Erasmus+

EIN KLEINES BUCH MIT REZEPTEN

ÖSTERREICH

Sachertorte

- 6 Eier
- 130 g Butter
- 110 g Staubzucker
- 130 g Bitterschokolade
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 110 g Kristallzucker
- 130 g Mehl
- Butter (für die Form)
- Mehl (für die Form)
- 8 EL Marillenmarmelade
- 2 Becher Schokoladenglasur

Zubereitung

Für die **Sachertorte** die Eier trennen, Butter auf Zimmertemperatur bringen.

In einer Schüssel Butter mit Staubzucker schaumig rühren und Dotter sowie Vanillezucker einrühren.

Schokolade in einem Wasserbad schmelzen, aber keinesfalls zu heiß werden lassen und ebenfalls in den Abtrieb einmengen.

Eiklar schlagen, mit Kristallzucker steif aufschlagen und vorsichtig unter die übrige Masse heben. Zuletzt das Mehl behutsam einrühren.

Eine Tortenspringform gut mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestauben, Tortenteig einfüllen und im auf 180 °C vorgeheizten Backrohr etwa 1 Stunde lang backen.

Torte erkalten lassen, dann durchschneiden. Die beiden Tortenböden mit passierter, leicht erwärmter Marmelade hauchdünn bestreichen und wieder zusammensetzen.

Anschließend auch die Außenseite der **Sachertorte** mit Marmelade bestreichen, bevor man sie mit Schokoladeglasur überzieht.

Apfelstrudel

Zutaten

Portionen: 6

- 1 Packung Studelteig (fertig aus dem Kühlregal)
- 750 g Äpfel
- 1 Stück Zitrone (Saft)
- 50 g Kristallzucker
- 1 Schuss Rum (nach Belieben)
- 1 Handvoll Rosinen
- 1 Vanilleschote (Mark)
- 100 g Walnüsse (in die Hälfte gehackt)
- Zimt (gemahlen)
- 100 g Butter (zum Bestreichen und für die Brösel)
- 50 g Semmelbösel

Zubereitung

Für den **Apfelstrudel** die Äpfel schälen, Kerne entfernen und in Achteln schneiden. Je nach gewünschter Dicke der Apfelstücke die Achteln noch einmal halbieren.

Für die Fülle Äpfel, Walnüsse, Zimt, Zucker, Rosinen, Vanilleschotenmark und den Zitronensaft miteinander vermengen. Nach Belieben kann auch noch ein Schuss Rum hinzugegeben werden.

Das Backrohr auf 200°C vorheizen.

In einer Pfanne Butter zergehen lassen und die Semmelbrösel darin anrösten.
In einem kleinen Topf etwas Butter zum Bestreichen für den Studelteig schmelzen.

Auf einem bemehlten Geschirrtuch zwei Strudelblätter neben einander legen, sodass sie sich in der Mitte ca. 10 cm überlappen. Den Strudelteig mit etwas flüssiger Butter bestreichen und nochmals 2 Strudelblätter wie vorhin darüberlegen.

Nun die Strudeblätter mit der Semmelbröselmischung bestreichen und die Fülle darauf verteilen. Das hintere Drittel des Teigs sollte frei bleiben, damit die Fülle nicht aus dem Strudel ausläuft.
Nun mit Hilfe des Geschirrtuchs den Strudel einrollen und ihn an den Enden verschließen. Klappen Sie vorher die Seiten des Strudels ca. 5 cm nach Innen, so geht das Rollen gleich viel leichter und der Strudel ist auf den Seiten bereits verschlossen.

Den **Apfelstrudel** vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 30-40 Minuten backen, bis er eine goldbraune Farbe hat.

Zu den lokalen Spezialitäten habe ich sehr einfache Gerichte gewählt. Die Angaben sind immer für 4 Personen:

Unser Hauptgericht wäre "Käsespätzle"

Zutaten:

- Käse
- 1/2 Bund Schnittlauch (zum Bestreuen)
- 1-2 EL Butter

Für den Spätzleteig:

- 3 Stück Eier
- 300 g Mehl
- 60 g Butter
- ca. 150 ml Milch (je nach Konsistenz des Teigs)
- Salz
- Pfeffer

Desert: "Kaiserschmarrn"

- 200g Mehl
- 30g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Stk Eier
- 300ml Milch
- 40g Butter
- Rosinen
- Staubzucker

Pfannkuchen

Zubereitung:

1 Milch mit dem Mehl gut verrühren und die Eier dazugeben. Salz, Zucker und einen EL ÖL dazugeben und noch malkräftig verrühren bis man eineng lattenTeig ohne Klümpchen hat.

2 Eine beschichtete Pfanneer hitzen (mittlereHitze). Etwas Küchenpapier mit Öl tränken und die heiße Pfanne damit ausreiben.

