



*Streifzug
in der Welt
der Gastronomie
von Szentes*

- Geschmack, Speisen,
- Hungarika,
- Essmöglichkeiten

Inhaltsverzeichnis

<i>Essgewohnheiten in Szentes</i>	5
---	---

<i>Speisen in Szentes und in der Umgebung</i>	8
Suppen	8
Hauptgerichte, Eintopfgerichte	15
Breie, Soßen	31
Teige, Kuchen	35

<i>Hungarika</i>	49
Szenteser 'Widderhorn' Paprika.....	49
Szenteser weißer Paprika	51
Szenteser weißer Kopfkohl	51
Szenteser Radieschen	53
Szenteser Kohlrabi	53
Szenteser Rotkraut.....	55
Szenteser Tomatenpaprika	55
Szenteser 'Rosenblüten' Mispel.....	57

<i>Essmöglichkeiten</i>	58
Restaurants	58
Pubs, Pizzerien	59
Konditoreien.....	60



Essgewohnheiten in Szentes

Während der Türkenkriege verwandelte sich das an Wäldern, Wildtieren und Fischen reiche Gebiet in eine leblose Wüste. Als Folge dieser Veränderung dominierten die Getreidesorten in der Esskultur der Bauer, für die die Fleischgerichte viel zu teuer waren. Die Umgebung von Szentes gab Weizen, Gerste und Mais als Grundstoffe der Ernährung. Wo das Wasser den Weizen vernichtete, baute man Hirse an. Anfänglich waren die Breispeisen typisch (aus gemahlene Körnern), später pürierte Speisen, Fladen, Brot, zuletzt gekochte und gebackene Nudel. Das Rohstoff für den Brei war meistens Hirse und Mais. Den Hirsenbrei kochte man mit Wurst und Kartoffeln, mit viel Fett. Die Katholiker bereiteten ihn in der Fastenzeit mit Öl. In Szentes blieb er als Abendspise am längsten erhalten. Am Anfang des 19. Jahrhunderts erschien der Maisbrei. Mit Fett gekocht, mit Pfeffer gewürzt aß man ihn mit Wurts, Schweinefleisch. Den Brei aus Gerste, Hirse und Mais wechselten Kartoffeln und Reis ab. Den letzteren kochte man oft in Milch, aber er wurde auch - wie heutzutage eben - mit Fleisch gegessen.

Die Essordnung wurde durch das Leben im Gehöft, die kirchlichen Feste, die Großarbeiten und das Wechsel der Jahreszeiten bestimmt. Im Mittelalter aß man zuerst zweimal am Tag, welcher Brauch für die Wintermonate erhalten blieb. Zwischen 8-10 Uhr gab es das Frühstück, und ein Essen am Nachmittag. Zum Frühstück aß man Brot, Fladen, Speck oder Schweine-, Ente- oder Gänseschmalz, Milch, saure Sahne, Quark, Schafskäse. Die Speise des Hauptessens war der Paprikakartoffel mit Rippen, oder mit Wurst, oder Schweinefleischsuppe mit Bohnen. Nachher backte man Fladen, Kuchen. Die ärmeren Bauernfamilien aßen Eiergraupen, Fleckerl, fetten Brei oder Maisfladen.

In dem 18. Jahrhundert verbreitete sich das dreimalige Essen, aber in den Wintermonaten aß man immer noch nur zweimal am Tag. Bei den sommerlichen Großarbeiten gab es auch Jaune, sowohl am Vor-, als auch am Nachmittag. Es war charakteristisch, dass dienstags und freitags Nudeln gekocht wurden, donnerstags kochte man ein Fleischgericht, oft Bohnensuppe mit Geräuchertem, samstags gab es Eintopf, Eiergraupen oder Paprikakartoffeln. Am Sonntag wurde Geflügel geschlachtet: Hänchen, Taube, Gans oder Ente. Es wurden Suppe, Entenbraten, Paprikasch, Gänse mit Reis gekocht. Als kaltes Abendbrot gab es Brot mit Speck, manchmal Schafskäse, im Herbst gebratener Kürbis, Pflaumenmarmelade. In den wohlhabenderen Familien wurde Eiergraupen, Hirsenbrei gekocht, wovon auch die Bauerknechte gegessen haben.



Für die Umgebung von Szentes waren die Lebensweise auf den Gehöften, die schwierige landwirtschaftliche oder Dammbauarbeit, die an die Flussregulierung anknüpft, charakteristisch. Die Menschen mussten lang arbeiten, dazu brauchte man viel Energie. Daneben wurde infolge der Türkenzeit das Reiche an Getreide und das Wenige an Fleisch bestimmend. Man kochte aus den Materialien, die in den Höfen reifte, beziehungsweise was für Tiere gehalten wurden, und aus diesen Rohstoffen musste sichergestellt werden, dass sich auch die Knechte sättigen.

Die durch das Volksbrauchtum und die Lebensweise bestimmte Esskultur zusammenfassend, und die sich entwickelnde Küchentechnologie mit den Veränderungen der Geschmackswelt betrachtet, sind die folgenden Speisen für den Kleinbezirk von Szentes charakteristisch: Hühnersuppe mit Schneckenudeln, Fleckerlsuppe, Knödelsuppe von Szentes, Eiergarupen süß oder salzig mit Wurst, Kartoffeln. Paprikakartoffeln, Letscho und Braten mit Letscho, Pörkölt, Eintopfgerichte aus Schweinefleisch, Brot, viel Gemüse.

Der Gemüseanbau bestimmte und bestimmt auch heute die Essgewohnheiten im Kleinbezirk von Szentes. Heutzutage wird der hochentwickelte Anbau auf Weltniveau betrieben, und die angebauten Primöre werden in großen Mengen und auf weiten Gebieten verkauft. Auf den Ackern oder in den Treibhäusern findet man jederzeit frische Gemüse, wodurch sie auch in der Essordnung der Anwohner des Kleinbezirkes immer zu finden sind. Der bekannteste ist der weiße Paprika von Szentes, und der sog. Pritamin, Tomatenpaprika. Zu großen Mengen werden auch Tomaten, Gurken und Blumenkohl angebaut.

Es ist wenig bekannt, dass – die Eigenartigkeit der Gemüse- und Obstzucht anerkennend - nicht weniger als acht Gemüsesorten für Hungarika erklärt wurden. Die Szenteser Hungarika sind: Szenteser Kohlrabi, Szenteser 'Widderhorn' Paprika, Szenteser weißer Nahrungspaprika, Szenteser weißer Kopfkohl, Szenteser Radieschen, Szenteser Tomatenpaprika, Szenteser Mispeln mit Rosenblüten, Szenteser Rotkraut. Man kann ganz gerecht sagen, dass Szentes die Stadt der Hungarika ist.

Die Essgewohnheiten sind auch heutzutage in der Umgebung bestimmend. Die Kuchen und die Teige blieben fast im Ganzen erhalten, größtenteils werden sie nur in Szentes und in der Umgebung zubereitet. Einige von den Hauptgerichten werden heute wegen der Reformen der Ernährung nur von wenigen nach dem ursprünglichen Rezept zubereitet, trotzdem blieben der Landschaftscharakter und die Volkstümlichkeit erhalten.

Probieren Sie mal auch unsere typischen Geschmäcke, Speisen, Hungarika!

Speisen aus Szentes und der Umgebung

Suppen

Typisch für die Szenteser Suppen ist, dass auch heute viele von ihnen mit Rotpaprika gewürzt werden, auch solche, von denen man das in den anderen Gebieten des Landes gar nicht denken würde. Z. B.: Apfelsuppe, Stachelbeersuppe, Zwiebelsuppe. Demgegenüber wird die saure Kartoffelsuppe „weiß“ (mit Kümmel, Lorbeerblatt, saurer Sahne, Essig) zubereitet, im Gegensatz zur Eiersuppe, deren Farbe in Szentes durch den Rotpaprika entstand/entsteht.

Die Eiergerste und der Fleckerl

Die Eiergerste ist ein aus Mehl und Eier gekneteter, durch einen Sieb geriebener, im Freien, auf einem gedeckten Tisch getrockneter Teig, der ein- oder zweimal pro Jahr in einer großen Menge zubereitet und im ganzen Jahr gegessen wurde. Diese Teigsorte war in der Mitte und im Süden der ungarischen Tiefebene allgemein bekannt.

Das älteste Eiergerstenessen war die Eiergerste in Milch. Die Zubereitung der harten, gerösteten Eiergerste: mit Speck oder Schmalz wurde Zwiebel gedünstet, dazu wurden Kartoffeln und gemahlener Paprika gegeben. Mit der Hand gemessen wurde die Eiergerste eingestreut. Manchmal wurde auch Wurst dazutun. Geröstete Eiergerste und Eiergerste mit Fleisch wurden auch oft gekocht. (Die Eiergerste mit Fleisch wurde mit Paprikafleisch gekocht.) Da die Zubereitung der Eiergerste viel Zeit und Arbeit braucht, wird sie heutzutage nur selten zu Hause gemacht, die in Geschäften verkaufte Eiergerste kann lieber als geriebener Teig genannt werden.

Der Teig des Fleckerls ist dem der Eiergerste ähnlich. Wer die Eiergerste aus reinem Ei knetete, machte das Fleckerl „halbweise“ (zu jedem Ei wurde eine halbe Eierschale Wasser dazugetan). Der geknetete, ruhen gelassene, ausgerollte Teig wurde nach der Trocknung in kleine Stücke gebrochen gelagert. Das war das „in die Ecke getretene“ Fleckerl. Der Suppenteg, die Eiergerste und das Fleckerl wurden in weißen Leinentüten gelagert. Bei den Großbauern, Gutsbesitzern wurden die in einer großen Menge zubereitete Eiergerste und das Fleckerl in Säcken unterbracht. Das Fleckerl wurde als Teigsuppe gekocht. Es wurde von allen Bauernschichten beliebt. Bei den Großbauern wurde es für die Knechte schön scharf gekocht, damit sie möglichst wenig essen.

