



Schweizer Radio DRS 1

Sendung: EU-Hauptstädte: Budapest
Datum: 4.12. - 8.12. 2006
Redaktion: Christine Schulthess

Dobos-torta hitziasan **Hausgemachte Dobos- Torte**

Wichtig ist die hellbraune,
glatte Karamelglasur.

Für den Teig:

6 Eier

150g Puderzucker

½ Päckchen Vanillinzucker

Zitronensaft

120g Mehl

½ TL geriebene Zitronenschale

Für die Creme:

100 g Zucker

150g Butter

40 g Kakaopulver

1 EL Rum

½ Päckchen Vanillinzucker

Für die Glasur:

150g Würfelzucker

1 TL Zitronensaft

Zum Verzieren:

Biskuitbrösel. nach Belieben

Mandelsplitter. nach Belieben

geriebene Nüsse, nach Belieben

gemahlene Mandeln, nach

Belieben

Für den Teig die Eigelbe mit der Hälfte des Puderzuckers schaumig schlagen. Vanillinzucker, einige Spritzer Zitronensaft und 2 Eßlöffel Wasser zufügen. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Eischnee, Mehl und Zitronenschale behutsam unter die Eigelbmasse ziehen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 6 gleich dünne Tortenböden backen. Die Backzeit beträgt etwa 10 Minuten. Die Böden sind fertig, wenn der Rand anfängt, braun zu werden. Das Backen geht schneller, wenn man zwei Springformen gleichzeitig benutzt. Die fertigen Böden sofort mit einem Messer vorsichtig aus der Backform lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Für die Creme den Zucker in 50 ml Wasser aufkochen und etwas abkühlen lassen. Die Butter und das Kakaopulver klumpenfrei vermengen und unter ständigem Rühren zu dem Sirup geben. Weiterschlagen, bis die Creme völlig erkaltet ist, dann Rum und Vanillinzucker unterrühren. Den schönsten Tortenboden für das Glasieren auswählen. In einem Topf den Zucker mit dem Zitronensaft unter ständigem Rühren karamelisieren und rasch über den Tortenboden gießen. Glatt streichen und mit einem Messer, das vorher mit Butter eingerieben wurde, die Glasurschicht in 16 gleich große Dreiecke schneiden. Die anderen Böden mit der Creme zu einer Torte zusammensetzen. Den Rand mit der Creme bestreichen und zuletzt die glasierte Tortenschicht aufsetzen. Den Tortenrand kann man nach Belieben mit Biskuitbröseln, Mandelsplittern, geriebenen Nüssen oder gemahlenden Mandeln verzieren. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Gulyásleves **Gulaschsuppe**

600 g Rindfleisch(Nacken oder
Schulter)
1 große Zwiebel
50 g Fett
½ TL Kümmel
1 Knoblauchzehe
Paprikapulver(edelsüß)
Salz
1 mittelgroße Möhre
1 mittelgroße Petersilienwurzel
2 Paprikaschoten
1 mittelgroße Tomate
2 Stengel Sellerieblätter
400 g Kartoffeln
gezupfte Nudeln

Das Fleisch in etwa 1,5 cm große
Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen
und sehr fein hacken. In einem Topf
(3 l) das Fett erhitzen, darin die
Zwiebel glasig dünsten. Kümmel und
die zerdrückte Knoblauchzehe unterrühren
und kurz anbraten. Vom Herd
nehmen, Paprikapulver und Fleisch
dazugeben, salzen. Zugedeckt
schmoren lassen und bei Bedarf ein
wenig Wasser nachgießen. Die weiteren
Zutaten - das gewürfelte Wurzelgemüse,
die entkernten und in Stücke
geschnittenen Paprikaschoten, die
geviertelte Tomate sowie die Sellerieblätter
- erst dazugeben, wenn das
Fleisch halb gar ist. Mit 1,5 l Wasser
auffüllen und bei schwacher Hitze
15-20 Minuten köcheln lassen.
Danach die geschälten und gewürfelten
Kartoffeln hinzufügen. Wenn die
Kartoffeln und das Fleisch gar sind,
können noch kleine Nudelstücke in
die Suppe gezupft werden. Weitere
5 Minuten garen.
Heiß servieren! Dazu reicht man in
Ungarn frisches Weißbrot, getrocknete
scharfe Paprikaschoten und Kadarka
(Rotwein). In Gaststätten wird Gulaschsuppe
oft in kleinen Kesseln serviert,
was an seine Herkunft erinnert.

Suppeneinlagen

Nudeln: Kleine Nudeln in verschiedenen Formen, die man in der Suppe gar ziehen läßt.

Nockerln: Sie werden aus einem anderen Teig als Beilagennockerln hergestellt. Läßt man in der Suppe gar ziehen.