3 Teig in der Pfanne gleichmäßig verteilen so das ein schöner und der Pfannkuchen entsteht. Wenn die Unterseite goldgelb ist, den Pfannkuchen wenden.

4 Mann kann das Rezept nach belieben varieiren. Mehr Milch gibt sehr dünne Pfannkuchen (Crepp). Wer es dick und flüffig mag kann die Eier trennen und das Ei weiß schaumig schlagen und unter den Teig heben.

5 Mann kann auch nach belieben Zutaten direkt mit in den Teig geben. Z.b. Apfelstücken und Rosinen (dann noch etwas Backpulver in den Teig), oder Herzhaft mit angebratenem Speck (dann das Öl im Teig weglassen).

ZUTATEN

0,5 l	Milch
4 Stk	Eier
300 g	Mehl
2 EL	Öl
1 TL (gestrichen)	Salz
2 EL	Zucker

Kartoffel Pfannkuchen

Zubereitung

Die geschälten Kartoffeln auf der großen Reibe reiben, mit Salz würzen. Eier dazu geben. Mit soviel Mehl bestäuben, dass die Kartoffelmasse bedeckt ist (kann mehr oder weniger als 8 EL sein). Alles ordentlich mit einander verrühren.

Portionsweise Pfannkuchen ausbacken, sie müssen in Öl backen, danach auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Zutaten

12 große	Kartoffel(n)
Ol	
8 EL	Mehl
2	Ei(er)
Nach dem Geschmack	Salz

LETTLAND

Lettische Kuche

Lettlands Esstraditionen

Lettland hat sehr reiche Esstraditionen, weil das Land sich am Kreuzweg Europas befindet und in den vorigen Jahrhunderten Völker aus dem Osten und Westen es beeinflusst haben. Die lettische Küche hängt von der Saison ab, weil wir vier Jahreszeiten haben, von denen jede ihre eigenen besonderen Produkte und Genüsse anbietet. Im Frühling wird der Lette ungeduldig schauen, ob die Birkensäfte schon rinnen. Er wird auf der Fensterbank den ersten grünen Schnittlauch aus Zwiebeln keimen lassen. Zu Ostern färbt der Lette Eier in Zwiebelschalen. Er sucht nach dem ersten Ampfer im Garten oder auf der Wiese. Aus Rhabarbern backt er einen Blechkuchen. Den Sommer fängt der Lette mit Garten- und WaldErdbeeren an. Zu Sommersonnenwende isst er den Johanniskäse mit Kümmel und trinkt Bier. Im Sommer genießt er die neuen Kartoffeln, Kirchen, Tomaten und duftende Äpfel aus seinem eigenen Garten, Eis aus Sahne, frischen Honig und Kräutertees. Er rührt einen Grießbrei zu Himmelsbrei schaumig. Er backt Pilze und legt sie ein. Pilzsammeln und Angeln sind für den Letten fast wie ein Ritual oder Meditation. Er backt auf Feuer Fleisch oder kocht eine Fischsuppe. Er ist bereit, den Sauerrahm und frische Dille fast jedem Essen beizufügen. Er backt einen Kringel zu Geburtstag oder eine Torte zu einer Hochzeit. Er legt Gurken ein und kocht Marmeladen, trocknet verschiedene Köstlichkeiten aus dem Wald oder Garten und legt ins Tiefkühl, weil ein langer Winter vor der Tür steht. Wenn der Herbst kommt, wird das Essen des Letten nahrhafter. Im Herbst wird der Mikelis-Tag (Herbstsonnenwende) undMartins-Tag (Ende des Herbstes) gefeiert, im Ofen werden ein gefühlter Hahn oder eine gefühlte Gans, aber als Nachtisch – ein Apfelkuchen oder Mohnbrötchen gebacken. Im Herbst helfen die Letten bei der Ernte. Es werden Kartoffelpfannkuchen gebacken, Fische, Schweinefleisch, Würstchen und sogar Käse geräuchert. Auf einer Schwarzbrotscheibe wird frische Butter geschmiert. Es wird ein Moosbeerensaft gemacht. Auf Jahrmärkten wird alles verkauft und gekauft, was im Sommer gezüchtet wurde. Der Tisch zu Weihnachtszeit ist der reichste, dann werden Speckpiroggen, Pfefferkuchen und Braten gebacken, sowie Sauerkraut gekocht. Am Silvesterabend wird ein Fisch vorbereitet, dessen Schuppen im Geldbeutel gelegt werden, damit man Geld hat. Aber Erbsen werden bis auf der letzten Erbse aufgegessen, damit man im nächsten Jahr nicht viel weinen müsste. Es gibt einen Volksglauben, dass man am Silvesterabend wenigstens neun Gerichte essen muss und auf dem Tisch nichts fehlen darf, dann wird das nächste Jahr gut sein. Der Lette ist gastfreundlich, darum bringt er immer ein Gastgeschenk und lässt seinen Gast nie mit leerem Bauch wegfahren. Treffen wir uns!