Heutzutage ist der getrocknete, der Suppen- und der gebackene Teig für die alltägliche Ernährung in der Schule und im Arbeitsplatz typisch.

Suppe „Belüle“

Zutaten: 100 g Zwiebel, 1 Esslöffel Schmalz, 1 Kaffeelöffel Gewürzpaprika, 3 l Bohnsaft, 120 g breite Nudeln, Salz

Zubereitung: Das war eine typische Fastenspeise, während des Jahres wurde sie am Tag der großen Wäsche gekocht. Da wurde eine Soße aus gebrochenen Bohnen gekocht und darauf wurde nicht Fleisch, sondern gebratene Zwiebelscheibe als Belag gegeben. Zur Suppe wurde aus den in große Würfel geschnittenen Zwiebeln eine Art Einbrenne zubereitet, die im Schmalz gebraten und mit schön vielem Bohnensaft verdünnt wurde. Das wurde noch gesalzen und es wurde noch breite Nudeln hineingekocht.

Knoblauchsuppe

Zutaten: 1 Esslöffel Schmalz, 1,5 Esslöffel Mehl, 4-5 Zehen Knoblauch, 2 dl Sauerrahm, 3 l Wasser

Zubereitung: Im Schmalz oder Öl wird Mehl geröstet, dazu wird der fein geschnittene Knoblauch beigemischt, dann wird es gesalzen, aufgebrüht und mit saurer Sahne verdünnt.

Es gibt eine reichere Variante der Suppe. Zuerst wird eine Suppe aus Tauben- oder Hähnchenkleinen gekocht, dann wird das mit Knoblaucheinbrenne eingebrannt und mit saurer Sahne verdünnt.

Maiskloßsuppe

Zutaten: 1 Esslöffel Schmalz oder Öl, 200 g Suppengemüse, Petersilie, 50 g Zwiebel, gestoßener Pfeffer, Salz, 3 l Wasser, 1 Ei, 300 g Maismehl, 100 g Weizenmehl, 1 Kaffeelöffel Gewürzpaprika

Zubereitung: Das geputzte, in kleine Stücke geschnittene Gemüse und die fein geschnittene Zwiebel werden im Schmalz gedünstet, mit gestoßenem Pfeffer bestreut, mit Wasser verdünnt. Das Maismehl und das Weizenmehl wird mit dem Ei und dem Schmalz zusammengeknetet, aus der Masse werden Klöße geformt, die in kochendem Wasser ausgekocht werden.

Eiergerstensuppe mit Milch und Paprika

Zutaten: 150 g hausgemachte Eiergerste, 1 Esslöffel Schmalz, 1 Kaffeelöffel Salz, 1 Kaffeelöffel Mehl, 1 Kaffeelöffel Gewürzpaprika, 2 Stück Paprikaschoten, 2,5 l Milch

Zubereitung: Die Eiergerste wird in Schmalz rot geröstet, dann Mehl, Gewürzpaprika, Salz, Paprikaschoten und Milch dazugeben, bei kleiner Flamme fertig gekocht.



Sauer Kohlsuppe

Zutaten: 400 g Fasskohl, 800 g geräuchertes Fleisch oder 250 g geräucherte Wurst, 3 l Wasser, gemahlener Pfeffer, Salz, 1 Esslöffel Schmalz, 1,5 Esslöffel Mehl

Zubereitung: Der Fasskohl wird in ein wenig Wasser – eher als Soße und nicht als Suppe – in einem Topf gekocht, mit dazugegebenem Fleisch und Pfeffer gewürzt, wenn es gekocht ist, wird es eingebrannt. Früher glaubte man, je öfter es aufgewärmt wird, desto besser schmeckt es.

Suppe aus gebratenem Teig

Zutaten: 800 g geräuchertes Rippenstück, 3 l Wasser, zum Teig: 350 g Mehl, 2 Ei und Salz, 100 g Schmalz zum Backen

Zubereitung: Aus dem Mehl und dem Ei wird mit einer Prise Teig geknetet, er wird auf dünne Stäbchen geknetet, auf kleine Stückchen geschnitten, im Schmalz ausgebraten. Das in der Suppe gekochte Rippenstück wird herausgenommen, der Saft wird gesiebt und auf den in Tellern verteilten Teig gegossen. Das Fleisch wird getrennt mit Meerrettich gegessen.

Szenteser Fleckerlsuppe

Zutaten: 120 g Fleckerlteig, 500 g geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, Salz, 50 g geräucherter Speck, 1 Stück Zwiebel, grüne oder getrocknete Paprikaschote, 1 Kaffeelöffel Gewürzpaprika.

Zubereitung: In den Kessel oder in den Eisentopf wird geräucherter Speck in entsprechender Menge geschnitten, wenn das Feuer unter dem Kessel schon brennt, kann man bald den feinen Geruch des gerösteten Specks spüren. Der Fleckerlteig wird darauf gestreut und rot geröstet, dann werden die Kartoffeln dazugegeben, mit Wasser verdünnt, mit Salz und Paprikaschoten gewürzt und fertig gekocht.

Knödelsuppe von Szentes

Zutaten: 250 g mageres Schweinefleisch, 50 g Schmalz, 1 Stück Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, 250 g Suppengemüse, Petersilie, 1 Teelöffel Salz, 1 Stück Paprikaschote Kartoffelknödel: 500 g zerstampfte Kartoffeln, 50 g fein geschnittene, gedünstete Zwiebel, gestoßener Pfeffer, Petersilie, 200 g Mehl.

Zubereitung: Mageres Schweinefleisch in kleine Würfel schneiden, in Öl mit Zwiebeln und Gemüse zusammen rösten, dann mit Wasser aufgießen. Gewürze: Salz, Pfeffer.



Die Zusammensetzung der Kartoffelknödel: zerstampfte Kartoffeln, Mehl, Zwiebel, klein geschnittene Petersilie verkneten, aus dieser Masse kleine Kartoffelknödel formen und in die Suppe geben.

Eiergerstensuppe

Zutaten: 150 g Eiergerste, 500 g Kartoffel, 50 g Schmalz, 50 g Zwiebeln, 1 Kaffeelöffel Salz, 1 Kaffeelöffel Gewürzpaprika, 1 Stück Paprikaschote, 1 Stück Tomate, Petersilie

Zubereitung: Die in kleine Stücke geschnittene Zwiebel wird im Schmalz gedünstet, bis sie glasig ist, dann wird die in kleine Würfeln geschnittene Kartoffel dazugegeben, mit Salz, Paprikaschote, Tomate gewürzt, mit Wasser verdünnt. Wenn die Kartoffel schon halbweich ist, wird die Eiergerste dazugegeben und das Ganze fertig gekocht. Mit fein geschnittener Petersilie bestreut servieren.

Suppe mit Milchteig

Zutaten: 3 l Milch, 150 g Eierblätterteig, Salz, 50 g Zucker

Zubereitung: Die Milch wird aufgekocht, der Eierblätterteig wird dazugekocht, mit Salz und Zucker gewürzt und fertig gekocht.

Suppe aus gehobeltem Kürbis

Zutaten: 600 g gehobelter, gesalzener Kürbis, 2 Esslöffel Schmalz, Dill, 50 g Zwiebel, 1 Esslöffel Mehl, 1 Kaffeelöffel Salz, wenig essig, 2 dl saure Sahne

Zubereitung: Die in kleine Stücke geschnittene Zwiebel wird im Schmalz gedünstet, mit Mehl ein bisschen geröstet, mit Wasser verdünnt, mit Salz und Essig gewürzt. Der ausgepresste Kürbis wird dazugegeben und mit vielem Saft wird es fertig gekocht. Vor Servierung mit saurer Sahne oder Molke begießen.

Zwiebelsuppe

Zutaten: 1,5 Esslöffel Mehl, 2 Esslöffel Schmalz, wenig Gewürzpaprika, 350 g Zwiebeln, 2 dl saure Sahne, 1 Kaffeelöffel Salz, 3 l Wasser, 80 g Eierblätterteig

Zubereitung: Die in kleine Stücke Zwiebel wird im Schmalz geröstet, mit Gewürzpaprika gemischt, gesalzen und mit zwei Liter Wasser verdünnt. Aufkochen, bei kleiner Flamme kochen und zum Schluss mit heller Einbrenne einbrennen. Mit saurer Sahne würzen und mit Suppeneinlage nach Geschmack servieren.



Taubensuppe mit grünen Erbsen und Nockerl

Zutaten: 2 Tauben, 200 g Suppengemüse, 40 g Zwiebeln, Petersilie, 1 Esslöffel Salz, 5-6 ganze Pfeffer, 500 g grüne Erbsen, 1 Ei, 120 g Mehl

Zubereitung: Die Tauben sorgfältig putzen, in Teile schneiden, in kaltem Wasser aufgießen, kochen. Dann salzen, Pfeffer, Gemüse, Zwiebel, und Petersilie dazugeben. Wenn das Taubenfleisch fast weich ist die grünen Erbsen dazugeben und fertig kochen.

Hauptgerichte, Eintopfgerichte

Im Ton und in der Glut gebratener Fisch und Kartoffel

Der frisch gefangene Fisch muss nur ausgeweidet werden, die Schuppen bleiben. Das Innere gut würzen, dann mit dem echten Ton, der in der Umgebung von der für die Angler gut bekannten Stelle „Bogaras“ zu finden ist, ca. 1-1,5 cm dicht verkitten, mit den Kartoffeln macht man ebenso das. Den Fisch und die Kartoffeln aufs Feuer, gleichmäßige Glut legen. Etwa nach einer halben Stunde beginnt die Glut schrundig zu werden. Das ist ein günstiges Zeichen! Wenn der Ton entfernt wird, werden mit ihr auch die Schuppen und die Kartoffelschale entfernt.

Mit Äpfeln gefüllte Ente

Die Ente salzen, dann sowohl innen als auch außen mit Majoran bestreichen, mit Äpfeln füllen und ihre Haut einschneiden. Dann in eine feuerfeste Schlüssel legen, ein wenig Wasser darunter geben und beim Braten mit ihrer Brühe begießen.

