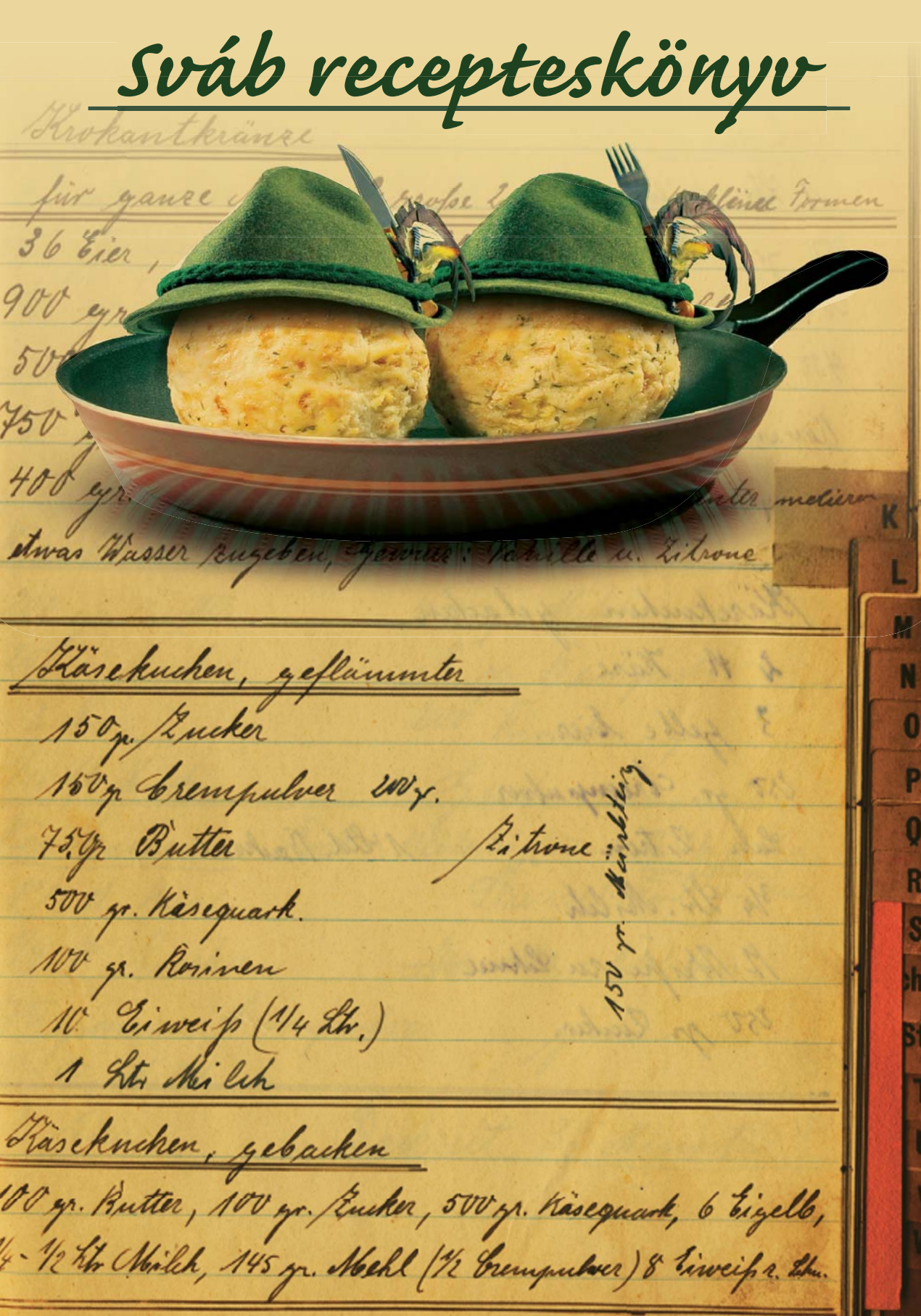
Sváb receptes könyv



Krokantkränze

für ganze … große … kleine Formen

36 Eier,

900 gr.