Labuapetīti!

Das Roggenbrot

Das Roggenbrot hat einen starken Geschmack und gibt Kraft. Der Teig wird mit Sauerteig und Kümmel gemacht, ordentlich geknetet, gesäuert und in einem Brot-Ofen in sehr großer Hitze gebacken. Dieses Brot bleibt sehr lange frisch, darum ist es beliebt zum Mitnehmen, wenn man ins Ausland Roggenbrot fährt. Das Roggenbrot schmeckt sehr gut mit Hanfbutter, Honig und Milch, sowie mit einem Schinken oder einem Stück vom geräucherten Fisch. Eine Volksweisheit lehrt: Wenn das Brot auf dem Boden fällt, muss man es aufheben, mit seinem Atem beleben und küssen.	

Milch und Käse

Die Milch wird in Lettland von Kühen und Ziegen gemolken. Es werden verschiedene Käse hergestellt: von Frischkäsen bis reifen Käsen. Der Käsegeschmack wird mit sü- ßen, salzigen, würzigen und aromatischen Zutaten – Samen, Nüssen, getrockneten Beeren, Honigklee, sowie Mischungen aus getrockneten Gewürzpflanzen – verfeinert. Der Käse wird auch geräuchert. Der Frischkäse wird auch in Öl mit solchen Zutaten als Knoblauch und Gewürzpflanzen angeboten	

Kartoffeln mit Hering und Quark

Der Quark ist ein in Lettland beliebtes Milchprodukt. Er wird oft zu Frühstück zusammen mit Sauerrahm gegessen. Der Quark wird als Beilage zu Salat und als ein Bestandteil von Kuchen und in Nachtischen verwendet. Der Quark mit gekochten Kartoffeln, einen leicht gesalzenen Hering, Sauerrahm, Zwiebeln und Grünkraut ist ein traditionelles Mittagsgericht.	

Rasols – gemischter Salat

Rasols ist ein im Volke beliebter Kartoffelsalat mit Erbsen, Karotten, Eiern, eingelegten Gurken, Bratenfleisch oder Wurst und einer Soße aus Sauerrahm und Majonäse mit Senf und Meerrettich. Karotten und Kartoffeln werden für diesen Salat mit Schale gekocht. Das erzeugt den besonderen Geschmack dieses Salats, der auf allen Festen der Letten auf dem Tisch seinen Platz findet.	

Kalte Suppe

Die kalte Suppe wird dann vorbereitet, wenn die ersten warmen Tage des Frühlings eintreten. Diese Suppe ist leicht, erfrischend und ein wenig würzig. Sie wird aus Kefir oder Sauermilch, mit roten Beeten, zerkleinerten Radieschen, frischen Gurken, gekochten Eiern und verschiedenen grünen Kräutern gemacht. Der richtige Geschmack muss zwischen sauer, süß und salzig sein	

Grützewürste

Grützewürste sind ein ordentliches Gericht im Herbst oder im Winter. Die Füllung wird aus Schweineblut und gekochter Grütze oder gekochten Graupen und Speckstückchen vorbereitet. Vor der Mahlzeit werden diese Würste auf einer Pfanne knusprig gebraten. Sie schmecken sehr gut mit einer süßsauren Preiselbeermarmelade	

KlöSSe

In der Region Latgale haben sich die ausgeprägten Traditionen der lokalen Gerichte erhalten. Hier werden immer noch gefüllte Kartoffelpfannkuchen Guļbešņīki, Kartoffelpfannkuchen Buļbu bļīni und Klöße vorbereitet. Klöße sind aus Hefeteig gebackene, süße Quarkpiroggen, die in geschmolzener Butter oder im Sauerrahm aufgewärmt werden. Sie werden mit den Händen gegessen, die in der Kleidung des Lieblingsnachbars abgewischt werden müssen. Wenn jemand nach dem Festessen sauber ist, dann soll er kein guter Mensch sein.	

Pfannkuchen

Salzige Pfannkuchen werden als Hauptgericht, aber süße Pfannkuchen zum Frühstück, beim Abendessen oder als Nachtisch gegessen. Salzige Pfannkuchen werden mit Lachs, Quark und Kaviar gegessen, sie werden auch mit gekochtem Hackfleisch gefüllt. Süße Pfannkuchen genießt man mit frischen Waldbeeren, Früchte- und Beerenmarmelade oder Honig. Sauerrahm schmeckt sehr gut mit Pfannkuchen aller Art.	

Himmelsbrei

Himmelsbrei ist ein Nachtisch, der aus Grieß, sauren Beeren oder Früchten vorbereitet wird. Einen ausgezeichneten Himmelsbrei kann man aus Moosbeeren vorbereiten. Nach dem Kochen muss man diesen Nachtisch lange schäumen, damit die ganze Masse so luftig ist, dass sie in Milch leicht schwimmt. Beliebt sind auch andere Nachtische aus Früchten, Beeren, Milch, Sauerrahm und Mehl – Grießpudding Buberts, Kompotte, Krems und Gelees.	