Schafffleisch im Kessel, schäferartig gekocht

Zutaten: 2 kg Schafffleisch, 300 g Zwiebel, 1 Esslöffel Salz, 3 Stück scharfe Paprikaschoten, 400 g Gewürzpaprika und 100 g Schmalz

Zubereitung: Die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in den Kessel legen: eine Schicht Fleisch, darauf Zwiebel und Paprikaschote, dann es wiederholen. Wenn des Essen gekocht ist, den Schmalz davon herabnehmen, mit Gewürzpaprika verrühren und in den Kessel zurückgießen, dann aufkochen. Früher wurde es von den Schäfern gleich nach dem Aufkochen mit Brot gegessen.



Gedünsteter Kohl

Zutaten: 1,5 kg gehobelter Kopfkohl, 2 Esslöffel Schmalz, 1 Kaffeelöffel Salz, wenig Kümmel

Zubereitung: der gehobelte Kopfkohl im Schmalz weich dünsten, inzwischen mit Salz und Kümmel abschmecken. Früher war es mit geräucherter Wurst ein reichhaltiges Eintopfgericht, heutzutage ist es lieber Garnierung zu Fleischspeisen.

Dónáter Schnitzel

Zutaten: 8 Scheiben Schweinefleisch (Karbonade), 1 Kaffeelöffel Salz, 1 Esslöffel Mehl, 1 Esslöffel Schmalz, 5-6 Zehen Knoblauch, 8 dl Sauerrahm, Kartoffeln als Garnierung

Zubereitung: das in Scheiben geschnittene Fleisch in Mehl drehen, dann mit Schmalz in einer Pfanne rot braten. Den zerdrückten Knoblauch in Schmalz des gebratenemn Fleisches rösten, salzen, dann Sauerrahm dazugeben. Das Fleisch zu Knoblauchsaff geben ung fertig kochen.

Gewendete Eiergerste

Zutaten: 1 Esslöffel Schmalz, 100 g Speck, 250 g Eiergerste, 500 g geschälte, in Würfel geschnittene Kartoffeln, 150 g Zwiebel, 20 g Gewürzpaprika, 1 Kaffeelöffel Salz

Zubereitung: Die klein gehackte Zwiebel mit dem ebenso klein gehackten Speck im Schmalz im Kessel rösten, von dem Feuer herabgenommen mit Gewürzpaprika verrühren, die vorher getrennt geröstete Eiergerste dazutun, später die geschälten, in Würfel geschnittenen Kartoffeln dazugeben, salzen, dann soviel Wasser daraufgießen, damit es bedeckt wird. Man soll es kochen, bis der Saft ganz verkocht. Die Speise bekam den Namen, weil sie früher wegen des vielen Schmalzes im Kessel von sich umdrehte.

Flausbrot

Zutaten: 1 Scheibe trockenes Brot, 1 Ei, 1 kleines Stück Speckschwarte, Salz, Zwiebel

Zubereitung: die übrigen trockenen Brotscheiben in Würfel schneiden, dann im im tiefen Teller aufgeschlagenen, mit Wasser verdünnten, mit Salz abgeschmeckten Ei wälzen. Die in Würfel geschnittene Speckschwarte in einer großen Pfanne mit wenig Wasser rösten, die in Würfelgeschnittene Zwiebel und die Brotwürfeln dazutun, unter Decke kochen, bis das Wasser verkocht. Bei ständiger Umrührung rot backen.



Brei mit Entenfleisch

Zutaten: 800 g Enteklein, 200 g Suppenkräuter, 150 g früher Hirsenbrei, heute Reis, 1 Kaffeelöffel Salz, Pfeffer, 100 g Speck

Zubereitung: Das Klein mit den geputzten Suppenkräutern im mit Salz abgeschmeckten Wasser kochen, beim Überkochen den Hirsenbrei (Reis) reinkochen. Wenn der Brei dicht gekocht wird, wird er mit den Kräutern, dem Enteklein und dem Schmalz des ausgebratenen Specks darauf serviert.

Schafspörkölt im Kessel an der Kurca

Zutaten: 200 g Schmalz, 400 g Zwiebel, 2 kg Schafffleisch mit Knochen, 2 Stück grüne (eventuell weiße) Paprikaschoten (nicht scharf), 2 Stück Tomaten, 1 Stück Kirschpaprika oder ein sehr scharfer grüner Paprika, 2 Knoblauchzehen, Kümmel, Pfeffer, Salz, eventuell „Piros Arany“ (gesalzene Tomatenmark).

Zubereitung: Das Fleisch am besten mit Essigwasser abspülen bzw. die Talge entfernen. Das Fleisch in Stücke schneiden, dann die knöchigere Hälfte in den vorher mit Schmalz ausgeschmierten Kessel geben. Die Hälfte der in kleine Stücke gehackten Zwiebeln auf das Fleisch werfen, den Kümmel auch darauf streuen. Dann den Rest des Schaffleisches in den Kessel geben und den Rest der Zwiebel sowie ein wenig Kümmel und Salz nach Geschmack darauf streuen. Ein bisschen dünsten, mit kaltem Wasser aufgießen, bis es ganz bedeckt wird. Dann auf stärkerer Flamme kochen, darauf achtend, dass es nicht anbrennt. Wenn es halb gekocht wird, werden die in Würfel geschnittenen, nicht scharfen Paprikas, die geschälten Tomaten und der Knoblauch dazugegeben. Man kann auch „Piros Arany“ nach Geschmack dazugeben, aber es muss auf den Salzgehalt geachtet werden. Da wird es bei kleinerer Flamme gekocht oder der Kessel gehoben, weil es wegen der „Piros Arany“ abbrennen kann. Zusammenkochen, bis das Fleisch fast ganz gekocht wird. Da den Kirschpaprika oder den gehackten scharfen Paprika darauflegen. Wenn es ganz gekocht wird (das Fleisch löst sich vom Knochen ab), den feinen ungarischen Gewürzpaprika dazutun, auf die Menge achtend. (In einen 10 Liter großen Kessel ca. mit 3-4 gehäuferte Esslöffel.)

Linsensoße

Zutaten: 400 g Linse, 30 g Schmalz, 20 g Mehl, ein kleiner Kopf Zwiebel, 1 dl Sauerrahm, Salz, Essig, Gewürzpaprika, Lorbeerblatt, gekochter, geräucherter Schinken oder Speckgrammel



Zubereitung: Die Linsen putzen, mehrmals durchspülen, aus dem Mehl im Schmalz mit der fein gehackten Zwiebel und dem Gewürzpaprika eine Einbrenne zubereiten. Die Linsen im mit wenig Salz und Lorbeerblatt abgeschmeckten Wasser kochen, mit der zubereiteten Paprikaeinbrenne einbrennen, aufkochen, mit Essig und Sauerrahm abschmecken. Mit gebratenen Räucherschinkenscheiben oder Speckgrammel servieren.

Ungarischer Paprikafisch

Zutaten: 1 kg Welsfleisch, 100 g Schmalz, 300 g Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, 1 Esslöffel Gewürzpaprika, 2 dl Sauerrahm, 2 Esslöffel Mehl, 10 g Salz

Zubereitung: Die geputzten Welscheiben in die Fischsuppe legen, dann nach ca. 10-15 Minuten die weich gekochten Fischeiben ausnehmen. Aus der Fischsuppe mit Mehl, Sauerrahm und Schmalz eine Soße zubereiten, in die man die gekochten Fischeiben legt. Einige Minuten langsam zusammenkochen dann servieren. Empfohlene Garnierung bei Servierung: Nockerln mit Sauerrahm.

Gerösteter Kohl

Zutaten: 800 g Sauerkraut, 200 g geräucherter Speck, 200 g kleine Fleischstücke, 200 g geräucherter Wurst, 400 g Kartoffeln

Zubereitung: Das Sauerkraut nach Geschmack durchgespült in ein Backblech legen, den geräucherten Speck und in Scheiben geschnittene Wurst, manchmal auch winzige Geräuchertestücke und geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln darauflegen. Dann backen

Geröstete Eiergerste

Zutaten: 300 g Eiergerste, 1 Esslöffel Schmalz, 100 g Zwiebel, 1 Kaffeelöffel Salz, gestoßener Pfeffer, 1 Kaffeelöffel Gewürzpaprika, 150 g geräucherter Speck

Zubereitung: Den in kleine Stücke gehackten Speck auf Feuer ausschmelzen, im Schmalz die Eiergerste rösten, mit der fein gehackten Zwiebel weiter dünsten, den gestoßenen Pfeffer daraufstreuen, verrühren, salzen, mit wenig Wasser verdünnen und das Ganze weich dünsten.

Salatsoße

Zutaten: 4 Stück Kopfsalat, 0,5 l Wasser, Salz, 1,5 Esslöffel Mehl, 2 Esslöffel Schmalz, 3 dl Sauerrahm, 150 g Zucker, 1 Teelöffel Essig



Zubereitung: den Salat waschen, in salzigem Wasser kochen, mit aus Mehl im Schmalz zubereiteter Einbrenne einbrennen, mit Sauerrahm abschmecken, mit gebratenen Räucherschinkenscheiben servieren.

Gebratenes Fleisch

Auf der ältesten Art – auf Spieß – wurde nur der Speck gebraten. Das knusprigste Fleisch wurde im Bauernofen, in der Nähe der Glut gebraten. Aber die Einwohner der Tiefebene brateten/braten Fleisch sowohl im Ofen des Herdes, im Kessel, als auch im Topf, mit viel oder mit wenig Schmalz.

Das Backen in Mehl-Ei-Semmelmehl war für die alte, traditionelle Küche nicht bekannt.

Bei Schweineschlacht legte man die Fleischstücke schichtenweise aufeinander in Töpfe und goß man Schmalz darauf. So brauchte man zu Mittagessen nur einige Stücke aufzuwärmen.