500

750

400 gr. … Butter melieren

etwas Wasser zugeben, gewürzt: Vanille u. Zitrone

Käsekuchen, geflämmter

150 gr. Zucker

150 gr. Grempulver 200 gr.

75 gr. Butter

500 gr. Käsequark.

100 gr. Rosinen

10 Eiweiß (1/4 Ltr.)

1 Ltr. Milch

Zitrone

150 gr. Mürbteig.

Käsekuchen, gebacken

100 gr. Butter, 100 gr. Zucker, 500 gr. Käsequark, 6 Eigelb, 1/4 - 1/2 Ltr. Milch, 145 gr. Mehl (1/2 Grempulver) 8 Eiweiß v. Schn.

Szigetszentmiklósi Német Kisebbségi Önkormányzat
www.nko.hu
2310 Szigetszentmiklós, Kossuth Lajos utca 2.
Elnök: Hohl László
Alelnök: Eisenbacher Csaba
Tagok: Eisenbacher József; Schmiedt Géza; Nedbalek Jenőné

Köszöntjük az olvasót!

Biztosan Ön is tapasztalta már, hogy milyen
sokan nem kedvelik – annak ellenére,
hogy nem ismerik – a német konyhát.
Ízekben, illatokban sokkal gazdagabb ez a konyha,
mint azt a hozzá nem értők gondolják,
még akkor is, ha mi, svábok még a magyaroknál
is jobban kedveljük a nehéz ételeket.
Ennek ellenére nem sokat tud a sváb ételekről az,
akinek csak a burgonyás és a káposztás étkek,
no meg a kolbászok és a hurkák jutnak az eszébe.
Mert bár kétségtelenül ezek is fontos szerepet töltenek
be, a német konyha bizony sokkal változatosabb ennél!
Aki nem hiszi, lapozza fel ezt a receptkönyvet,
amelyben a 2008-ban fennállásának 10. évfordulóját
ünneplő Szigetszentmiklósi Német Kisebbségi
Önkormányzat receptversenyére beérkezett ételeket
gyűjtöttük egybe.

Köszönjük a lelkes kukták ötleteit,
és mindenkinek jó étvágyat kívánunk!

Hohl László
elnök

Szalonnás káposzta

A szalonnát üvegesre sütjük, majd zsírjából kivesszük. Savanyított káposztát dinsztelünk, párolunk. Amikor teljesen puha lesz, rátesszük az elősütött szalonnát, majd még egy rövid párolás után tört krumplival tálaljuk.

Gelencsérné Treml Hildegard

Diós stangli

30 dkg őrölt diót, egy egész tojást
és egynek a sárgáját összegyúrjuk,
majd egy-két tojás fehérjéből
30 dkg cukorral habot verünk, és
a két alapanyagot összedolgozzuk.
Prézlis (zsemlemorzsás) deszkán
kisujjnyi vastagra nyújtjuk,
és erre kenjük a mázat:
1 tojásfehérjét habbá verünk,
és annyi porcukrot rakunk bele,
hogy sűrű masszát kapjunk.
Fél citromlevét adunk hozzá.
A gyúródeszkán kiterített diós
keverékre kenjük, s két centiméteres
rudacskákra szabdaljuk.
A tepsibe szórjunk prézlit
(így nem ragad oda).
Nem forró sütőben inkább szárítjuk,
mint sütjük.
A megszáradt fehér tojáshabos
tetejével olyan, mint egy
hósapkás kis házikó.

Gelencsérné Treml Hildegard

Spatzle

20 púpozott evőkanál lisztből, 3 tojásból víz hozzáadásával nokedlitésztát készítünk, amit kifőzünk. 1 kg hagymát megpucolunk, karikára vágunk, és margarinban aranybarnára pirítunk. 20 dkg ementáli sajtot és 20 dkg juhsajtot lereszelünk. Füstölt szalonnát kockára vágunk és kisütünk, ebből ízlés szerinti mennyiséget veszünk. Egy tűzálló tálat a kisült szalonna zsírjával megkenünk. A nokedli felét beleöntjük, sózzuk, a hagyma felét ráhalmozzuk, majd a sajtok felével megszórjuk. Ugyanezt megismételjük még egyszer, majd előmelegített sütőbe tesszük. Addig sütjük, amíg a sajt szép aranybarna színt kap. A kisült szalonnát a végén rá kell szórni az elkészült ételre. (Ugyanúgy, mint a túrós tésztánál.)

