarische Gulyässuppe.....	12
Ödenburger Kartoffelsuppe.....	13
Kaschauer Kartoffelsuppe.....	14
Klausenburger Kartoffelsuppe.....	14
* Burgenländische Kartoffelsuppe.....	15
* Burgenländische Rahmsuppe.....	16
* Gulyässuppe.....	16
Bohnensuppe.....	17
Ujhäzy-Suppe.....	19
Fischsuppe.....	20
Szegediner Fischsuppe.....	21
* Ungarische Krautsuppe.....	22
Kürbissuppe.....	23
Frische Pilzsuppe.....	23
Lammsuppe mit Estragon.....	23
Karpatensuppe.....	24
Tarhonyasuppe.....	24
yOR3P.EI3.EIT.....	26
* Gefüllte grüne Paprika.....	28
Gefüllte Tomaten, pikant.....	29
* Hühnerleber, jüdisch.....	30
Rahmpudding.....	30
* Gefüllte Weinblätter.....	31
Husarenomelette.....	32
Szegediner Omelette.....	33



Spargel ä la Lüdlab.....	34
Spargel nach Mädchendorfer Art.....	34
Krautwickel.....	35
"FISCHE.....	36
Fogosch auf Bakonyer Art.....	38
Fogosch auf Betjaren Art.....	38
Fogosch vom Plattensee.....	39
Fogosch auf Badacsonyer Art.....	39
* Gespickter Hecht vom Neusiedler See.....	41
* Karpfen auf burgenländische Art.....	42
Karpfen nach Art der Plattenseer Fischer.....	43
Karpfen mit Paprika.....	43
Karpfen auf raizische Art.....	44
* Fischgulyäs.....	45
* Aal aus dem Neusiedler See.....	45
SÄUCEi!.....	47
Debreziner Sauce.....	47
Dillsauce.....	48
Sauerrahmsauce.....	49
Kren-(Meerrettich-) Sauce.....	49
Selleriesauce.....	49
* Pikante Grünzeugsauce.....	50
* Hühnerkleinsauce.....	50
Knoblauchsauce.....	51
Paradeissauce.....	51
laiAUTf LECiIEJÜL f - SCHiIIICfilfJFLEaLEiLTT -	
TDPi'Ei UFLECIIEiil \ UliX> AI TJDEitE	
üi fGAIÜSCHE ÜAUSIVIAIirTSlIiOST.....	52
Krautfleckerln.....	55
Schinkenfleckerln.....	55
Topfenfleckerln.....	56
Klausenburger „gelegtes Kraut".....	57

Hortobägy-Kartoffeln.....	58
Kartoffel-Paprikasch aus Särvär.....	58
Topfen-(Quark-) Pogatscherln.....	59
Grammel-(Grieben-) Pogatscherln.....	59
Delikate Semmelknödel.....	60
Grießknödel.....	61
Dödöle.....	62
Dödöle nach Somogyer Art.....	62
Bauerntopfen-(Quark-) Knödel.....	63
Topfennudeln.....	63
.....	64
* Paprikahuhn.....	65
Hajduken-Hühnertokány.....	66
Huhn auf ganz besondere Art.....	67
Gänsebraten.....	68
Gänsejunges.....	69
Gänseleber.....	69
Gedünstete Gänsebrust.....	70
Gefüllte Ente.....	71
Pute, mit Kastanien gefüllt.....	71
Pörkölt aus Puteninnereien.....	72
WILD.....	74
Gedünstete Reh- oder Hirschkeule.....	75
* Wildschweinrücken aus dem Hansäg.....	76
* Rebhühner, in jungem Kohl gedünstet.....	76
* Wildente in Sauerrahm.....	.77
- KALB - SCHWEIN - SCHAF.....	79
.....	79
Ochsenschwanz.....	79
Rostbraten auf Csäki Art.....	80
Rostbraten nach Hortobägyer Art.....	81
Rostbraten nach Bäcskaer Art.....	82