Gebratene Gans

Die Gans salzen, mit Majoran sowohl innen als auch außen bestreichen, in eine feuerfeste Schüssel legen, Wasser darunter geben und beim Braten mit ihrer Brühe begießen.

„Szárma“ (gefülltes Kraut)

Zutaten: 1,5 kg gehacktes Schweinefleisch, 10 Stück Krautblätter, 1 kg Sauerkraut, 150 g Reis, 1 dl Wasser, 4 Zehen Knoblauch, 20 g Salz, wenig gemahlener Pfeffer, wenig Kümmel, 1 Esslöffel Gewürzpaprika

Zubereitung: Die Zwiebel fein, den Räucherspeck in kleine Würfeln, den Paprika auf die Hälfte schneiden (entzweischneiden), den Knoblauch zerdrücken, das Fleisch hacken. Das Sauerkraut mit der Zwiebel und dem Paprika in einen Topf geben. Das Hackfleisch mit dem Räucherspeck, der Zwiebel, dem Knoblauch und den Gewürzen gut verkneten, mit dem Reis und dem Ei verrühren. Die Krautblätter mit dieser Masse füllen und auf das kleine Kraut in den Topf legen. Mit Wasser aufgießen und unter Decke bei kleiner Flamme zwei Stunden lang kochen. Mit einer schwachen Einbrenne einbrennen und noch zehn Minuten lang kochen. Bei Servierung mit Sauerrahm begießen.



Szentesei Eiergerste mit Taubenfleisch

Zutaten: 2 schöne, fleischige Tauben, 300 g hausgemachte Eiergerste, 60 g Schmalz, 2 grüne Paprika, 1 Zwiebel, 20 g Salz, Gewürzpaprika nach Geschmack

Zubereitung: Die Tauben sorgfältig putzen, den Kopf und die Beine schneiden, das Taubenfleisch waschen und in Teile schneiden. Die Zwiebel fein, den grünen Paprika in Scheiben schneiden. Zur im Schmalz gedünsteten, mit Gewürzpaprika verrührten Zwiebel das Taubenfleisch geben, im Zwiebel-Paprika-Schmalz umdrehen, salzen und mit wenig Wasser dünsten. Wenn das Taubenfleisch fast weich ist, mit Wasser aufgießen, aufkochen, die Eiergerste dazugeben, salzen und fertig kochen. Es wird auch im Kessel gekocht oder auch mit Hähnchen- oder mit Entenfleisch zubereitet.

Geschmäcke des Szentesei Letschofestivals – oder was braucht man zum guten Letscho?

Das Letscho ist eine Speise, deren Zutaten und Zubereitung genau nicht bestimmt ist. Fast alle Letschobegeisterten sind aber einig, dass Zwiebel, Tomate und Paprika die grundlegenden Zutaten sind. Aber auch ihre Menge kann nach Geschmack anders sein. In Szentesei sind die folgenden Mengen maßgebend: 1 Teil Zwiebel, 2 Teile Tomaten und 4 Teile Paprika.

Die Grundkonzeption für die Zubereitung: die Zutaten zerkleinern, die Zwiebel dünsten, dann die Tomate und den Paprika dazugeben und das Essen fertig kochen. Es gibt eine Menge Varianten, was die winzigen Kniffe der Zubereitung und die weiteren Zutaten betrifft. Die erste schwer zu entscheidende Frage ist, in was für einem Fett die Zwiebel gedünstet werden soll; das kann der Schmalz vom Speck, hausgemachter oder aus dem Geschäft stammender Schweineschmalz, Öl oder Margarine, aber sogar auch Gänseschmalz sein, also ist es egal, es muss bloß Fett sein.

Im aufgeheizten Schmalz kann man nicht nur Zwiebel, sondern auch Wurst rösten bzw. wenn die Zwiebel gedünstet ist, kann nach Geschmack auch roter Paprika daraufgestreut werden. Viele können auf den Knoblauch auch bei dem Letscho nicht verzichten. Er muss mit der Zwiebel geröstet werden. Es gibt verschiedene Meinungen darüber, ob man mit den Tomaten oder mit dem Paprika anfangen soll, oder ob man alles gleichzeitig in den Topf geben soll.

Viele geben auch Salz dazu, es kann bei oder nach dem Dünsten der Zwiebel stattfinden oder wenn die Tomate und der Paprika dazugegeben werden. Wenn das Letscho fertig ist, ist es mit dem Salzen zu spät. Bei dem Dünsten der Zwiebel



kann auch ein wenig Wasser dazugegossen werden, davon werden die Zwiebelwürfel weicher und später beim Kochen können sie sogar zerfallen. Wer den scharfen Geschmack mag, soll sog. Bogyzslóer Paprika kaufen; die echten Feinschmecker benutzen spitzen-scharfen giftgrünen Paprika. Der Paprika kann teilweise oder ganz mit Zucchini oder Patissonkürbis ersetzt werden, dann bekommt man einen ein bisschen anderen Geschmack, aber ein Versuch lohnt sich.

Wenn man auch Würstchen oder Wurst dazugeben möchte, muss man sie vorbereiten – sie können in Scheibe aber auch in 10 cm große Stäbchen geschnitten werden – und wenn die Tomaten und der Paprika in den Topf gegeben sind und ein bisschen zusammengefallen sind, das Würstchen oder die Wurst dazutun. Manchmal wird am Anfang Speck geröstet, dann, bevor die Zwiebel gedünstet wird, werden die Speckwürfel aus dem Schmalz herausgenommen und neben das Gemüse gelegt.

Allgemeinbekannte Zutaten des Letschos ist der Reis, der am besten vorher gekocht wird (oder nicht, je nach Geschmack), die Kartoffel, die jedoch mit dem Paprika und der Tomate in den Topf gegeben werden muss (oder nicht dann) bzw. das Nockerl, das erst dann ins Essen gerissen werden darf, wenn das Gemüse schon Saft gelassen hat und halbweich gekocht ist – es kann auch doch getrennt gekocht werden, in diesem Fall muss man es in das fertige Letscho gießen.

In das gekochte Essen kann man auch Eier geben – je nach Geschmack kann es verdickt werden oder die aufgeschlagenen rohen Eier können in einer Schüssel verrührt werden, sie können aber auch gleich in den Topf gegossen werden. Es gibt verschiedene Meinungen auch über den Saft des Letschos : einige mögen es mit viel Saft, ander mit wenig Saft.

Üppiges Szenteser Linsenletscho

Zutaten für 10 Personen: 300 g Räucherspeck, ca. 1,5 kg Zwiebel, ca. 1,5 kg Letschopaprika, 1,5 kg Tomaten, Gewürze, 4 Esslöffel Salz, 4 Esslöffel süßer, gestoßener Paprika, 1 Esslöffel gestoßener Pfeffer, eine halbe Tube süße „Piros Arany“, 2 Knoblauch, 300 g Linsen, 300 g Egerling, 10 Würstchen, 300 g scharfe, geräucherte Wurst

Zubereitung: Den Speck in ca. 1 cm große Stücke schneiden, bei kleiner Flamme ausbraten. Die Zwiebel putzen, entzweischneiden und grob zerkleinern, dann glasig dünsten. Inzwischen das Gehäuse aus den Paprikas ausschneiden, dann in Scheiben schneiden, die Tomaten entzweischneiden, den grünen Teil beim Stiel mit scharfem Messer ausschneiden. Zu der gedünsteten Zwiebel geben und bei



größerer Flamme ca. eine halbe Stunde lang verrühren, dann würzen. Den in Zehen zerlegten Knoblauch mit der Messerfläche samt der Schale zerdrücken, dann auch die Schale entfernen. Der Knoblauch kann auch weiter zerkleinert werden, aber er wird auch sonst zerkocht werden. Die Linsen müssen am vorigen Abend eingeweicht werden. Den Pilz schälen, die Stiele ausbrechen und in winzige Scheiben geschnitten zum Letscho gießen. Die Pilze von durchschnittlicher Größe in vier Stücke schneiden und weglegen. Das Würstchen und die Wurst in Scheiben schneiden. Wenn im Letschogrund der grüne Paprika genug weich wurde, die Linsen dazugeben, 0,5 l Wasser dazugießen und bei mittlerer Flamme weiter kochen. Mit den Linsen muss es nicht lange gekocht werden, wenn die Linsen weich sind, den Pilz, in fünf Minuten die Würstchen und in weiteren fünf Minuten die Würstchen dazugeben. Ca. zehn Minuten lang bei kleiner Flamme dauernd rührend kochen und fertig. Es kann mit Sauerrahm und in Scheiben geschnittenem scharfem Paprika serviert werden.

Szenteser Eiergerstenente

Zutaten: 1 kleinere Ente, 300 g hausgemachte Eiergerste, 60 g Schmalz, 2 grüne Paprikas, 1 Zwiebel, 20 g Salz, Gewürzpaprika nach Geschmack

Zubereitung: Die Ente sorgfältig putzen, in Teile schneiden. Die Zwiebel fein, den grünen Paprika in Scheiben schneiden. Das Entefleisch zur im Schmalz gedünsteten, mit Gewürzpaprika verrührten Zwiebel geben, im Zwiebel-Paprika-Schmalz umdrehen, salzen und mit wenig Wasser dünsten. Wenn das Fleisch fast weich ist, mit Wasser aufgießen, aufkochen, die Eiergerste dazugeben, salzen und fertig kochen. Es wird auch im Kessel gekocht.

Eiergerste mit Hähnchen

Zutaten: 1 Hähnchen, 150 g Zwiebel, 1 kg Salz, 2 Esslöffel Schmalz, 10 g Gewürzpaprika, 200 g hausgemachte Eiergerste, 2 Stück Paprikaschoten, 2 l Wasser

Zubereitung: Das in Stücke geschnittene, nicht gefrorene, möglichs von einem Biobauernhof stammende Hähnchen mit der im Schmalz gedünsteten Zwiebel dünsten, mit rotem Paprika bestreuen. Mit warmem Wasser aufgießen und mit grünem Paprika abschmecken. Wenn das Kochen schon 75%-ig fertig ist, muss man die hausgemachte Eiergerste dazutun und fertig kochen. Nach Geschmack salzen. Man muss darauf achten, dass die Eiergerste nicht zerkocht werden soll, weil sie dann klitschig wird.