Tilly Gáborné

Svábpecsenye

Sertéscombszeleteket kissé
kiklopfolunk.
Sóval, borssal megszórjuk.
Kiolajozunk egy tepsit,
és a hússzeleteket, amelyeket
előtte lisztben megforgattunk,
egymás mellé fektetjük.
Legalább 8 gerezd fokhagymát
megpucolunk és apróra vágunk,
összevagdaljuk,
ezt rászórjuk a húsokra.
Kevés lisztet, pirospaprikát, sót,
borsot szintén a húsokra szórunk.
Ha van otthon kész húslevesünk,
annak a levét, ha nincs,
leveskockából készített húslevest
összekeverek egy doboz konzerv
paradicsompürével,
és ezt a húsokra öntjük.
A tepsit letakarjuk, és előmelegített
sütőben megsütjük a húsokat.

Tilly Gáborné

Tira fleka (húsleveshez)

Fél kiló lisztet 2 kávéskanál sóval,
fél csomag sütőporral,
15 dkg zsírral, 10-15 dkg Rámával,
egy tojással és egy pohár
tejföllel összegyúrunk.
Közepes keménységű tésztát
kell kapnunk (ha keményebb,
kis tejet önthetünk hozzá).
Egy tepsit kizsírozunk,
a tésztát kinyújtva belefektetjük,
a tetejét késsel kockásra vagdossuk,
és közepes lángon megsütjük.
A tészta a tepsiben
kb. ujjnyi vastag legyen.
Körülbelül 25 perc alatt kész.

Tilly Gáborné

Sváb pecsenye – másképp

Néhány szelet karajt lisztbe forgatunk, és kevés olajban hirtelen kisütünk, hogy kifehéredjen.
A szeleteket lábasba tesszük, vizet öntünk rá, és hozzáadunk három húsleveskockát, 5-6 gerezd reszelt fokhagymát.
Lassú tűznél keverés mellett puhára főzzük, vigyázva, hogy ne süljön le.
Sült krumplival tálaljuk.

Végh Ferencné

Böllér kedvence

Hozzávalók: 80-90 dkg sertésmáj, 1-2 vöröshagyma, 7 dkg zsír, 1 evőkanál pirospaprika, 1 kanál mustár, 2 dl tejföl, 2 babérlevél, csipetnyi majoránna, egy evőkanál liszt, só, őrölt bors.

A vöröshagymát apróra vágjuk, a sertésmájat pedig apró szeletekre. A zsírt felforrósítjuk, hozzákeverjük a kockára vágott vöröshagymát, félig megpirítjuk, hozzákeverjük a szeletelt májat. Állandó keverés mellett két percig pirítjuk. Meghintjük őrült borssal, liszttel, pirospaprikával, majoránnával, kevés vízzel felöntjük. Beletesszük a babérleveleket, a mustárt és a tejfelt, és felforraljuk. A végén ízlés szerint ecettel savanyítjuk, sózzuk. Kenyérrel tálaljuk.

Kasza János

Babos tészta

Bablevest készítünk sok babbal,
zöldséggel.
Amikor a bab megpuhult,
szűrőkanállal kiszedjük
a kétharmadát.
Egy lábasban olajat melegítünk,
beletesszük a lecsepegtetett
és megfőzött babot,
majd krumplinyomóval összetörjük.
Állandó kevergetés mellett
megpirítjuk.
Sózzuk és egy kevéske
őrölt borssal fűszerezzük.
Széles metélt tésztával összekeverve
savanyúsággal fogyasztjuk.