Speckpiroggen

Der Duft von Speckpiroggen webt sich in den Häusern der Letten vor der Winter- und Sommersonnenwende. Sie sind als Snack auch im Alltag beliebt. Piroggen werden aus Hefeteig aus Roggen- oder Weizenmehl gebacken, sie werden mit durchwachsenem Schweinefleisch gefüllt, das in kleinen Stückchen geschnitten und mit Zwiebeln gebraten ist. Man kann auch Kümmelsamen beifügen.	

Getränke

In Lettland sind verschiedene wild wachsende oder im Garten gesammelte Kräutertees populär. Sie werden sowohl im Alltag, als auch für die Gesundheitsverbesserung getrunken. Die beliebtesten sind Pfefferminz-, Lindenblüten- und Kamillentees. Im Frühling werden Birkensäfte gewonnen. Frische Säfte werden zur Reinigung des Körpers getrunken. Für spätere Verwendung werden sie mit verschiedenen Gewürzen gären gelassen. Dann sind die Birkensäfte sprudelnd und enthalten ein wenig Kohlensäure. Zu verschiedenen warmen Gerichten werden Sauermilchgetränke – Kefir und Sauermilch – getrunken.	

Blechkuchen

Zum Fest oder an freien Tagen werden aus süßem Hefeteig Blechkuchen gebacken, auf denen das gelegt wird, was in der entsprechenden Saison zugänglich ist: Rhabarber, Garten- oder Waldbeeren, saure Äpfel, Quark oder Marmelade. Das alles wird noch mit geschäumtem Sauerrahm und Eiern oder mit knusprigen Krümchen und für einen schöneren Duft auch mit Zimt überstreut.	

Schweineschenkel mit Sauerkraut

Im Ofen langsam gebackene Schweineschenkel mit geschmortem Sauerkraut ist ein im Herbst und im Winter genießbares Gericht. Den Kohl, der sehr gut mit Schweinefleisch zusammenpasst, säuert und schmort jede Wirtin nach ihrem eigenen Geschmack, indem sie Zucker, Salz, Kümmel, Moosbeeren oder Karotten beifügt.	

Es wurde von der Projektgruppe unter der Leitung der Lehrerin M. Micķeviča gemacht.

Februar,2018

UNGARN

UNGARISCHES MENÜ 1.

Ungarische Gulaschsuppe

Zutaten:

600 g Rindfleisch - Nacken oder Schulter

1 große Zwiebel

50 g Fett

1 Tasse Kümmel

1 Knoblauchzehe

Paprikapulver- edelsüß

Salz

1 mittelgroße Möhre

1 mittelgroße Petersilienwurzel

2 Paprikaschoten

1 Tomate

2 StengelSellerieblätter

400 g Kartoffeln

Zubereitung:

1 Fleisch in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden, Zwiebel schälen, fein hacken

2Fett in Topf erhitzen, Zwiebel darin dünsten, Kümmel, gehackter Knoblauch dazu, kurz anbraten. Vom Herd nehmen. Paprikapulver und Fleisch dazugeben. Salzen. Zugedeckt schmoren lassen, nach Bedarf etwas Wasser hinzugeben.

3 Wurzelgemüse würfeln, Paprika entkernen, in Stücke schneiden und Tomate vierteln. Wurzelgemüse, Paprika, Tomate und Sellerieblätter dazugeben, wenn Fleisch halbgar.

4 1,5 l Wasser dazugießen, bei schwacher Hitze 15-20 Minuten köcheln lassen.

5 Kartoffeln schälten und würfeln und hinzufügen. Sind Kartoffeln und Fleisch gar - Fertig!

6Heiß servieren. In Ungarn reicht man dazu frisches Weißbrot, getrocknete scharfe Paprikaschoten und Rotwein (Kadarka).

Quarkknödel

Zutaten (für 4 Personen):

2 Eier

500 g Kuhquark

5 gestrichene Esslöffel Weizengrieß

Salz

Zum Servieren:

5 Esslöffel Semmelbrösel

50 g Margarine oder Butter

zum Verzieren:

0,2-0,3 l Sauerrahm

2-3 Esslöffel Puderzucker

Zubereitung:

1Quark passieren, zusammen mit dem Grieß zum Eigelb geben, 1 Mokkalöffel Salz zugeben.

2Eiweiß steif schlagen, unterheben.

3Im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen, damit der Grieß quellen kann. Inzwischen Margarine zerlassen, Semmelbrösel goldgelb rösten. Ca. 2 l Wasser aufkochen, 1 Teelöffel Salz zugeben.

