Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 3 (1927-1928)
Heft: 12

Rubrik: Der kulinarische Völkerbund. 5. Ungarische Rezepte

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 25.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

DER KULINARISCHE VÖLKERBUND

5. Ungarische Rezepte

Halás-lé

Dieses Gericht besteht aus zwei bis drei verschiedenen Fischarten, wie Karpfen, Hecht und Aal, die man ausweidet, abschuppt und in Stücke schneidet, salzt und eine Stunde so stehen lässt. Inzwischen schwitzt man zwei in dünne Scheiben geschnittene Zwiebeln in Butter mit einem Löffel Paprika, legt die Fischstücke dazu, giesst ein wenig Wasser zu und lässt sie in dieser Brühe unter behutsamem Schütteln gut zugedeckt langsam weichdämpfen. Beim Anrichten übergiesst man sie mit der wenigen Brühe. Auf diese Art bereiten die Fischer das Halás-lé; in den bürgerlichen Familien giesst man statt des Wassers ¼ Liter Rahm, einige Löffel Essig und Fleischbrühe zu den Fischen und lässt sie damit langsam weich dünsten. Dann nimmt man die Fische heraus und vermischt die Brühe mit Eigelb, Butter und dem Saft einer Zitrone, schlägt sie über dem Feuer schaumig und gibt sie so über die Fische. *Frau K.*

Kalbs-Pörkölt

Kalbfleisch wird in mittelgrosse Würfel geschnitten. Feingeschnittene Zwiebeln werden in Butter mit einem Löffel Paprika angeschwitzt, etwas Wasser hinzugefügt und aufgekocht. Dann wird das Fleisch dazugegeben, ebenso ziemlich viel Tomatenpüree und Salz, und alles gedünstet, bis es weich ist. Zu diesem Gericht werden Salzkartoffeln serviert. *Frau K.*

Paprika-Hühner

Zwei bis drei junge Hühner werden in Stücke geschnitten, mit Salz bestreut und ½ Stunde beiseite gestellt. Dann lässt man 125 g Butter in einer Kasserolle hellbraun werden, röstet eine ziemlich grosse, würflig geschnittene Zwiebel darin gelb, streut ½ Kaffeelöffel Paprika darauf, legt die Hühnerstücke hinzu und dämpft das Fleisch unter öfterem Schütteln weich. Dann stäubt man ½ Kaffeelöffel Mehl darüber, giesst $^3/_8$ Liter Rahm dazu, nimmt die Fleischstücke heraus und lässt die Sauce noch eine Viertelstunde kochen und richtet mit Salzkartoffeln oder Klössen an. *Frau K.*

Kürbisgemüse

Ein nicht zu grosser, geschälter Kürbis wird nudelartig geschnitten, mit Salz bestreut und eine Viertelstunde beiseite gestellt. — Inzwischen bereitet man eine hellbraune Einbrenne von 80 g Rinderfett und 60 g Mehl, gibt den gut ausgedrückten Kürbis hinzu, lässt ihn etwas rösten, übergiesst ihn mit ½ l Rahm und ein wenig Essig und lässt das Gemüse mindestens eine Stunde langsam kochen. Beim Anrichten gibt man einige Löffel kalten Rahm darüber.

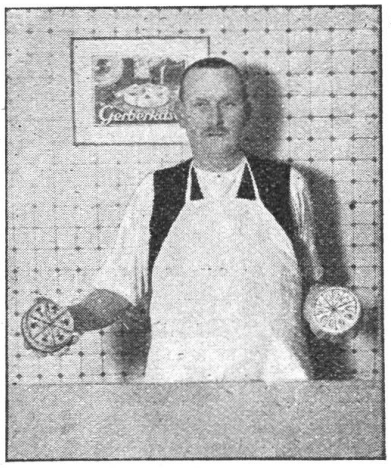
Frau K.