Kartoffel mit Eiergersten

Zutaten: 250 g Eiergerste, 200 g Kartoffel, 100 g Räucherspeck, gestoßener Paprika, 1 Paprika, Salz

Zubereitung: Die Zwiebel klein hacken. Im Kessel die Speckwürfeln ausbraten, die Zwiebel im Schmalz rösten, aus dem Feuer genommen mit Gewürzpaprika verrühren, die Kartoffel dazugeben, mit Salz und Paprikaschote abschmecken, mit Wasser aufgießen, aufkochen und kochen. Später die Eiergerste dazugießen und das Ganze dicht kochen.

Theißer Fischsuppe

Zutaten: Kopf, Schwanz, Zwiebel, Salz, Kirschpaprika, Gewürze, süßer Paprika, Schmalz, Karpfenfleisch

Zubereitung: Den Kopf und den Schwanz des geputzten Fisches, die geschnittene Zwiebel und die scharfe Paprikaschote in kaltem Wasser aufs Feuer stellen und ca. 4-5 Stunden lang bei schwacher Flamme kochen lassen. Danach den gekochten Grundsaft durchpassieren. Den fertigen Grundsaft aufs Feuer stellen, mit Salz, Schmalz, gestoßenem Paprika und Gewürzen abschmecken. Bei schwacher Flamme die in Streifen geschnittenen Fischeiben in die heiße Fischsuppe geben, und weitere 10-15 Minuten lang kochen.

Paprikabohne

Zutaten: 1 kg grüne Bohne, 1 Zwiebel, 20 g Mehl, 2 dl Sauerrahm, eine Messerspitze edelsüßer Paprika, Salz, gekochte Eier

Zubereitung: Die in 5-6 cm große Stücke geschnittene grüne Bohnen in kochendem Wasser fast weich kochen und absieben. Inzwischen die fein geschnittene Zwiebel im Schmalz gelb dünsten, mit Gewürzpaprika bestreuen, die grüne Bohne dazutun und mit wenig Kochsaft aufgießen, aufkochen, mit Sauerrahm anrühren, kochen lassen, je nach Geschmack, eventuell mit Zitronensaft abschmecken

Gemüsefleisch

Zutaten: 1 kg Schweinekeule oder Schulterblatt oder Rippchen oder Hähnchenbrust oder -keule oder Flügelkeule oder gepökelt Wildfleisch oder Hasenfleisch oder Kaninchenfleisch oder Ferkelfleisch oder Gänsefleisch oder Lammkeule; Salz, Pfeffer, Weißwein, ein wenig

Backmargarine oder 2-3 Esslöffel Geflügelschmalz oder Speiseöl, 1-2 riesige Zwiebel in Achtel geschnitten, die geschälten Zehen von 1 großem Knoblauch, 4 große, fleischige, zur Füllung geeignete Paprikas in Viertel geschnitten.

Zubereitung: Das Fleisch in 3-4 cm große Stücke schneiden, vorher salzen (außer der gepökelten Fleische). Im Fett von allen Seiten anbraten. Danach unter Decke – nachdem der Saft schon verkocht ist – nicht süßen Weißwein dazugießen und halbweich dünsten. Das Gemüse dazugeben, je nach Geschmack mit Pfeffer bestreuen und fertig-weich dünsten. Mit beliebiger Garnierung servieren.

Grützen, Brei, Soßen

Zu den Grützen zählt der aus Maismehl mit Milch gekochte Maisbrei. Die auch aus Maismehl im Wasser gekochte Masse wurde mit Löffel in geröstetes Semmelmehl gerissen, mit Zimtzucker abgeschmeckt. Das wurde „Ganca“ genannt.

Den aus dem Maismehl mit Eier verrührten nicht garen Teig, in heißes Wasser gerissene Nockerl wurden ausgekocht, in heißen Schmalz oder in Öl gelegt, mit Quark oder Ei abgeschmeckt. Mit Öl zubereitet wurde es von den Katholikern als fastenspeise gegessen.

Zur gebrochenen Glütze wurde die im Wasser gekochte Bohne, Erbse, Linse oder Kartoffel mit Holzlöffel gebrochen, auf im Schmalz gedünstete, geröstete mit gestoßenem Paprika abgeschmeckte Zwiebel gelegt, dazu wurde gebratenen Speck gegessen. Diese Speisen wurden nicht eingebrannt.

Der zum Frühstück gemachte Maisbrei war eine typische Speise: das Mehl des mittelmäßig gemahlten Maises wurde für Maisfladen gesiebt, dann zu dem im Schmalz gerösteten Wurst oder zur Grammel dazugesetzt, mit Wasser aufgegossen und gekocht. Im Winter wurde es ziemlich dicht gekocht und manchmal mit Kartoffeln üppiger gemacht. Heutzutage erinnert allein der Milchreis an diese Gruppe der Speisen, die der Nachwuchs des Hirsenbreises ist.

Quittensoße

Zutaten: 4 geschälte, in kleine Stücke geschnittene Quitten, Zucker, Salz, ca. 2 dl Wasser; zur Würzung: 2-3 Gewürznägelchen, 1 Kaffelöffel gestoßener Zimt; zur Verdickung: 1 dl Sauerrahm, 1 Esslöffel Mehl, 1-2 dl Wasser.

Zubereitung: Die in Würfel geschnittenen Quitten mit Zucker, Salz und ein wenig Wasser halbweich dünsten, mit so viel Wasser aufgießen, dass das Wasser die Quitten bedeckt. Würzen, weich kochen, dann verdicken. Es kann zu gebratenem, gekochtem Fleisch im allgemeinen mit Bratkartoffelgarnierung serviert werden.

Knoblauchsoße

Den zerdrückten Knoblauch in semmelblonde Einbrenne geben, mit Wasser aufgießen, salzen, dann kochen. Zum Schluss mit wenig Zucker und Sauerrahm abschmecken.

Hirsensbrei

Zutaten: 300-400 g Hirsen, 2 Esslöffel Schmalz, 500 g geräuchertes Fleisch, 1 Kaffelöffel gestoßener Paprika, 1 Kaffelöffel Salz

Zubereitung: Das geräucherte Fleisch in kaltem Wasser aufkochen, wenn es fertig ist, dann das Fleisch herausnehmen. Die gewaschene Hirse in den Saft streuen. Den Paprikaschmalz nach der Servierung daraufgießen.

Ganca (aus Grieß)

Zutaten: ½ größere Tasse Grieß, 2 größere Tassen Mehl, 20-30 g Schmalz, 1 Messerspitze gestoßener Pfeffer, 100 g im Schmalz geröstetes Semmelmehl, 1 Esslöffel Zucker.

Zubereitung: Das Mehl mit dem Grieß verrühren, im Topf anheizen, dann mit einem halben Liter kochendem Wasser abbrühen und schnell verrühren. Mit einem in heißen Schmalz getunkten Löffel ausstechen und in einem anderen Topf folgendermaßen aufeinander schichten: auf eine Schicht mit gestoßenem Pfeffer und Zucker verrührten heißen Schmalz gießen und geröstetes Semmelmehl streuen.

Maisganca

Zutaten: 1-2 kg Maismehl, 1 Liter Milch, 20 g Schmalz, 1 Messerspitze Salz.

Zubereitung: Das Maismehl ohne Schmalz dunkelbraun rösten, dann mit einem halben Liter schwach gesalzenem Wasser aufgießen. Die Milch dazugeben und mit dem heißen Schmalz begossen servieren.

Maisbrei

Zutaten: 500 g mittelmäßig gemahlener Mais gesiebt, 20-30 Schmalz, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 200-250 g Wurst oder Speckgrammel, ½ Kaffelöffel gestoßener Paprika, 1 Kaffelöffel Salz.

Zubereitung: Wenn das Wasser beginnt zu kochen, den Salz und den Brei ins Wasser streuen, bei ständiger Umrührung weich kochen. In Teller geben und mit gerösteten Paprikazwiebeln bestreuen. Auch mit im Schmalz gebratenen Wurstscheiben oder Grammel bestreuen.

Eiergerste in Milch

Zutaten: 300-400 g Eiergerste, 1 Messerspitze Salz, 2-3 dl Milch, 10 g Butter, 1 Messerspitze Zimt.

Zubereitung: Die Eiergerste und das Salz in kochendes Wasser streuen. Später die Milch und den Zucker dazugeben. Wenn es serviert wird, die Butter und den mit Zimt gemischten Zucker daraufstreuen.

Meerrettichsoße

Zutaten: 3-4 Esslöffel geraspelter Meerrettich, 2-3 Esslöffel Mehl, Salz, Zucker, Fleischsuppe, Sauerrahm und Essig oder Mischung von Milch und Wasser und ein wenig Zitronensaft.

Zubereitung: 3-4 Esslöffel frisch geraspelten Meerrettich eine halbe Stunde in der Luft stehen lassen, damit die Schärfe ausraucht. Aus 2-3 Esslöffel Öl und 1-2 Esslöffel Mehl eine Einbrenne zubereiten. Wenn die Einbrenne halb geröstet ist, den Meerrettich dazugeben und einige Minuten lang ständig rührend weiter rösten. Dann mit dem Saft der Fleischsuppe – oder mit der Mischung von zwei Drittel Milch ein Drittel kaltes Wasser – aufgießen, mit Salz und Zucker abschmecken, zusammenkochen. Bei der Servierung in die Fleischsuppesoße Sauerrahm und Essig, in die Milchsoße einige Tropfen Zitronensaft geben. Es passt zu gekochtem Fleisch, gekochtem und gebratenem Schinken, Räucherfleisch. Ähnlicherweise werden auch die Zwiebel- und der Knoblauchsoße zubereitet, die ebenso als Garnierung vom gekochten Fleisch dienen.

