

# CULINARIA **UNGARN** UNGARISCHE SPEZIALITÄTEN

ANIKÓ GERGELY

TEXT

CHRISTOPH BÜSCHEL · RUPRECHT STEMPELL

FOTOGRAFIE

MICHAEL DITTER

KOORDINATION UND LAYOUT

**tandem**.VERLAG

# INHALT

Hinweise zu Abkürzungen und Mengenangaben 4  
Einleitung 8  
Übersichtskarte 10

## Az Alföld – Die Tiefebene 12

Einleitung 14

Gewürzpaprika – Die Nummer eins 17

Der richtige Umgang mit dem roten Gewürz 18

Gewürzpaprikaherstellung 20

Capsaicin 22

Gewürzpaprikasorten 23

Gewürze in der ungarischen Küche: einst und heute 23

Gulasch – Ein Teller ungarische Geschichte 25

Graurind – Nationales Erbe 26

Beutelsuppe aus dem Mittelalter 27

Kessel – Kochgefäß der Männer 28

Pörkölt, Paprikás und Tokány – Die Verwandten

des Gulasch 30

Zonenpörkölt 30

Paprikahuhn 33

Beliebte Hühnergerichte 34

Eiergrauen 36

Poetische Bezeichnung für eine bodenständige Kost:

Lebbencs 37

Nudeln 38

Suppeneinlagen 39

Nockerln 40

Debrecziner – Ein berühmtes Paar 42

Heiducken – Stolz und frei 43

Einzelgehöfte – Bewohnte Inseln 45

Maulbeerbaum 44

Gemüse 46

Petersilie 46

Gemüsegerichte 48

Gemüsesuppen 50

Salzgurken 52

Sommersalate – Die unentbehrlichen Begleiter 53

Zwiebeln und Knoblauch – »Noch gibt es Zwiebel

im Proviantstapel ...« 54

Gemüsepaprika – Paprika ist nicht gleich Paprika 59

Paprikasorten 58

Der »Paprika-Preis« 59



Tomaten – Paradiesische Äpfel 60

Lecsó 62

Paprikakartoffeln und Grenadiermarsch 63

Gefülltes Kraut 65

Salami – Sommers wie winters 67

Gyulaer und Csabaer – Wo selbst der Zaun  
aus Wurst besteht 68

Brot – Unser tägliches Brot gib uns heute 70

Riesige Brote 71

Beliebtes Kleingebäck 72

Lángos 74

Beliebte Varianten 74

Ochsenbraten – Eine wiederentdeckte Tradition 76

Zackelschaf – Vergänglicher Ruhm 78

Paniertes – Das Sonntagsessen 80

Palatschinken 82

Lebkuchen 86

Gespritzter Wein 89

Der Erfinder des Sodawassers 88

Mischungsverhältnisse 89

Gans und Ente – Ein kluger und ein dummer Vogel 90

Wildbret – Delikatessen aus Feld und Wald 96

Fischfang – Ein Hauch Romantik 98

Keine Gräte in der Suppe 99

Fischsuppe – Jeder macht sie anders 102

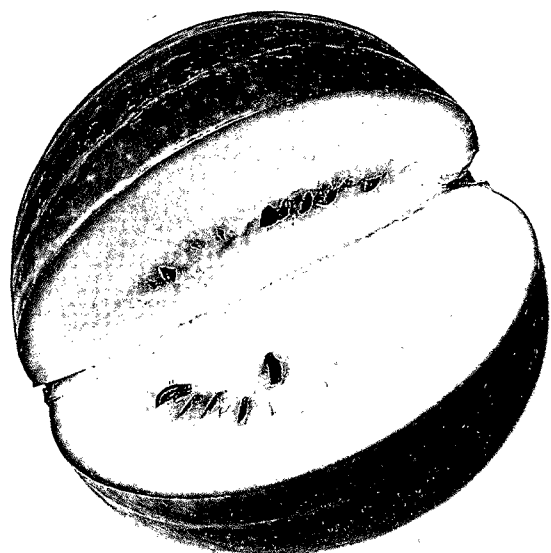
Quark und Käse 106

Milchkühe und ihre Produkte 107

Käsesorten aus ganz Ungarn 108

Aprikosenanbau 111

Verführerische Kirschen 110



- Edle Obstbrände aus Aprikosen und Kirschen 113
- Strudel – Um einen Husaren samt Roß einzuwickeln 114
  - Vargabéles 116
  - Beliebte Strudelvarianten 117
- Krapfen, Späne, Dukatennudeln 118
  - Geddeltes Stück Hefeteig 118