Krautstrudel

Aus 250 g Mehl, einem Ei, etwas Butter oder Rinderfett, 3 Löffel Rahm, ein wenig lauem Wasser und einer Prise Salz bereitet man einen Strudelteig, den man tüchtig schlägt und eine Stunde unter einer gewärmten Schüssel ruhen lässt, bevor man ihn ausrollt und über einem mehlbestäubten Tischtuch mit den Händen so dünn als möglich auszieht. Inzwischen schneidet man einen grossen Kopf Weisskraut sehr fein, blanchiert es, lässt es sodann gut abtropfen und dünstet es mit reichlich Butter, einer Prise Salz und einigen Löffeln Zucker sehr weich und bräunlich. Dann lässt man es auskühlen. Hierauf breitet man es auf dem ausgezoge-

SALATE UND SALATE

Herr Keller, Küchenchef, sagt es Ihnen im August-Heft: „Der beste Essig, das beste Öl soll verwendet werden". Und sind Sie gar Feinschmecker und Kenner, muss es B & E naturedles Riviera-Olivenöl sein. Diesem Luxusöl kommt kein anderes gleich; es bringt Essensfreude, Genüsse, Wohlbefinden, die alle Erwartungen übertreffen, und ihm seine Bevorzugung in den feinen Ärzte- und Privatkreisen des In- und Auslandes sichern.
Das Olivenölhaus Brack & Eich in Aarau versendet dieses Luxus-Olivenöl an die Leser des „Schweizer-Spiegel" ohne Nachnahme zu Fr. 3.50 per Liter, in Kannen von 2 und 5 Liter, franko, mit Garantie für anstandslose Zurücknahme bei Nichtgefallen. Muster und Kochrezepte gratis.



Er wird Sie immer befriedigen

Ob Sie Gerberkäse bei Ihrem üblichen Lieferanten oder gelegentlich anderswo einkaufen, immer werden Sie die gleiche vollendete Qualität erhalten. Spezialisten mit jahrzehntelanger Fabrikationserfahrung sorgen dafür, daß jede Schachtel, jede einzelne Portion den typischen milden, köstlichen Geschmack hat, der den Gerberkäse in der ganzen Welt so beliebt und berühmt gemacht hat.
Sie finden

Gerberkäse

in jedem Lebensmittelgeschäft

nen Strudelteig aus, besprengt es mit ein wenig Rahm, überstreut es mit in Butter gerösteten Semmelkrumen, rollt den Teig zusammen, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech oder in eine längliche gebutterte Pfanne und überpinselt den Strudel mit fettem Rahm. Im heissen Ofen backen!

Frau K.

Champignon-Roulade

Ein wenig gehackte Peterli und eine am Reibeisen geriebene Zwiebel, sowie eine Handvoll in feine Scheiben geschnittene Champignons werden in 35 g Butter weich gedämpft. Dann kommen 2½ Esslöffel Mehl und eine Teetasse Milch dazu und das ganze bleibt auf dem Feuer, bis es zu dickem Brei wird. Man salzt, pfeffert und lässt die Masse auskühlen. Dann rührt man 1 ganzes Ei, 6 Dotter und das zu Schnee geschlagene Eiweiss von 6 Eiern langsam in die Masse, streicht diese gleichmässig auf ein eingefettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech und bäckt sie hellgelb. Inzwischen dämpft man ein Kalbshirn mit Butter und gehackten Champignons gar, bestreicht damit die Roulade und rollt sie zusammen. Sie wird auf eine gut erwärmte, längliche Platte angerichtet, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, mit heisser Butter begossen und dann in fingerdicke Scheiben geschnitten.

Frau Prof. S.

Nusskipfel

280 g Butter verknetet man mit 560 g Mehl auf einem Brett und häuft die Masse zu einem Hügel. Dann macht man in die Mitte eine Vertiefung und fügt 4 Esslöffel Zucker, 4 Eigelb, 4 Esslöffel Rahm und 30 g vorher in lauer Milch und etwas Zucker aufgegangener Hefe dazu.

Der Teig wird mit den Händen tüchtig durchgearbeitet und muss eine halbe Stunde zugedeckt ruhen. Inzwischen bereitet man die Fülle aus 500 g geriebenen Nusskernen, die man mit 300 g Zucker, 2 Eigelb, etwas Vanille und einer Tasse Milch aufkocht und nachher auskühlen lässt.

Nun teilt man den Teig in etwa taubeneigrosse Stücke ab, rollt jedes einzeln zur Kugel und treibt mit dem Wallholz runde Fladen aus. Die Fülle wird auf zwei Drittel des Fladens gestrichen, dieser gerollt und zum Kipfel gebogen. Die Kipfel werden mit Ei bestrichen und hellgelb gebacken.

Frau Prof. S.