4Mit nassen Händen 12 kleine Knödel formen und vorsichtig ins kochende Wasser geben.

5Beginnt das Wasser wieder zu kochen, auf kleine Flamme stellen, damit die Knödel nicht plötzlich kochen, sondern im wallenden Wasser nur quellen. Wenn sie an die Oberfläche steigen, weitere 6-8 Minuten kochen. In kaltes Wasser tun, damit sie später nicht auseinanderfallen.

6Absieben, abtropfen lassen und in Semmelbrösel wälzen, mit Sauerrahm bespritzen oder begießen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

UNGARISCHES MENÜ 2.

Hühnersuppe à la Újházy

Zutaten(für 8 Personen):

1 Huhn (ca. 2,5 kg)

Salz

1 Tomate oder 1 Teelöffel Tomatenpüree

einige schwarze Pfefferkörner

Messerspitze geriebener Ingwer

1 Zehe Knoblauch

4 Mohrrüben und Petersilienwurzeln

1 kleinerer Sellerieknolle

1 mittlere Zwiebel mit Schale

1 Bund Petersilie

150 g Champignon

200 g grüne Erbsen

100 g Fadennudeln

Zubereitung:

1Huhn ausgenommen in einen hinreichend großen Topf legen, mit ca. 3,5 l kaltem Wasser auffüllen, bei großer Hitze aufwallen, den Schaum abschöpfen, leicht salzen, Tomate bzw. Tomatenpüree zugeben, mit Pfefferkörnern, Ingwer und Knoblauch würzen.

2Wurzelwerk putzen, Zwiebel mit Schale gründlich waschen, 2 Mohrrüben und 2 Petersilienwurzeln, 1/2 Sellerieknolle und Petersilie zugeben, halb zugedeckt bei geringer Hitze garen.

3Zwischendurch das übrige Gemüse stiften, in einem kleineren Topf mit gesiebter heißer Brühe garen. Pilze putzen, in dünne Scheiben schneiden und mit den Erbsen getrennt in heißer Brühe garen.

4Vor dem Servieren von der kochend heißen Suppe zusammen mit dem Fett einige Kellen abschöpfen, darin die Fadennudeln kochen. Diese bekommen einen angenehmen Geschmack, das Fett lässt die Nudeln nicht zusammenkleben.

5Ist das Huhn weich, die Brühe absieben, das Huhn enthäuten, entbeinen, tranchieren. Das gestiftete Gemüse, die grünen Erbsen mit Pilzen in der Brühe erhitzen, dann mit dem Fleisch und den Nudeln in eine Schüssel geben, die heiße Brühe darüber schütten, mit gewiegter Petersilie bestreuen.

6Es können auch Spargelköpfe und Blumenkohl mitgekocht werden. Zum Fleisch reicht man auch Petersilienkartoffeln und Meerrettich mit Essig.

Gefülltes Kraut

Zutaten (für 6 Personen):

12 gesäuerte Krautblätter
1,2 kg Sauerkraut
50 g Räucherspeck
2-3 Esslöffel Öl
1 mittelgroße Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 gestrichener Esslöffel Delikatesspaprika
1 Teelöffel Majoran
1 gehäufter Esslöffel Mehl

für die Farce:
100 g unpolierter Reis, eventuell brauner Reis, Salz, 600 g Schweinskeule oder Schulterblatt, 1/2 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2 Esslöffel Öl, 1 Ei, 1 Mokkalöffel gemahlener schwarzer Pfeffer, 1 Teelöffel Majoran, 1 Esslöffel Delikatesspaprika
zum Servieren:
Sauerrahm

Zubereitung:

1Zuerst die Farce bereiten: Reis in 0,2 l Wasser mit 1 Prise Salz garen. Fleisch würfeln und durch den Wolf drehen, Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in Öl bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren glasig dünsten, zum Fleisch geben. Abgekühlten Reis und Ei untermengen, mit 1/2 Esslöffel Salz abschmecken, mit Pfeffer, Majoran und Paprika würzen.

2Dicken Teil der Krautadern herausschneiden und die Blätter so legen, dass die Adern uns gegenüber liegen, so können sie besser gerollt werden. In die Mitte des Blattes Farce häufen. Eine Seite des Blattes darüber falten, zusammenrollen und die andere Seite in die Rolle stecken. Von übriggebliebener Farce Klößchen formen.

3Sauerkraut eventuell auswaschen, kürzer schneiden. Speck klein würfeln, in Öl unter ständigem Umrühren braten. Ohne Speck werden noch 2-3 Esslöffel Öl zusätzlich benötigt.

Zwiebel und Knoblauch feinhacken und im Speck glasig dünsten, mit Paprika bestreuen, Sauerkraut zugeben, mit1 Teelöffel Salz und Majoran würzen.

4Darauf das gefüllte Kraut in einer Reihe verteilen und so viel Wasser (ca. 0,6 l) zugießen, dass es fast bedeckt ist. Aufkochen und halb zugedeckt bei gleichmäßiger Hitze garen.