- Budapest 120**
- Einleitung 122
- Die Große Markthalle – Der Bauch von Budapest 124
- Kaffeehäuser 126
- Das »New York« – Ein legendäres Kaffeehaus 128
- Kaffee – Der beliebte Türkentrunk 130
  - Die Espressomaschine 131
- Eszpresszó 133
- Kaltes Büfett 134
- Restaurant Gundel – Glückliche Begegnungen 136
  - Spezialitäten von Károly Gundel 136
  - József Marchal 137
  - Lebendige Tradition 138
- Bier – Traditionsreiche Braukunst aus Pest 140
- Die täglichen Mahlzeiten 142
- Die beliebtesten Desserts 144
- Budapest-Medaillons 146
- Berühmte Suppen 147
- Geschichtete und gefüllte Spezialitäten – Hier ist  
Fantasie gefragt 148
- Sauerkraut aus Vecsés 150
  - Sauer eingelegte Gemüse 151
- Gerichte mit Sauerkraut – Trost an kalten Wintertagen 152

- Das Erbe der jüdischen Küche 154
- Die Küche der Raizen 156
- Konditoreien – Die süße Verführung 158
  - Ruszwurm, Gerbeaud 160
  - Klassiker der ungarischen Konditorkunst 162
  - Dobos-Torte 164
- Torten 167
- Populäre selbstgebackene Kuchen 168
- Unicum 169
- Marzipan – Mehr als Tortenschmuck 170
- Sekt 172
- Jahreswechsel – Fröhlich und ausgelassen 174
  - Süßes und Herzhaftes zum Jahreswechsel 174
- Nationale Leidenschaften 176
  - Schmalzbrot 176
  - Unterwegs 177
  - Knabbereien 177
- Jagd im Börzsöny- und Pilis-Gebirge 179
  - Himbeeren 179

- Felső-Magyarország – Oberungarn 180**
- Einleitung 182
- Ungarns Apfelgarten – Von der Natur begünstigt 184
  - Apfelsaftkonzentrat 184
  - Tafeläpfel 187
- Obst konservieren 188
- Pflaumenmus 192
- Teigtaschen – Üppige Füllung in feiner Hülle 194
- Zwetschgenwasser – Innerer Schutz vor Kälte 196
- Osterbräuche – Darf ich's nun begießen? 199
  - Ostereier und Osterhase 200
  - Walnußbaum 201
- Ostereissen – Schinken und Eier gehören dazu 202
- Pogácsa 204



Innereien 206  
 Semmelklöße 206  
 Kartoffeln 208  
 Kartoffelgerichte 208  
 Hülsenfrüchte 210  
 Gefülltes Kraut nach Szabolcser Art 211  
 Suppen und Saucen aus Obst 212  
 Wasser- und Zuckermelonen 214  
 Wein aus Eger – Stierblut 216  
 Gomolya – Aromatischer Schafskäse 218  
 Rot- und Damwild – Könige der Wälder 220  
 Der richtige Umgang mit Wild 221  
 Forelle – In allen Regenbogenfarben 222  
 Tokajer – »Tropfen reinen Goldes« 224  
 König der Weine, Wein der Könige 227  
 Der reisende Botschafter 229  
 Kleine Weinkunde zum Tokajer 230  
 Weinbrandkirsche – Die süße Verklärung der  
 Sauerkirsche 232  
 Nikolaus und seine Gaben 233  
 Bauernhochzeit – Tanzvergnügen und deftige Genüsse 234

#### A Dunántúl – Transdanubien 238

Einleitung 240  
 Fogas – Der König des Balaton 242  
 Süßwasserfische aus ganz Ungarn 243  
 Mineralwasser – Direkt von der Quelle 246  
 Wein vom Balaton – Der Wein der Hochzeitsnacht 248  
 Somló 248  
 Badacsony 250  
 Csupak und Balatonfüred 251  
 Mór 252  
 Dél-Balaton 252  
 Die Weinlese 252  
 Kochwettstreit in Nagyszakácsi 254  
 Pilze – Geschenk des Waldes 257  
 Spiel auf, Cigány ... 258  
 Csárda 261  
 Betyaren 260  
 Rotwein 262  
 Franz Liszt 263  
 Hausschlachtung – Lebendiger Brauch 264  
 Mangalica-Schwein 265  
 Wurstmachen 266  
 Schlemmen beim Schlachten 267  
 Beliebte Schlachtfestgerichte 269



Schmalz 271  
 Der Schmalztopf 270  
 Sonnenblumenöl 271  
 Speck 272  
 Speck am Spieß 274  
 Spezialitäten aus Transdanubien 277  
 Honig – Ein reines Naturprodukt 279  
 Honigwein 278  
 Akazien 279  
 Edelkastanie 281  
 Kastanienpüree – Heißgeliebt an kalten Tagen 282  
 Szaloncukor als Christbaumschmuck – Alle Jahre wieder 285  
 Weihnachtsmenü 288  
 Beigel 290  
 Eisbällchen – An heißen Sommertagen 293

#### Anhang 294

Die Siebenbürger Küche – Die Kochkunst  
 des Feengartens 296  
 Tips rund um die ungarische Küche 298  
 Bibliographie 302  
 Danksagung 303  
 Fotonachweis 304  
 Register 305  
 Deutsches Rezeptverzeichnis 314  
 Ungarisches Rezeptverzeichnis 317