Mayer Aranka

Sváb húsos táska

Hozzávalók: 30 dkg liszt, fél evőkanál ecet, 3 evőkanál olaj, só, 20 dkg friss spenót, 1 zsemle, 15 dkg darált sertéshús, 2 tojás, fél pohár snidling, só, őrölt bors, őrölt szerecsendió, 1 liter húsleves (kockából is készülhet), 1 vöröshagyma, 5 dkg vaj.

A lisztet sóval, langyos vízzel, olajjal és ecettel összedolgozzuk, majd 20 percig pihentetjük.

A spenótot megtisztítjuk, megmossuk, és forró vízben 3 percig előfőzzük, majd leszűrjük. A vöröshagymát apróra vágjuk.

A zsemlét beáztatjuk és kinyomkodjuk.

A zsemléhez adjuk a darált húst, az apróra vágott spenótot, a vöröshagymát, a tojásokat és a fűszereket, majd jól összedolgozzuk. Ezzel kész a töltelék.

A tésztát kb. 3 mm vastagságúra kinyújtjuk. Fánkszaggatóval kerekre vagy késsel kockákra formázzuk. A tölteléket a közepébe helyezzük, majd a széleit jól összenyomkodjuk. A húslevest felforraljuk, és ebben a húsos táskákat kb. 20 percig főzzük, és további 5 percig a lében pihentetjük. Közben a szeletekre vágott vöröshagymát vajban aranysárgára pirítjuk és a kitálalt sváb húsos táska tetejére szórjuk.

Mayer Aranka

Kukuruzsterz (Kukoricasterc)

40 dkg kukoricaliszt,
10 dkg búzaliszt,
3 ek. olvasztott zsír, só, tej.
Összekeverünk 40 dkg kukoricalisztet és 10 dkg búzalisztet.
Olajon egy lábasban állandóan kevergetve világosbarnára pirítjuk.
Apránként annyi forró vizet adunk hozzá, hogy egy masszát kapjunk.
Hideg tejjel kínáljuk.

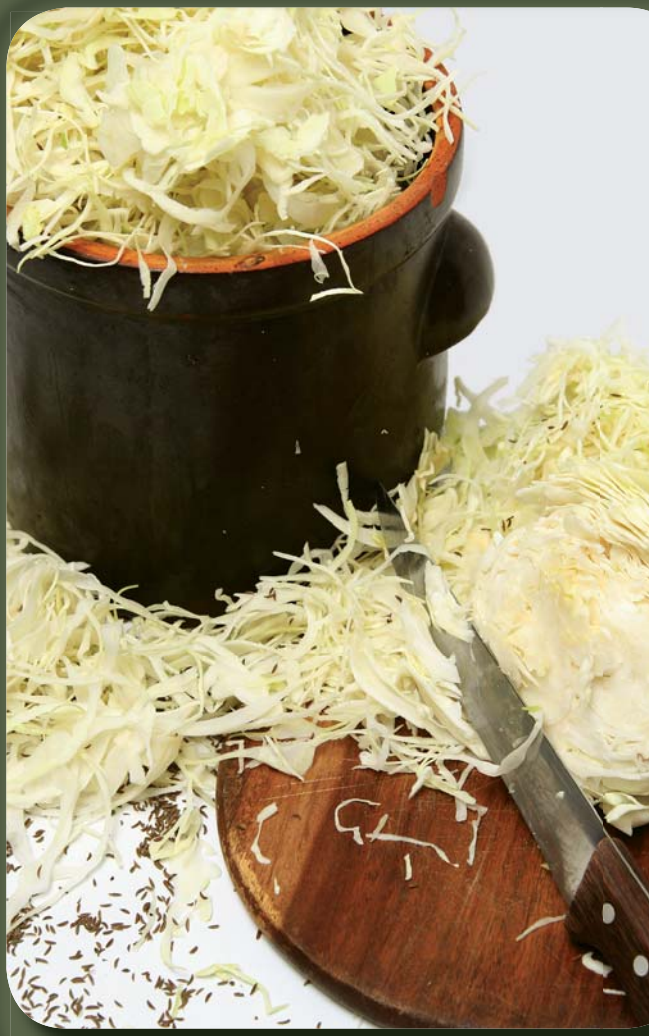
Schilling Mihályné

Knédli

A tejben áztatott élesztőhöz kevés cukrot adunk, és amikor felfutott, egy kanál zsírral és liszttel összedolgozzuk. Kb. fél órán át pihentetjük. A tésztát lobogó forró vízbe szaggatva is ki lehet főzni, de készülhet sülten és apróra vágott dinsztelt káposztával is.

