

Kochen wie in Pécs



31. Fellbacher Ferien-Spaß am 1.9. 2011
Schulküche der Albert-Schweitzer-Schule in Schmiden
Städtepartnerschaftsverein Fellbach



Ungarisches Menü

Pogácsa

(Ungarisches Mürbteig-Salzgebäck)

- - - - -

Hauptspeise: Hortobágyi Palacsinta
(Pfannkuchen nach Hortobágyer Art: mit Hackfleisch)

Spenótos Palacsinta

(Pfannkuchen mit Spinat-/Käsefüllung)

- - - - -

Madártej

(Vogelmilch mit Schnee-Nockerln)

1. Vorspeise: Előétel (auf ungarisch)

Pogácsa

Ungarisches Mürbteig-Salzgebäck
(wird als Beilage zu Wein und Bier gereicht oder nur so gegessen)

Zutaten

500 g Mehl
1 P. Backpulver
1 Ei
½ Esslöffel Salz
30 ml Schlagsahne
200 g kalte Butter oder Margarine
2 Eigelb

Zubehör

Nudelbrett
Nudelholz
Mehlsieb
runde Ausstechform ca. 5 cm Durchm.
(oder Glas)
Messer, Gabel
Tasse
Backpinsel
Backblech



Zubereitung

Mehl auf das Nudelbrett sieben und mit dem Backpulver mischen.

In die Mitte eine Vertiefung drücken.

Ei, Salz und Schlagsahne in die Mitte geben.

Butter/Margarine in Scheiben schneiden und ringsherum auf dem Rand verteilen.

Alle Zutaten schnell zusammenkneten.

Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen 2 Eigelbe in einer Tasse schaumig rühren (Gabel).

Teig fingerdick ausrollen und runde Küchlein ausstechen

(geht auch mit einem Glas, das in Mehl getaucht wird).

Küchlein auf das Backblech setzen.

Backofen auf 180°C vorheizen.

Oberseite der Küchlein mit einem Messer kreuzweise einschneiden
(nicht zu tief) und mit dem verquirltem Eigelb bestreichen.

Bei 180°C ca. 15 Minuten backen (bis sie schön hellgelb sind).

Warm gegessen schmecken sie am besten.

2. Hauptspeise:

Hortobágyi palacsinta

(Pfannkuchen nach Hortobágyer Art)

(ca. 12 Stück)

Palacsinta backen – s. Rezept Palacsinta

Zutaten für die Füllung

400 g Kalb- oder Hähnchenfleisch

(wir nehmen Hähnchenfilet)

1 kleine Zwiebel

1 Eßl. Öl

1 Teel. Paprikapulver

Salz, Pfeffer

1 Teel. Mehl

200 – 300 ml saure Sahne (1 Becher = 200 ml)

Zubehör

großer, flacher Topf

feuerfeste Form

Schneidebrett, Messer, Esslöffel,

Teelöffel, Kochlöffel

Tasse

evtl. Mixstab



Vorbereitung

Hähnchenfleisch in Würfel schneiden (ca. 2 cm)

Zwiebel klein schneiden

feuerfeste Form mit Margarine ausstreichen

Zubereitung

in einem Topf Öl erhitzen und darin die Zwiebelwürfel goldgelb braten

Hähnchenfleisch dazugeben und kurz anbraten

Paprikapulver darunter mischen (nur kurz mitbraten sonst wird es bitter!)

wenig Wasser angießen, mit Salz und Pfeffer würzen,

zugedeckt ca. 15 Min. schmoren, bis das Fleisch butterweich ist; wenn nötig, noch etwas Wasser zugeben.

Das Fleisch aus dem Soße nehmen und klein schneiden (oder mit dem Mixstab zerkleinern).

In einer Tasse 1 Teel. Mehl mit 2 Eßl. saurer Sahne mischen (keine Klumpen!)

in die Soße rühren und kurz aufkochen lassen, restliche saure Sahne dazugeben und gut verrühren. Nicht mehr kochen.

Das kleingeschnittene Fleisch mit 1 bis 2 Eßl. Sahnesauce zu einer streichfähigen Masse vermengen. Backofen auf 250°C vorheizen.

Die Palacsinta mit der Füllung bestreichen und zusammenrollen.

Etwas von der Füllung übriglassen und auf die Palacsinta verteilen.