5Inzwischen den Topf mehrmals schütteln, damit das Kraut nicht anbrennt. Nicht umrühren, da sonst die Füllungen auseinanderfallen. Verkochendes Wasser ständig ergänzen.

6Solange das Kraut kocht, Mehl in ca. 0,15 kaltem Wasser glatt rühren. Fertige Farce aus dem Topf nehmen, Sauerkraut mit Wasser und Mehl eindicken, einige Minuten kochen, dann gefülltes Kraut zurücklegen.Beim Auftischen auch Sauerrahm anbieten.

„Vargabéles”

Zutaten (für 12 Stücke):

150 g Fadennudeln
1/2 Teelöffel Salz
4 Eier
6 Esslöffel Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
0,2 l Sauerrahm
1 kg Kuhquark
100 g Rosinen
1 gehäufter Esslöffel Grieß
geriebene Schale 1 Zitrone oder Apfelsine
1 Päckchen (6 Blatt) Strudelteig

zum Backen:
3-4 Esslöffel Öl
2 Esslöffel Semmelbrösel

zur Verzierung:
Puderzucker

Zubereitung:

1Fadennudeln in leicht salzigem Wasser auskochen, absieben, mit kaltem Wasser durchspülen.

2Eigelb mit Zucker, Vanillezucker vermengen, bis es dickflüssig wird (mit Küchenmaschine 1 Minute), dann Sauerrahm, Quark, Rosinen und Grieß zugeben, mit Zitronenschale würzen, gut abgetropfte Nudeln und steif geschlagenes Eiweiß (zum Ende des Schlagens Restzucker langsam zugeben) vorsichtig untermengen.

320×30 cm große feuerfeste Form mit Öl einreiben, mit Semmelbrösel bestreuen, Strudelteigblätter einzeln mit Öl betropfen und mit Semmelbrösel bestreuen, 3 übereinander in die Form legen.

4Füllung gleichmäßig darauf häufen, mit den restlichen 3 Blättern (gleichfalls betropft und bestreut) bedecken.

5Bei 190 °C (mit Luftumwälzung 175 °C) 50 Minuten in der Backröhre backen. 20 Minuten ruhen lassen.

6Beim Auftischen mit Puderzucker bestreuen.

CZECH

Der Kuchen „Frgál“

Zutaten:

- Sauerteig: 0,5 Liter Milch, 100 Gramm Hefe, 1Esslöffel Zucker
- Teig: 1 Kilo Mehl, 5 Eier, eine Packung Butter, eine Tasse Öl, 3 Esslöffel Zucker, 1 Teelöffel Salz
- Andere: eine Packung Quark oder ein Glass Marmelade

Arbeitsfortschritt:

- Den Sauerteig vorbereiten
- Den Sauerteig mit einem Kilo Mehl, 5 Eiern, einer Packung Butter, einer Tasse Öl, 3 Esslöffeln Zucker, 1 Teelöffel Salz mischen
- Den Teig aufgehen lassen
- Den Teig in der rundenFormegebenundbreiten
- Das Ganze bei 200°C - 15 min backen
- Den Kuchenmit dem Quark oder mit der Marmeladean schmieren

Honzovy buchty – Hans Buchteln

Zutaten:

500 g glattes Mehl

3 Esslöffel Zucker

1 Stück Ei

1 Stück Eigelb

2 dl Milch

50 g Fett

Pflaumen oder Marmelade

Für Sauerteig:

1 dl Milch

1 Esslöffel Zucker

40 g Hefe

Zubereitung:

1. In warmer Milch rühren Sie einen Esslöffel des Zuckers und die bröckelige Hefe. Dann legen Sie in die Wärme, wo die Hefegären anfangen. Die Sauerteig-Hefe-Mischung vermischen Sie mit gesiebtem Mehl, Zucker und fügen ganzes Ei und Eigelb.
2. Gießen Sie die Milch, das weiche Fett und mischen. Sie streuen mit ein wenig Mehl und kneten zu einem glatten Teig. Dann abdeck en Sie mit einem Tuch und lassen im Wärme zusteigen.
3. Ausgesäuertem Teig, mit einem Löffel machen Sie die Kugeln und geben hinein einen kleinen Teelöffel Pflaumen oder Marmelade dazu.

4. Die ganze Pfanne füllen mit den Kugeln und reiben Sie mit geschmolzenem Fett. Dann fügen in den Ofen ein und backen bis Sie Gold braun sind.