Schilling Mihályné

Böjtös káposzta (Fastekraut)



1 kg savanyúkáposzta, 1 hagyma,
1 dl tejföl, 1 ek. liszt.
Egy fej apróra vágott hagymát
és 1 kg savanyú káposztát
feltesszük főzni annyi vízben,
hogy teljesen ellepje.
Egy evőkanál lisztet simára
keverünk 1 dl tejföllel,
és ezzel besűrítjük a főzőlevét,
majd újra felforraljuk.

Kis Antal

Savanyútojás (Saura Aier)

Evőkanálnyi zsírban hagymát dinsztelünk üvegesre, beleteszünk evőkanálnyi lisztet, és sárgára pirítjuk. Kevés cukorral és ecettel tovább pirítjuk, majd 2 dl vízzel fölengedjük, egy-két babérlevelet, egy-két szegfűborsot, sót teszünk bele. Személyenként 1-2 tojást csúsztatunk a híg rántásba. Akkor kész, ha a tojás megkeményedett. Óvatosan kell keverni, hogy ne törjenek össze a tojások. Pirított zsemlekockás gombóccal, nokedlivel is finom.

Gelencsérné Treml Hildegard

Sufnudli

Hozzávalók: fél kiló krumpli, liszt, só, bazsalikom, babérlevél, szerecsendió, borsikafű, rozmaring
Elkészítés: A megpucolt, felaprított krumplit egy félbevágott hagymával, valamint a fenti fűszerekkel, bő sós vízben megfőzzük. Leszűrjük, összetörjük, az egynegyedét külön szedjük és zsiradékon pirosra sütjük, majd bazsalikommal és rozmaringgal fűszerezzük. A krumpli nagyobbik felét liszttel eldolgozzuk, hogy könnyű legyen, de ne ragadjon. Nudlikat készítünk belőle, és lobogó sós vízben kifőzzük. A végén a nudlikat a pirított krumplival keverjük össze. Lekvárral, befőttel tálaljuk.

Wagner Flóra

Császármorzsa, avagy grízsmarni

5 dl tejet 3 evőkanál kristálycukorral, 1 csomag vaníliás cukorral, csipet sóval felforralunk. Állandóan kevergetve apránként hozzáadunk 20 dkg búzadarát, és kis lángon kevergetve főzzük, amíg össze nem áll, és el nem válik az edény falától. Majd hagyjuk hűlni. 4 tojássárgáját hozzákeverünk a kihűlt grízmasszához. A tojásfehérjékből kemény habot verünk egy kevés kristálycukorral, és azt is a masszához adjuk. A sütőt 200 fokra előmelegítjük. 2 evőkanál vajat egy olyan serpenyőben, amit a sütőbe is be tudunk tenni, felforrósítunk, és beleöntjük a masszát. Amikor az alja kezd megsülni, pecsenyelapáttal megforgatjuk, és darabokra törjük. Majd a sütőbe tesszük, ahol szépen feljön, könnyű lesz, és egyenletesen pirul. Aranysárgára sütjük. Ha kész van, villával tovább daraboljuk, porcukorral megszórjuk.

Kreisz Nelli

Savanyú káposztás, kolbászos tészta (Sauer Kraut Nudel)

Hozzávalók: 60 dkg finom liszt, 2 tojás, só, víz, 30 dkg savanyú káposzta, 1 szál puha füstölt kolbász

Elkészítése: Kemény tésztát gyúrunk, 2-3 mm vastagra nyújtjuk, gyufaméretűre vágjuk, majd kifőzzük.

A kolbászt karikára vágva kisütjük, a belőle sült zsiradékon megpároljuk a kiázott, összevágott savanyú káposztát, végül összekeverjük a kifőtt tésztával.