Palacsinta in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen unter dem Grill kurz überbacken.

zu 2. Hauptspeise

Spenótos Palacsinta

Pfannkuchen mit Spinat-/Käsefüllung - vegetarisch

(für 4 Personen)

Zutaten für die Füllung:

250 g Tiefkühl-Spinatblätter
100 g Schafskäse
1 Knoblauchzehe
2 Becher Schlagsahne
1 Eßl. geriebener Parmesankäse
1 Eßl. geriebener Gouda-Käse
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
1 Eßl. Öl
1 Ei

Zubehör

großer Topf
feuerfeste Backform
Schneidbrett, Messer, Kochlöffel



Vorbereitung

Tiefkühl-Spinat auftauen
Knoblauchzehe mini-klein schneiden, Schafskäse zerbröseln
feuerfeste Backform mit Margarine/Butter ausstreichen

Zubereitung:

In einem Topf 1 Eßl. Öl erhitzen
darin den Knoblauch kurz anbraten
(nur bei kleiner Hitze, sonst wird der Knoblauch bitter)
Spinat daruntermischen
1 Prise Salz dazugeben
ca. 10 Min. bei kleiner Hitze schmoren lassen
1 Becher Schlagsahne dazugeben
den zerbröselten Schafskäse und den Parmesankäse dazugeben
mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen

Topf vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren 1 Ei daruntermischen.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Palacsinta füllen (etwas von der Füllung übriglassen und auf die Palacsinta verteilen), aufrollen und in die Backform legen, 1 Becher Schlagsahne darüber verteilen
im Backofen ca. 10 Minuten backen
Palacsinta aus dem Backofen nehmen, mit dem geriebenen Gouda-Käse bestreuen
und weitere 5 Minuten goldgelb überbacken.

3. Nachspeise:

Madártej

Vogelmilch mit Schnee-Nockerln

(für 4 Personen)

Zutaten

4 Eier
1 Vanilleschote

1 l Milch
1 P. Vanillinzucker
4 Eßl. Zucker
1 Eßl. Speisestärke

Zubehör

Rührgerät + -schüssel
großer, flacher Topf
2 Schüsseln
Schneidbrett, Messer
Löffel, Sieb-Schöpfkelle, Schneebesen
Dessertschalen



Vorbereitung

Vanilleschote aufschlitzen.
Eier trennen

Zubereitung

Schnee-Nockerl

Mit dem Rührgerät die Eiweiße mit dem Vanillinzucker zu steifem Schnee schlagen.
Im Topf die Milch mit der Vanilleschote zu Kochen bringen.
Mit einem Esslöffel kleine Nockerl abstechen und in die kochende Milch geben.
Wenn die Nockerl „dick werden“ und an die Oberfläche kommen, umdrehen und auf dieser Seite auch ca.1 Minute köcheln lassen. Danach herausnehmen und in eine Schüssel legen.

Wenn alle Schnee-Nockerl fertig sind, wird die Vanillesoße gekocht.

Vanillesoße

Eigelbe mit 4 Eßl.Zucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig rühren. 1 Eßl.Speisestärke zugeben und gut verrühren (keine Klumpen!).

Den Topf mit der Milch von der Kochstelle nehmen. Vanilleschote entfernen.
Die Eier-Zucker-Mischung unter ständigem Rühren langsam in die Milch gießen.
Topf wieder auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren ca. 1 Minute kochen.
Wenn die Masse dick zu werden beginnt, vom Herd nehmen und weiterrühren, bis sie nur noch lauwarm ist.

Die Vogelmilch in die Dessertschalen füllen und die Schnee-Nockerl drauflegen.

PALACSINTA (Palatschinta)

Pfannkuchen/Crêpes

Zutaten

(für ca. 15 dünne Pfannkuchen)

250 g Mehl

3 Eier

1 Esslöffel Zucker

1 Prise Salz

300 ml Milch

Mineralwasser (mit Kohlensäure/saurer Sprudel)

Öl zum Ausbacken

Zubereitung

Mehl, Eier, Zucker, Salz und Milch in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät zu einem geschmeidigen Teig rühren (wichtig: es dürfen keine „Klumpchen“ im Teig sein).

Mineralwasser zugeben (der Teig muss dünnflüssig sein, damit er in der Pfanne zerläuft und es dadurch schöne dünne Pfannkuchen/Crêpes gibt).

Die Menge der Mineralwasserzugabe kann nicht genau angegeben werden, da von Mehlsorte und Eigröße abhängig.

Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Teig nochmal kurz durchrühren und evtl. etwas Mineralwasser daruntermischen.

In einer Pfanne wenig Öl erhitzen. Jeweils einen Schöpflöffel voll Teig – mit kreisenden Bewegungen, damit sich der Teig dünn über die ganze Pfannenfläche verteilt – in die Pfanne geben und ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze backen.

Danach den Pfannkuchen - mit Hilfe eines Pfannenwenders oder Messers - umdrehen und die andere Seite ebenfalls ca. 2 Min. backen. Fertig.