Kartoffelsalat

Zutaten

3 Eier
1 Sellerie
4 Karotten
Eine Konzerve kleine Erbse
Eine Tasse Mayonnaise
2kg Kartoffeln
2 Zwiebeln
5 sterilisierte Gurken

Der Aufguss

1 Lorbeerblatt
3kugeln das ganze neue Gewürz
1 Löffel Essig
Salz

Verfahren

AmTag zuvor kochen wir die Kartoffeln in der Haut. Wir kochen auch Wurzelgemüse und Eierhart. DasWurzelgemüse würzen wir und kochen in kochendem Wasser mit 1 Lorbeerblatt, 3 Kugeln neuem Gewürz, 5 Kugeln Pfeffer, einer Prise Salzu nd 1 Esslöffel Essig. Danach lass das Gemüse abkühlen.

Wir ziehen die Kartoffeln und wir drücken sie vorbei dem Rad mit Gitter. Das gekochtes Gemüse, die Gurken und die Zwiebeln mussen wir in kleine Stücke schneiden. Alles geben wir zu den Kartoffeln,wir hinzufügen Erbsen und wir mischen alles zusammen. Wir mussen noch dieMayonnaise , das Öl, Salz, und Pfeffer zugeben, Danach mischen wir alles zusamen. Bis zum Ende hinzufügen wir gehackten Eier. Wir müssen den Salat abkühlen lassen.
Kartoffelsalat wird als Beilag zum Schitzel oder Weihnachtskarpfen serviert.

KARTOFFELPUFFER

ZUTATEN:

1000g Kartoffel

1 Zwiebel

50-80g Mehl

1 Eier

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

Ől

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst schält man die Zwiebel und die Kartoffeln und dann reibt man sie mit einer Reibe.

2. Das Ganze kommt danach in eine groβe Schüssel, wo die Eier, das Mehl, das Salz und der Pfeffer hinzukommen. Alles wird mit den Händen gut durch geknetet.

3. Nun wird in einer Pfanne Ől erhitzt. Mit teinem Schöpfergibt man immer zirka einein halb Schöpfer Klecks in die Pfanne und brät ihn von beiden Seiten goldbraun.

LENDENBRATEN MIT KNÖDEL

Zutaten :

200g Karotten

200g Petersilie

200 g Sellerie

50 g Butter

150 g Speck

1 l Brühe

2 Lorbeerblatt

Nelkenpfeffer

250 ml Sahne

Salz

Pfeffer

Lendenbraten

1 Zwiebel

Zuerst Butter im Topf erhitzen, die Zwiebel schneiden und im Topf braten. Den Lendenbraten dem Speck spicken und in den Topf geben. Das Gemüse auch im Topf braten und Würze zugeben. Den Lendenbraten entnehmen und ins Rohr schieben. Die Sauce der Brühe überschwemmen. Braten zwei Stunden backen lassen. Als das Gemüse fertig gekocht sein, es zermixen. In den Topf die Sahne zugeben. Es zusammen ankochen. Den Landenbraten schneiden. Zu der Sauce Semmelknödel servieren.

KROATIEN

Kroatische Gerichte

Turoš (der Kegel aus dem Frischkäse)

Benötigten Zutaten:

- 1000 g frischer Kuhkäse

- 20 g Salz

- 10 g rot gemahlener Paprika

Zubereitung:

Den frischen Kuhkäse mit Salz und geriebener roter Paprika gut verrühren, und Formen von dem Kegel machen. Die Kegelformen auf eine Gitterfläche legen, mit Gaze oder Hygiene Gitter abdecken und an der Luft oder im Winter über dem Ofen trocknen. Sie können auch geräuchert werden.

Trganci (eine Art von selbstgemachten Nudeln)

Benötigte Zutaten:

- 350 g Mehl

- 1 Ei

- 4 g Salz

- Wasser nach Bedarf

Zubereitung:

Alles so lange miteinander verkneten, bis ein fester, aber noch formbarer Teig (Klumpen) entstanden ist. Danach kann man den Teig teilen und aus diesen Teilen von Hand kleinere Walzenbilden und sie dann rasten lassen. Anschließend aus den einzelnen Walzen kleine Stücke des Teiges per Finger reisen, ins kochende und salzige Wasser werfen und kochen. Ins kochende Wasser ein wenig Schweinefett hinzugeben. Die Nudeln sind fertig, wenn sie im Wasser oben schwimmen. Man gießt die Nudeln in einem Sieb ab, schreckt die Nudeln im kalten Wasser ab und serviert sie als eine Beilage am Fett (Butter, Öl …) oder zum Fleischgericht. Siekönnen auch als Hauptgericht dienen, wenn man sie mit gebratenem Speck würzt.