Kreisz Nelli

Sváb lencse

Hozzávalók: 35 dkg száraz lencse, 10 dkg húsos szalonna, 15 dkg füstölt sonka, 15 dkg főzőkolbász, 15 dkg vöröshagyma, só, őrölt feketebors, ecet, 10 dkg sárgarépa, friss petrezselyemzöld

Elkészítése: A szalonnát felkockázzuk, zsírját kisütjük, félretesszük. A vöröshagymát felkockázzuk, megpirítjuk. A sonkát feldaraboljuk, a hagymához adjuk, beletesszük a megmosott lencsét. Annyi vízzel öntjük fel, hogy ellepje, és megsózzuk. Kis lángon addig főzzük, míg megpuhul. Közben megtisztítjuk a sárgarépát, hasábokra vágjuk, a kolbászt felkarikázzuk, majd hozzáadjuk a félig megfőtt lencséhez. Amikor a lencse megfőtt, ecettel, petrezselyemmel ízesítjük, és hagyjuk kihűlni. Behűtve tálaljuk, a kisült szalonnával megszórva.

Mihalek Jenőné

Gőzgombóc (Hébeknédli)

Hozzávalók: fél kiló liszt,
2 dl cukros tej, 5 dkg élesztő, 5 dkg vaj, 2 tojás, 2,5 dl víz, só, cukor, gríz
Elkészítés: A liszthez hozzáadjuk a cukros tejben megfuttatott élesztőt, majd egy csipet sót.
Ezután a vajat elkeverjünk a 2 egész tojással, a lisztes masszához öntjük, és sima tésztát gyúrunk belőle.
Miután nyolc gombócot formáztunk, 45 percig kelesztjük. Amikor megkelt a tészta, 1-1,5 centiméter vékony csíkra nyújtjuk, egy kis cukorral és grízzel megszórjuk, majd szorosan feltekerjük. Közben a vizet kevés sóval és olajjal felfőzzük.
A gombócokat a vízbe tesszük fedő alá, majd egy nedves ruhával szorosan betekerjük, légmentesen lezárva vele a lábost. Kis lángon kb. 40 percig gőzöljük így a gombócokat.
(Készíthetjük forró sütőbe téve, majd a lángot mérsékelve, ekkor a végén le kell szedni a fedőt, és a tészta tetejét pirosra sütni.) Finom pikáns házi lekvár illik hozzá.

Mihalek Jenőné

Prósza

1-1,5 kg burgonyát
és egy-két gerezd fokhagymát
nyersen lereszelünk.
Hozzáadunk 10-30 dkg
finom lisztet (vigyázzunk,
hogy ez ne legyen sok),
ízlés szerint sót, borsot,
pirospaprikát.
Jól összekeverjük,
majd fakanállal pacsnikat
formálunk, és kicsit
szétlapítva kisütjük.
A masszába reszelt sajtot
is rakhatunk.

Mihalek Jenőné

Sváb szalonnás káposzta kelt gombóccal

25 dkg füstölt húsos szalonnát nagyobb kockákra darabolunk. Egy nagy lábosban a zsírját kiolvasztjuk, rádobunk 1 felaprított közepes fej hagymát, amit kicsit megpirítunk. 75 dkg savanyú káposztát megmosunk, a lábosba tesszük, együtt pároljuk néhány percig, majd annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje. Felforraljuk, majd lassú tűzön főzzük, míg a káposzta megpuhul.
Közben elkészítjük a kelt tésztát.
2 dkg élesztőt 0,5 dl tejben felfuttatunk, kevés liszttel kovászt készítünk.
További 2 dl tejjel és 20 dkg liszttel kidolgozzuk, pici olajat adunk hozzá.
A cipót kb. 20 percig pihentetjük, majd hüvelykujjnyi vastagságúra lapogatjuk, és fánkszaggatóval 10-12 db kis gombócot szaggatunk. Jól átgyúrjuk ezeket lisztezett deszkán, majd letakarva meleg helyen tovább pihentetjük.
Ez idő alatt a káposzta is megfő.
Fedővel letakarva a levét átszűrjük egy másik lábosba, olajat és sót szórunk bele, és felforraljuk. A gombócokat óvatosan a forrásban lévő lébe rakjuk, és fedővel letakarva kb. egy órán át pároljuk. Akkor jó, amikor a víz elfő, és a tészta zsírjára sül.
Ezután rátesszük a káposztát, és sós vízben főtt krumplival fogyasztjuk.