Zupa

In wenig Fett eine helle Einbrenne zubereiten, mit Wasser aufgießen, salzen, mit den in dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln und Petersilie kochen.

Teige, Kuchen

Die Fladen

Aus den zum Mehl gemahlenden Kernen wurde zuerst Brot ohne Gährung d.h. Fladen gebacken. (Das wurde auf Stein gebacken.) Durch das Mahlen und das Absieben wurde das Mehl immer „feiner“. An den Fladen ohne Gährung erinnert heute der Salz- oder Eierbodag (ein ungarischer Kuchen) in der Form und in der Zusammensetzung, der Flammkuchen in der Form, der Kuchen namens „Guba“ im Namen und der Technik der Zubereitung.

Der Salz- oder Eierbodag ist eine aus Weizen- oder Maismehl mit heißer Milch und Eiern zubereitete, nicht gegorene Fastenspeise. Der Flammkuchen wurde aus Brotteig, also aus gegorenem Teig, aber fladenartig ausgerollt im Ofen während der Heizung, vor der Flamme gebacken. „Guba“ ist eine aus Brot oder aus einem gerollten, im Ofen trocken gebackenen, in kleine Stücke gebrochenen Buttermehl zubereitete, mit Milch begossene, mit Honig und Mohn abgeschmeckte Fasten- und Weihnachtsspeise.

Die gekneteten und gekochten Nudeln

Diese Nudeln sind in der Technik der Zubereitung mit dem harten Brotfladen verwandt. Der aus Weizenmehl, Ei, wenig Wasser und Salz verknetete, mit dem Nudelholz dünn und in eine runde Form ausgerollte, getrocknete Teig wird gekocht zur Zutat von Speisen. Dazu gehören die Suppennudeln: „Schnecke“, „Kipferl“ oder „Pflaumenkern“, „kleine Würfel“, „größere Würfel“ oder „Erdbeerblatt“, „Laska“ oder „Fadennudel“, gekniffene und geriebene Nudeln. Die Nudeln wurden in so viele Form geschnitten, weil „jede Nudel einen anderen Geschmack hat“ – hieß es. Auf dem „Schneckenmacher“ gerollte „Schneckenudel“ war die Nudel der feierlichen Hochzeitsfleischsuppe. (Das gilt auch heutzutage.)

Die getrocknete Nudel oder „laska“ wurde auch aus Weizenmehl, Ei, wenig Wasser, Salz geknetet. Sie war ein bisschen dicker und weicher als die Suppennudel. Die in dünne Scheiben geschnittene Nudel wurde gekocht, mit kaltem Wasser abgespült, dann in Schmalz, Butter oder Öl umgedreht. Sie wurde mit Nuss, Mohn, Sauerrahm, Quark eventuell mit in jedem Haushalt zu findender Pflaumenmarmelade und Semmelmehl abgeschmeckt.

In der Reihe der getrockneten Nudeln unterscheidet sich in der Form das Taschenl (ungarisch: „derelye“). In einer Hälfte des gekneteten, ausgerollten Teiges wurden in kleinen Haufen je eine



Löffelspitze Pflaumenmarmelade oder Quark gegeben. Die andere Hälfte des Teiges wurde darübergeschlagen, die Marmeladen- oder Quarkhaufen wurden umgedrückt. Es wurden quadratische Stücke geschnitten, die gekocht, abgeseibt und in der gerösteten Semmelmehl umgedreht wurden.

Die getrocknete Nudel wurde an Nudeltagen nach der Suppe serviert und wechselte sich mit dem gebackenen Teig. An Nudeltagen wurde oft Kümmel- oder Einbrennsuppe gekocht

Hefeteige

Aus dem Brotteig, Hefeteig wird Quarkfladen und (Pflaumen) Marmeladenbuchtel zubereitet. Die Pogatsche ist ein aus Weizenmehl, Schmalz, Sauerrahm (eventuell Milch), wenig Salz gekneteter, mit Hefe gegorener Teig. Historisch gehört sie zu der Gruppe der Fladenbrote. Im Herbst wurden Kartoffelpogatschen, bei Schweineschlacht Grammelpogatsche gebacken. Aus dem Teig der Pogatsche wurden auch die Maultaschen gemacht. Auf den rombusförmigen Teig legte man eine Esslöffelspitze Pflaumenmarmelade. Die gegenüberliegenden Seiten wurden zusammengedrückt, der Teig wurde im Backblech gebacken.

In den armen Bauernfamilien wurde Pogatsche und Salagareiteig gebacken. In den selbstversorgenden Landwirtschaftlichen Familien (Klein-, Mittel- und Großbauer) wurden häufiger Kuchen, Fladen und Strudel gebacken. Der Strudel geriet nicht nur zu Weihnachten oder am Silvester, sondern auch im Sommer auf den Tisch als der zweite Gang eines alltäglichen Mittagessens. Nach der Schweineschlacht wurde immer Grammelpogatsche oder Fetteig gebacken. Der Fetteig wurde mit Fett, im Sommer mit Gäneschmalz beschmiert und mehrmals gefaltet.

Im Schmalz gebackener, dem Sulyom bzw. dem Huhnbein ähnlicher Teig ist „csöröge“, „sulyom“ oder Huhnbein; gekochter und gebackener Teig: die gekochte Brezel; verrührter Teig: 'pite' (eine Art Fladen), die Palatschinke, gerorene 'pite', der Keimbrei und der (Mais)brei.

Maultaschen

Zutaten: 1 kg Mehl, 50 g Hefe, ¼ kg Schmalz, 3 Becher Sauerrahm, 1 Löffel Salz, 2 Eier, Pflaumenmus

Zubereitung: die Hefe aufgehen lassen. Den Schmalz und das Mehl verkneten. Die in wenig Sauerrahm und mit wenig Zucker aufgehen gelassene Hefe dazutun, die Eier aufschlagen und dazugeben, Salz dazutun. Mit so viel Sauerrahm verkneten, damit ein gut auszurollender Teig entsteht. 20 Minuten gären lassen. 0,5 dick ausrollen, auf quadratförmige



Stücke schneiden. In die Mitte der Quadraten je ein Teelöffel Pflaumenmus geben. Die gegenüberliegenden Spitzen der Teigstücke quer zusammendrücken. Bis der Backofen vorgeheizt wird, ein bisschen gären lassen. Auf Backpapier oder in mit Schmalz beschmiertem Backblech backen.

Bocskor

Zutaten: 200 g Mehl, 30 g gefrorener Schmalz, 1 Ei, salziges Wasser, 2 dl Sauerrahm

Zubereitung: Beim Fladenbacken wird aus dem Rest des Fladenteiges zubereitet, aber es kann auch aus den obigen Zutaten gemacht werden. Den Teig in eine Größe von einer flachen Hand ausrollen, den Rand aufdrehen, schön harten Sauerrahm auf den Teig gießen. Wenn der Teig größer ist, den Rand auffalten, aber vorher mit Sauerrahm beschmieren, erst dann ausbacken.

Bodag

Zutaten: salziger (fetter) Bodag wird aus dem Brotteig gemacht. Eventuell: 1 kg Mehl, 20 g Salz, 20 g Hefe, 1 l Wasser.

Zubereitung: Den von den Seiten des Topfes weggekratzten Teig mit Mehl, Schmalz und Salz verkneten. So dick wie ein Finger ausrollen, mit scharfem Messer einschneiden und mit Ei beschmiert backen.

Gekneteter Bodag: 1 kg Mehl mit 4 Eiern und salzigem Wasser verkneten. So dick wie ein Finger ausrollen. Mit einem Messer einschneiden, mit Salz bestreuen, mit Ei beschmiert backen. Fastenspeise.

Keimbrei

Zubereitung: Die ausgewählten, gesunden Weizenkerne in einer dünnen Schicht auf ein nasses Tuch legen, und im Dunkel, immer feucht gehalten einige Tage keimen lassen. Es wird mit einem nassen Tuch bedeckt, so wird die Dunkelheit gesichert. Das Keimen soll dauern, bis die Keime 3-5 cm groß sind. (Man muss darauf achten, dass die Keime nicht grün werden sollen.) Dann die Keime durch einen Fleischwolf drehen und lauwarmes Wasser dazutun. Den Saft absieben und den Rest noch einmal durchspülen. Aus 0,5 kg Weizen gewinnt man 2 Liter weißen Keimsaft, der der Grundstoff des Breies ist. Soviel Weizenmehl dazutun, dass man eine dichte Masse wie der Palatschinketeig bekommt. Sie wird gut verrührt. Die verrührte Masse in ein Backblech gießen und backen. Die Backzeit dauert ca. 2-2,5 Stunden.



Csöröge (Hobelspäne)

Das Dotter von acht Eiern (aber nur das Dotter) mit einem Esslöffel Zucker, einem halben Deziliter Rum verrühren. Soviel Mehl dazutun, als ob eine Suppenteig geknetet würde. Es wird so dünn ausgerollt, als ob ein Suppenteig geknetet würde. Mit einem Ausstecher in so große Stücke schneiden wie eine halbe Handfläche, in reichlichem heißem Schmalz ausbacken. (In einem Augenblick ist es fertig!) Mit Puderzucker bestreuen.