Lebkuchen

Zutaten:

Teig:

500 g glattes Mehl

180 g Honig

120 g Margarine

100 g Zucker

3 Stück Eier

10 g Natron-Bikarbonat

Glasur:

3 Stück Eiweiß

200 g Zucker

Zubereitung

Margarine, Honig, Eier und Zucker gut mit dem Mischer mischen, dazu Mehl und Natronbikarbonat hinzugeben. Den Teig an einem kalten Ort zwei Stunden heraußen rasten lassen. Danach aus dem Teig kleine Kugeln machen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im Backrohr ca. 15 Minuten backen lassen, bis sie eine schöne Farbe haben. Gebackene Lebkuchen können verziert oder mit glasiert werden. Das Eiweiß steif schlagen und den Zucker nach und nach zugeben. Anschließend über Wasserdampf cremig schlagen. Verwenden Sie die fertige Glasung, um den Lebkuchen nach Ihren Wünschen zu dekorieren (Die obere Seite des Lebkuchens in die Eiweißspritzglasur tauchen oder die Eiweißspritzglasur für Konturen und zum Ausfüllen in kleine Papierspritzbeutel füllen und damit die gewünschten Muster aufspritzen.) Hinweis: Lassen Sie die Glasur auf dem Lebkuchen trocknen und servieren Sie es nach zwei Tagen.

Pfannkuchen mit Quark - Palačinke sa sirom

Zutaten für den Teig:

150g Mehl

2 Eier

150ml Milch

100ml Mineralwasser

eine Prise Salz

Für die Füllung:

400g Quark

2 Eier

70g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

etwas Zitronenschale

200ml Saure Sahne zum übergießen

Puderzucker

Zubereitung:

Die Eier mit einer Prise Salz schaumig schlagen und dann nach und nach das Mehl, Milch und Wasser dazu geben. Den Teig ca. 30-60 Minuten ruhen lassen. Dann die Pfannkuchen schön dünn in einer heißen Pfanne backen.

Für die Füllung trennen Sie zuerst die Eier. Eiweiß steif schlagen und beiseitestellen. Die Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen, geriebene Zitronenschale und den Quark unterrühren und dann den Eischnee unterheben.

Die Füllung auf die Pfannkuchen streichen, zusammenlegen oder rollen und in eine feuerfeste Schale legen. Mit saurer Sahne übergießen und kurz im vorgeheizten Backofen (ca. 200°C) überbacken. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Cvirki selber machen

Zutaten für 1 Kg Cvirki und 4-5 L Schweinefett:

7 Kg Rückenspeck vom Schwein
300ml Milch

Zubereitung:

Der Speck sollte vom Rücken sein und darf nicht gepökelt oder geräuchert sein. Die Qualität des Specks ist sehr wichtig für ein gutes Ergebnis.

Entfernen Sie die Haut und schneiden Sie den Speck in 2-3cm große Stücke. Wenn Sie den Speck vorher in den Gefrierschrank legen wird er fest und lässt sich leichter schneiden.

Geben Sie die Speckwürfel in einen großen Topf und stellen Sie diesen auf den Herd bei mittlerer Temperatur. Der Speck wird anfangen Fett zu lassen und Sie müssen nun alles gut mischen. Wenn die Würfel anfangen goldbraun zu werden geben Sie die Milch hinzu. Das verleiht den Cvirki eine schöne Farbe und sie werden schön Knusprig. Wenn das Fett klar wird müssen die Cvirki rausgenommen werden. Das ist ein sehr kniffliger Moment denn die Cvirki dürfen nicht anfangen zu verbrennen.

Die Cvirki können noch mit Hilfe einer Kartoffelpresse etwas ausgepresst werden damit sie noch knuspriger werden.

Vor dem Servieren salzen.

Rezept für Nusskuchen – Orahnjača

Zutat für den Teig

500 g Mehl

250 g Butter

20 frische Hefe

1 Ei, 2 Eigelb

50 g Zucker

eine Prise Salz

1 Tasse Milch

Das Mehl mit dem Zucker und dem Salz vermengen. Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen und über das Mehl geben. Leicht verrühren und an einem warmen Ort 10 Minuten gehen lassen. Weiche Butter und das Ei dazugeben und auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche gut durchkneten Sollte der Teig kleben, mit etwas Mehl bestreuen. Den Teig 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Füllung

500 g gemahlene Walnüsse

300 g Zucker

100 g Rosinen

2cl Rum

250 ml Milch

Die Rosinen waschen und in warmem Wasser einweichen. Die Walnüsse und Zucker in der Milch kurz aufkochen und dannabkühlen lassen. Die abgetropften Rosinen und den Rum unterheben.

Zubereitung:

Den Teig in drei gleiche Stücke teilen und quadratisch ausrollen. Jeweils mit einem Drittel der Walnussmasse bestreichen und aufrollen. Die gefüllten Teigrollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Das Eigelb verrühren und damit die Teigrollen bestreichen.

Bei 200° (bei Umluft 180°) in 50 Minuten goldgelb backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben und servieren. Ein Kuchen der in Kroatien gerne zu Weihnachten gebacken wird.

Buon appetito!

¡Qué aproveche!

Bon appétit!

Guten Appetit!

Eet smakelijk!

Smacznego!

Enjoy your meal!

Mala Subotica, April 2018.