Palatschinken: In breite Streifen geschnitten, gibt man sie in Kraftbrühen und Fleischsuppen.

Geröstete Semmelwürfel: Altbackene Brötchen in Würfel geschnitten und in etwas Fett knusprig geröstet; dienen als Einlage in Einbrenn-, Kümmel- und Cremesuppen.

Grieß: 1-2 Teelöffel Grieß läßt man einige Minuten in Gemüsesuppen mitkochen. Das macht die Suppe sämiger und sorgt für mehr Geschmack. Beliebt als Diätkost.

Cernamett, kockateszta, eperlevel

Fadennudeln und
viereckige Nudeln

1 Ei

ca. 120g Mehl

1 Prise Salz

Ei und Mehl mit einer Prise Salz
zu einem festen Teig verkneten
Die genaue Mehlmenge hängt von der Größe
des Eis ab: Das Mehl sollte, ohne
Zugabe von Wasser, die ganze
Flüssigkeit aufnehmen.

Den Teig sehr dünn ausrollen,
ohne dabei die Teigrolle mit Mehl
einzureiben, und in die
gewünschte Form schneiden:
hauchdünne Steifen (*cernametelt*
= Fadennudeln) oder Vierecke
(*kocka* = Würfel). Die Teigvierecke
haben eine Seitenlänge
von mindestens 0,5 cm. Wenn
sie mit einem Teigrädchen
geschnitten werden, sehen ihre
Ränder wie gezahnte Blätter aus,
daher werden diese Nudeln auch
eperlevel (Erdbeerblatt) genannt.
Manchmal formt man in Ungarn
die viereckigen, ungezahnten
Nudeln mit Hilfe eines Stäbchens
und eines gerippten Brettes zu
Hörnchen oder Schnecken

Die Nudeln in die fertige, aber
noch köchelnde Suppe geben und
gar ziehen lassen. Fadennudeln
und viereckige Nudeln werden in
erster Linie als Einlage für
Fleischsuppen verwendet, man
kann sie aber auch in andere
Suppen geben.

Csipetke

Gezupfte Nudeln

Nach dem obigen Rezept einen Nudelteig bereiten und ruhen lassen. Dann 0,5 cm dick ausrollen und die Teigplatte in erbsengroße Stücke zupfen.

Pro Person rechnet man 20 g Teigware.

Eignet sich gut für Gulasch- und Bohnensuppe.

Zsírban sült lángos

Langosch(Grundrezept)

150g mehligkochende Kartoffeln

30 g frische Hefe

400 ml Milch

3 EL Puderzucker

400 g Mehl

Salz

50 ml Öl

Öl zum Ausbacken

Die Kartoffeln mit Schale kochen. Die Hefe in 100 ml lauwarmer, gezuckerter Milch auflösen und 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Die Kartoffeln pellen und noch lauwarm stampfen. Das Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe mit der Milch hineingießen. Die Kartoffeln und das Öl zugeben und mit der restlichen lauwarmer, leicht gesalzener Milch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Dünn mit Mehl bestreut und mit einem Küchentuch abgedeckt an einem mäßig warmen Ort etwa 1 Stunde bis zu doppelter Größe aufgehen lassen. Eine Pfanne etwa 6 cm hoch mit Öl füllen. Vom aufgegangenen Teig ein Stück abreißen, zu einem etwa 2 cm dicken Fladen formen und in das heiße Öl legen. In der offenen Pfanne goldgelb backen, dann vorsichtig wenden und die andere Seite knusprig backen. Salzen und heiß verzehren. Wer mag, kann seine Fladen mit saurer Sahne oder Knoblauchsauce bestreichen.

Sertespörkölt **Schweinspörkölt**

800 g Schweinefleisch (Keule
oder Schulter)
1 große Zwiebel
2-3 Paprikaschoten
1 große Tomate
60 g Fett
1/2 TL Paprikapulver
Salz
1 Paprikaschote zum Garnieren

Das Fleisch in 2 cm große
Würfel schneiden. Die Zwiebel
fein hacken; die Paprikaschoten
vom Samenstand befreien und
kleinschneiden; die Tomate
achteln. Die Zwiebel im Fett
dünsten, vom Herd nehmen und
Paprikapulver sowie Fleisch
zugeben. Wieder auf den Herd
stellen und einige Minuten unter
Rühren braten, dann salzen und
die Paprika- und Tomatenstücke
unterrühren. Zugedeckt im
eigenen Saft gar schmoren.
Den verschmorten Bratensaft
gegebenenfalls durch etwas
lauwarmes Wasser ersetzen.
Das fertige Gericht mit einer
in Ringe geschnittenen
Paprikaschote garnieren.
Reichen Sie dazu Nockerln oder
Eiergrauen sowie frischen Salat
oder eingelegtes Gemüse.