Gekochte Brezel

Zutaten: 1 kg Mehl, 12 ganze Eier, 20 g Hefe, Salz nach Geschmack, ein wenig Zucker

Zubereitung: Aus einem wenig Mehl mit Hefe, eventuell mit Sauerteigkern, und einem wenig Wasser einen lauwarmen Sauerteig zubereiten. Aus dem reifen Sauerteig und dem Rest des Mehls mit den Eiern und dem in einem wenig Wasser gelösten Zucker mit so viel Wasser, dass man eine schön harten Teig bekommt, einen Teig kneten. Der Teig wird verknetet, bis er sich von der Hand ablöst. Aus dem fertigen Teig mit einem Messer handvoll große Stücke abschneiden, dann auf dem Nudlbrett in dünne Scheiben schneiden. Die Teigscheiben mit der Handfläche gedreht ausrollen, die Spitzen der 12-15 cm langen Streifen um die Finger gedreht zusammensetzen, die Mitte des Ringes mit der Handfläche in die entsprechende Größe drehen. Die rohen Brezeln werden in heißes, aber nicht kochendes Wasser geworfen und so lange gekocht, bis sie auf die Oberfläche kommen. Mit einem Filterlöffel ausnehmen, trocknen lassen. Auf eine Backschaufel legen – auf eine Schaufel können fünf Brezeln gelegt werden – und in den Ofen legen, backen. Während des Backens soll die Glut ständig glühen. Das unmittelbar in den Ofen gelegte Essen ist knuspriger, wohlschmeckender als das auf der Backplatte gebackene. Die gebackenen Brezeln auf ein Hanfgarn ziehen.

Griesspfannkuchen

Zutaten: 1 halbes Liter Milch, 2 dl Griess, 2 ganze Eier, Schmalz zum Backen, ein wenig Salz

Zubereitung: Den Zucker und den Salz in die heiße Milch streuen. Wenn das Wasser kocht, den Griess vorsichtig dazugeben und hart kochen. Nach der Abkühlung mit zwei ganzen Eiern gut verrühren. Dann auf Nudlbrett stürzen und mit Pfannkuchenausstecher ausstechen, in aufgeschlagenes Ei tauchen und in heißem Schmalz ausbacken, mit



Zucker bestreuen und heiß servieren. Heutzutage wird es nur noch von wenigen und selten gemacht.

Maispite

Zutaten: 4 dl Maisgrieß, 1 Esslöffel Weizengrieß, 2 Esslöffel Strudelmehl, ½ Liter Milch, eine Prise Salz, 1-2 Esslöffel Zucker, 1 Esslöffel Geflügelschmalz oder 100 g Margarine, geraspelte Zitronenschale, Vanillenzucker, 50 g gewaschene Rosinen, 1-2 Eier, ½ Paket Backpulver

Zubereitung: Die Grieße verrühren. In die gekochte Milch den Salz, den Zucker je nach Geschmack und den Geflügelschmalz einschmelzen. Die heiße Milch auf den Brei gießen, verrühren und 1-2 Stunden lang bedeckt stehen lassen. Danach die geraspelte Zitronenschale, den Vanillenzucker, die Rosinen, das Ei und den Backpulver dazutun; wenn es nötig ist, noch so viel Milch dazugeben, dass die Masse dicht und flüssig wird. Im mit Schmalz gründlich beschmierten, tiefen, emaillierten Backblech in ca. 200 Grad drei Viertel Stunde lang backen. Es ist fertig, wenn sich der Teig vom Backblech ablöst und rotknusprig gebacken ist.

Hochzeitskolatsche

Zutaten: Zur Kolatsche von 5-6 Backblechen (die Mengen können halbiert, geviertelt usw. werden): 70 g Hefe, 1 Liter Milch, 500 g Mehl, 175 g Margarine, 1 dl saure Sahne, 1 Ei, 1 Esslöffel Fett, 1 Esslöffel Salz, 2 Handvoll Zucker.

Zubereitung: Warm-up 20 ml of milk, dissolve the yeast and a pinch 2 dl Milch erwärmen, 70 g Hefe und ein wenig Zucker hineingeben und aufgehen lassen. Inzwischen den Rest der Milch erwärmen, 2 Handvoll Zucker und das Salz dazugeben. Bis sich diese auflösen, werden die Margarine, die saure Sahne, das Ei und das Fett in einer anderen Schlüssel verrührt.

Die warme Milch und die aufgegangene Hefe in eine Backschlüssel gießen, das Mehl dazugeben und dies gründlich verrühren. Wenn es verrührt wurde, dann beginnt man den Teig zu kneten, sodass immer eine Handvoll im Voraus verrührte Margarinemasse zum Mehl kommt. Den Teig ca. 20 Minuten lang kneten, dann bedecken und aufgehen lassen. Nach einer halben Stunde noch einmal kneten und anderthalb Stunden aufgehen lassen. Wenn der Teig schon schön aufgegangen ist, werden faustgroße Laibchen geformt. Die Laibchen auf dem Tisch wieder aufgehen lassen. Wenn sie aufgegangen sind, werden sie so lang ausgerollt, wie der Tisch ist, dann werden sie gezwirbelt, ausgerollt und geflochten. Schließlich wird die Kolatsche in einer Viereckform oder in einer ande-



ren Form auf das Backblech gelegt. Auf dem Backblech muss man sie noch mal aufgehen lassen und inzwischen wird der Bauernofen vorgeheizt. Wenn der Bauernofen heiß genug ist, zwei Eier verquirlen, den Kuchen damit einpinseln und in den Ofen schieben. Wenn die Kolatsche gebacken ist, wird eine Suppenkelle Zucker in 1 dl Wasser gekocht, bis er sich auflöst und der Kuchen wird damit bestreichen. So hat sie eine wunderschöne, braun glänzende Farbe.

Fette Hochzeitsbrezel mit Käse

Zutaten: 600 g Mehl, 400 g Käse, 2 dl Sauerrahm, 250 g Schmalz, 1 Esslöffel „Szalagáré“ (eine Art Backpulver: Ammoniumkarbonat), 2 Kaffelöffel Salz, Ei zum Beschmieren

Zubereitung: Den Sauerrahm, den Salz und das Mehl mit 30 dkg geraspeltem Käse verrühren. Den „Szalagáré“ am Ende dazugeben. Einen Brotlaib formen, daraus Stäbchen schneiden, 3 cm große Stücke ausreißen, zwischen den Handflächen drehen, dann mit den Fingern eine Brezel formen. In ein mit Schmalz beschmiertes Backblech legen, mit Ei beschmieren, mit geraspeltem Käse bestreut ausbacken.

Pite, Kótt (gegorene pite)

Eine Art Palatschinke. Es wird aus Ei, Milch und Mehl dichter als der Teig der Palatschinke gerührt. In ein mit Schmalz beschmiertes Backblech schön dick gießen. Im Ofen backen. Manchmal wird auch etwas Hefe dazugegan, es wird verrührt und gebacken.

Huhnbein – oder Quarkpfannkuchen

Zutaten: zum Teig 250 g Kuhquark, eine Prise Salz, 1 Esslöffel gesiebter Puderzucker, 2 ganze Eier, 1 Messerspitze Natriumbikarbonat und so viel Strudelmehl, das aufgenommen wird; zum Backen ca. 2 dl Öl, zum Wälzen ca. 150 g gesiebter Vanillenzucker

Zubereitung: Die Zutaten des Teiges verrühren und so viel Mehl dazutun, dass es halbhart gerinnt und sich vom Topf ablöst. In Frischhaltefolie drehen und für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen. Das kann man am Morgen oder am vorigen Tag zubereiten. Aus dem Teig eine lange, 2 cm dicke Walze formen und sie auf 6 cm große Stücke schneiden. Die Walzen an dem einen Ende – bis zur Hälfte der Walze – senkrecht durchschneiden, in 90 Grad umdrehen, und jetzt das andere Ende ebenso senkrecht bis zur Mitte der Walze einschneiden. Danach drei Zweige zum Huhnbein



zusammensetzen, der vierte ist der Sporn. Das Öl in einen tiefen Backtopf legen und aufwärmen. Wenn das Öl knistert, 4 Huhnbeine darinlegen (nur so viele, weil sie beim Backen wachsen). Die eine Seite unter Decke backen, dann umdrehen und ohne Decke weiterbacken. Mit einem Sieblöffel auf Papierservietten legen und wenn sie abgetropft sind, in Vanillenzuckerpulver wälzen. Heiß servieren, weil sie nach einigen Stunden hart werden.

Quarkfladen

Zutaten: Zum Teig (der Boden des Fladens): für zwei 50x50 cm große Backbleche braucht man ½ Liter Milch, 1 kg Mehl, 3 Esslöffel Zucker, 50 g Hefe, 1 Esslöffel Salz, 1 Ei.

Zutaten zur Füllung: 5 kg Quark, 3/4 kg Zucker, 20 Eier, 200g Mehl, ein wenig Salz. Wenn man nur ein 50x50 cm großes Backblech Kuchen zubereiten möchte, dann muss die Hälfte der angegebenen Mengen verwendet werden. Für die Oberfläche des Fladens braucht man ½ kg saure Sahne und 100 g Butter. Die Zubereitung des Teigs: die Hefe in lauwarmer Milch mit Zucker aufgehen lassen, dann das Mehl hineingeben und verkneten. Den Teig eine Stunde aufgehen lassen, in der Größe des Backblechs ausrollen und schließlich mit der Füllung belegen, mit der sauren Sahne bestreichen und Butterflocken darauf streuen. Der Kuchen wird dann im vorgeheizten Bauernofen (Ofen) goldbraun gebacken. Die Zubereitung der Füllung: 20 Eier in einer entsprechend großen Schüssel mit einem Turmix verquirlen, dann 5 kg Quark und 200 g Mehl dazugegeben und natürlich mit dem 0,75 kg Zucker und Salz nach Geschmack gründlich verrühren.

Auf Wasser gegorener/Auf Wasser trotter Kuchen

Zutaten: 500 g Mehl, 100 g Schmalz oder Butter, 2 Eidotter, 2 dl Sauerrahm, 1 dl Milch, 20 g Hefe, Zitronenschale, 1 Prise Salz, Zucker und Nuss

Zubereitung: Die Hefe in der Milch aufgehen lassen, das Mehl mit Butter oder Schmalz zusammenbröseln. Sauerrahm, Salz, Eidotter und Zitronenschale hinzugeben, zusammenkneten. Einen Küchentuch mit Mehl bestreuen, den Teig locker hineinbinden, damit er genug Platz zum Aufgehen hat, dann auf einen Holzlöffel ziehen und in einen Kochtopf kaltes Wasser setzen. Ca. eine Stunde lang aufgehen lassen bis der Teig auf die Wasserfläche heraufkommt. Das Knetbrett mit Zucker und fein geschnittenem Nuss bestreuen, den Teig darauf legen. Aus 10 cm großen Stangen Kipfel formen, aufs Backblech setzen, eine Weile lagern und bei Mittelhitze backen.