Mihalek Jenőné

Sváb sörkifli

Egy dl langyos, cukros tejben felfuttatunk 2 dkg élesztőt. 15 dkg rétes és 15 dkg finomlisztet átszitálunk, és 1 tojássárgájával, 2 evőkanál zsírral, sóval, a felfuttatott élesztővel, kevés tejjel hólyagos tésztává dagasztjuk. Langyos helyen kb. 45 perc alatt duplájára kelesztjük.
A töltelékhez megtisztítunk 2-3 fej vöröshagymát, finomra vágjuk, sózzuk, borsozzuk, és olajon megfonnyasztjuk.
A megkelt tésztát ujjnyi vastagra nyújtjuk, megkenjük a töltelékkel, derelyemetszővel háromszög alakúra vágjuk. Egyenként kifli formájúra feltekerjük, sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk. Tojássárgájával megkenjük, szezámmaggal vagy köménnyel megszórjuk. 20 percig pihentetjük, előmelegített sütőben közepes lángon 18-20 percig sütjük.

Knoll Albertné

Fokhagymaleves

1 dl olajból, 8 dkg lisztből
világos rántást készítünk,
megszórjuk vágott
petrezselyemmel.
Hozzáadunk 5 dkg zúzott
fokhagymát, és felengedjük
1,5 liter húslevessel
(kockából is lehet).
2 dl tejfölt simára keverünk
5 dl tejjel, a levesbe öntjük.
Jól felforraljuk, sóval,
borssal ízesítjük.
Fokhagymás pirítással tálaljuk.

Knoll Albertné

Fluta

50 dkg krumplit meghámozunk, kockára vágunk, és kevés sós vízben puhára főzünk. Villával pépesre törjük (vagy krumplinyomón átnyomjuk). Hozzáadunk csipet sót, 1 tojást, és kb 15-20 dkg lisztet, amennyit a krumpli felvesz, hogy jól gyúrható, finom, puha tésztát kapjunk. Fél cm vastagra nyújtjuk, és rombusz alakúra vágjuk. Kevés olajban mindkét oldalát pirosra sütjük. Lekvárral megkenve vagy kristálycukorral megszórva tálaljuk.

Knoll Albertné

SZIGETSZENTMIKLÓS VÁROS ÖNKORMÁNYZATA

Polgármesteri hivatal:
Cím: 2310 Szigetszentmiklós, Kossuth L. u. 2.
Levélcím: 2310 Szigetszentmiklós, Pf.: 40
E-mail: varoshaza@szigetszentmiklos.hu
Telefon: (24) 505-505 Telefax: (24) 505-500

Polgármester: Szabó József
E-mail: polgarmester@szigetszentmiklos.hu
Jegyző: Pammerné Gaál Ágnes
E-mail: jegyzo@szigetszentmiklos.hu

Megalakulásának 10. évfordulóját ünnepli idén a szigetszentmiklósi Német Kisebbségi Önkormányzat.

Az 1998. november 2-án létrejött, majd a 2002-es és 2006-os önkormányzati választások után újjáalakult testület legfőbb feladata és célja a kezdetektől a Szigetszentmiklóson élő német kisebbség érdekeinek érvényre juttassa, a nyelv és a hagyományok, a partneri kapcsolatok ápolása, a helyi gazdaság és a civil szféra lehetőség szerinti támogatása.

A hagyományőrzés és –ápolás céljával készült ez a receptkönyv is, bizonyságául annak, hogy nem csupán a nyelve, de sajátos konyhaművészete is fontos kincse egy nemzetiségnek.