Petöfi-Rostbraten.....	83
Rostbraten nach Szegediner Art.....	83
Esterházy-Rostbraten.....	84
ICaLb.....	85
Paprikaschnitzel.....	85
Kalbspörkölt.....	86
* Kalbsfilets in der Goldhaube.....	86
Bchwthi.....	88
* Spanferkel aus Zurndorf.....	88
Spanferkel aus Torda.....	89
Schweinesschnitzel mit Sauerrahm.....	90
Schweinstokány aus Nyireghäza.....	90
Schweinskotelett auf Temesvarer Art.....	91
Ungarischer Schweinslungenbraten.....	92
Gefüllter Schweinebauch nach Ormäsäger Art.....	93
Saftgulyás vom Schwein.....	94
Schweinsbraten Györ.....	94
Schinkenkipferln.....	95
Schuf.....	96
Hammelpörkölt mit Tarhonya.....	96
Lammpörkölt.....	97
Hammelgulyás.....	97
Hammelkeule mit Knoblauch.....	98
Lamm mit Paprika.....	99
Gefüllte Lammb Brust.....	99
GEMÜSE ÜI HD -BEILAGE! f.....	101
Pikantes Kraut.....	101
Kürbis mit Tomaten.....	102
Gefüllter Kohl.....	102
Zwiebeln, überbacken.....	103
Gemüse-Kaltschale.....	104

Kürbis, mit Fleisch und Reis gefüllt.....	105		
Kürbis mit Früchten.....	106		
Gekochter Mais.....	106		
Artischocken „Königin Elisabeth“.....	107		
Karfiol Pannonhalma.....	107		
Kohlrabi als Spargel.....	108		
Wiener Tafelspitz nach Art des Hauses „Sacher“.....	109		
IQ \ODELH fOCICEJili f.....	110		
* Böhmisches Knödel.....	110		
* Serviettenknödel.....	110		
Nocken nach Somogyer Art.....	111		
STIIiDEL.....	112		
Kohlstrudel.....	112		
Kartoffelstrudel.....	113		
Topfenstrudel.....	114		
Strudel, mit Topfennudeln gefüllt.....	114		
Strudelteig.....	115		
SAIAXE.....	117		
Kopfsalat.....	117		
Paprikasalat.....	118		
Szegediner Salat.....	118		
Kartoffelsalat mit Pilzen.....	118		
Kürbissalat.....	119		
* Spargelsalat.....	119		
Bunter Krautsalat.....	120		
MEÜ1S	PEISEi	f_____	121
Rigo Jäncsi.....			124
* Brandteig.....			126
Topfenteig.....			127
Marillen-(Aprikosen-) oder Zwetschkenknödel.....			127
Brandteigkrapferln.....			128





Schlosserbuben.....	128
Kastanien-Pogatscherln.....	129
Nudelaufwurf.....	130
Reisaufwurf.....	130
Grießaufwurf.....	131
Topfen- (Quark-) Grießknödel.....	131
Kartoffelbrot.....	131
Kossuth-Kranzerl.....	132
Rahmstrudel Alföld.....	133
Palatschinken (Pfannkuchen).....	134
Palatschinkenteig.....	134
Topfen- (Quark-) Palatschinken.....	135
Rahmpalatschinken.....	135
Rahmpalatschinken, gesalzen.....	136
Rahmpalatschinken, gesüßt.....	137
Apfelpalatschinken.....	137
Pikante Palatschinken.....	138
Original „Gundel“- (Nuß-) Palatschinke.....	138
Nußtorte.....	139

Die mit einem Sternchen () gekennzeichneten Rezepte hat Marietheres Waldbott aus ihrem „Burgenländischen Kochbuch“ (Eisenstadt 1976) der Autorin und dem Verlag freundlicherweise zur Verfügung gestellt. - Vielen Dank!*

Erklärung der Abkürzungen:

EL = Eßlöffel TL = Teelöffel KL = Kaffeelöffel