Hungarika

Szenteser 'Widderhorn' Paprika

Besondere, eigenartige Eigenschaften: unter den Paprikas charakteristischer, eigenartiger, gedrehter, dem Widderhorn ähnlicher Produkt.

Der Szenteser 'Widderhorn' Paprika (*Capsicum annuum* L. convar. Longum) ist auch heutzutage eine vor allem für Freilandzucht benutzte Sorte. Die Pflanze ist in ihrer Erscheinung - außer der Frucht - so, wie die anderen charakteristischen Sorten in Ungarn. Die Höhe des Stockes ist 40-50 cm, meistens gibt es drei Abzweigungen, die Blätter sind mittelgrün, 6-8 x 3-4 cm groß (bei intensiverer Zuchtmethode größer), herzförmig. Die Frucht ist vom hängenden Stand, 18-25 cm lang, hellgrün, hat ein spitzes Ende, das Fleisch ist 2-3 mm dick. (Biologische Reife geschieht aus grün in rot, was nur aus dem Gesichtspunkt der Kernzucht wichtig ist). Die Beere ist 40-50 g schwer, äußerst angenehm süß (ohne Schärfe), würzig, abweichend von den neuesten, als ertragreichere vorgestellten Sorten, die doch einen leeren Geschmack haben. Während der Veredlung wurde die Beere glätter, weniger gekrümmt als der „Urtyp“ vom bulgarischen Ursprung. (Heute gibt es zahlreiche ähnliche Typen, süße und scharfe Varianten, neue Sorten.)

Er wird vor allem roh verzehrt, eine seit vielen Jahrzehnten bewährte Sorte in dem Verbraucherkreis, der den sehr scharfen Paprika von solchem Typ nicht wirklich mag (das kann man wegen der äußeren Form ahnen), zum Frühstück oder zu anderen kalten Speisen. (Bei den Mahlzeiten werden sie natürlich ganz, im Gastgewerbe in Scheiben geschnitten verbraucht.)

Wegen ihrer guten Eigenschaften wurde die Sorte in der Region in breitem Kreise auch als hausgemachter Sauertopf benutzt, weil sie auch so ihren wunderbaren, knusprig schmackhaften Zustand bewahrt, der mit den neuen, von außen zwar gefälligen und bewiesen ertragreicheren Sorten nicht zu erreichen ist. Wegen der Verbreitung der Verbrauchskultur vom pikanteren Charakter nahm ihre Marktbedeutung ab - was die Industrie betrifft -, zur Zeit ist sie nur in Hauskonservierung aufzufinden.



Szentese weißer Nahrungspaprika

Die Frucht des Szentese weißer Nahrungspaprikas (*Capsicum annuum* L. convar. *Grossum*) ist 6-9 X 5-7 cm groß, sich hinaufstellend, mit drei, meistens aber mit vier Adern. Er ist eigentlich der Vorläufer der heutigen, vor allem im Ausland modischen sog. Blocky-Paprikas. Unter den von den sich in Szegvár angesiedelten Bulgaren gezüchteten Paprikas ist der Vorläufer des heutigen Paprikas, das gefüllt werden kann, der grüne, süße, stumpfe Paprika mit vier Adern namens Kalinkói. Dessen Nachwuchs, der Szentese stumpfe weiße Paprika, wurde in den 80er Jahren noch selten gezüchtet.

Es gibt Daten über den Verbrauch und das Säuern des grünen Gewürzpaprikas als Nahrungspaprika aus 1860 Kiskunfélegyháza. Die Quelle beschreibt als eine allgemeine Gewohnheit die Grünhaltung des Paprikas als Sauertopf. Von mehreren Methoden wird die Konservierung mit gewechselttem Weinessigbett für wirksam und gesund gehalten. 1918 wird in einem für die fünfte und sechste Klasse der Grundschule geschriebenen Wirtschaftslehrbuch der zu füllende Paprika mit großer, fleischiger Hülse, mit Pflanzlingerziehung, Begießen und Düngung für Gartenzucht empfohlen. 1939 teilt die Rubrik „Haushalt“ der in Csongrád erschienenen, in ganzem Ungarn verbreiteten, landwirtschaftlichen Fachzeitschrift namens „Gazdanevelés“ drei Sauertopfrezepte mit: Ganzer Paprika im Essig, Geschnittener Paprikasalat und Paprika(salat) gefüllt mit Kraut. In allen drei kommt das Attribut hart, mit dickem Fleisch vor, in einem Fall wird das auch mit der hellgelben Farbe ergänzt. In den zwei letzten Quellen kommen keine Sortennamen vor. Heutzutage wird der gezüchtete Paprika sowohl im Inland als auch im Ausland fast ausgeschlossen für frischen Verbrauch empfohlen. Gekocht wird er meistens als gefüllter Paprika zubereitet. In den letzten 2-3 Jahren wurde er wieder als Sauertopf entdeckt – er wird mit weißem oder rotem Kohl gefüllt, im salzigen Saft mit Essig konserviert.

Der Szentese weißer Kopfkohl

Der Kopf des Szentese weißer Kopfkohls (*Brassica oleracea* var. *Capitata* f. *álba*) ist kugelförmig, glatt, flaumig, hat verhältnismäßig wenig Blätter, feine Aderung, frische grasgrüne Farbe, sein Durchmesser ist 25-28 cm, das Durchschnittsgewicht des Kopfes ist 60-100 dkg. In Überreife neigt er zum Sprung, wächst kraftvoll und schnell, das Fleisch ist zart, weiß und hat einen ausgezeichneten süßen Geschmack. Der Kohl war



in Ungarn ein wichtiges Lebensmittel, er wurde als eine allgemein bekannte und verbreitete Massenspeise schon seit dem Mittelalter meistens mit Fleisch zusammengewürstet oder gefüllt verbraucht. Seine Bedeutung zeigt, dass er seit dem Mittelalter in Kohlgärten in der Feldmark gezüchtet wurde, außerdem wurde das Kohlblatt mit der Form des Landes verglichen, er wurde sogar das Wappen von Ungarn genannt. Diese Ähnlichkeit wurde zuerst vom Autor des Zrinyi-Kochbuches noch vor 1662 beschrieben. János Lippai, der Autor des ersten gärtnerischen Buches in ungarischer Sprache, beschreibt den Kohl 1664 als einen alten, verbreiteten, ungarischen Speisengrundstoff. Mátyás Bél lobte Anfang des 18. Jahrhunderts den mit Speck und Schweinefleisch gekochten Kohl, aber auch noch János Gvadányi setzte 1796 den Kohl und die Kohlspeisen unter den ungarischen „nationalen Speisen“ auf den ersten Platz. Die Verbreitung des Kohls in Ungarn förderten wahrscheinlich auch die anderthalb Jahrhunderte dauernde türkische Herrschaft und die deswegen nach Ungarn gelangten balkanischen, südslawischen Volksgruppen: eine der wichtigen Speisen der in Ungarn lebenden Serben war ebenfalls der Kohl. Das gefüllte Kraut ist – nach den ernährungshistorischen Forschungen – die mitteleuropäische Übersetzung der in Traubenblätter eingehüllten, türkischen Fleisch- oder Breispeise. Der Szenteser ist eine der am frühesten zu pflückenden einheimischen Sorten, ist vor allem für frischen Verbrauch geeignet, wird für Konservierung nicht benutzt, verfügt über eine schwachere Aderung, deshalb ist er gut zu kochen.

Szenteser Radieschen

Das Radieschen (*Raphanus sativus* L.) wird landesweit in sehr großen Gebieten gezüchtet. Eine Sorte ist die Szenteser riesige Butter, deren Durchmesser von 3,5-5 cm ist, deren Schale eine intensiv rot und dünn ist, deren Knollen kugelförmig ist. Sie wird ausgeschlossen im frischen, rohen Zustand verbraucht, vor allem zu kalten Speisen. Häufig wird sie auch in Scheiben oder in Stäbchen geschnitten als eine Zutat von gemischten Salaten benutzt.

Szenteser Kohlrabi

Der Szenteser Kohlrabi (*Brassic oleracea* L. con-var. *Gongyloides*) bedeutet einen äußerst abwechslungsreichen Sortenkreis, wass seine Erscheinung betrifft. Szentes ist Weltmeister nicht nur hinsichtlich der Zahl der Kohlrabisorten, sondern auch hinsichtlich der Produkterzeugung in einer Gebietseinheit einer gegebenen Region. Für alle Szenteser Sorten typisch ist, dass sie



einen ausgezeichneten Geschmack haben, dass sie frisch sind, und, was am wichtigsten ist, dass sie zur Verholzung nicht neigen – es ist von ihrer blaulila oder grünweißen Schale und von ihrer abwechslungsreichen (45-90 Tage) Zuchtzeit unabhängig. Sie werden vor allem durch Küchenmethoden zum Verbrauch geeignet gemacht (die Konservierung ist wegen der Möglichkeit der ständigen Anschaffbarkeit der frischen Ware unnötig) bzw. in den „gemüsearmen“ Epochen manchmal auch roh fast wie ein Obst verbraucht. Der Kohlrabi – in Streifen geschnitten – ist ein Grundstoff der in breitem Kreise bekannten und verbreiteten gemischten Gemüsesuppe; außerdem wird aus ihm auch gefüllter Kohlrabi zubereitet – das Innere des Knollens wird ausgeschnitten und es wird mit verschiedenen Füllungen, meistens mit Fleisch gefüllt, dann gedünstet oder gebraten. (Diese Speise ist auch im Angebot von den anspruchsvolleren Restaurants zu finden.)

Szentese roter Kohl

Der Kopf des Szentese roten Kohles (*Brassica oleracea* L. convar. *Capitata rubra*) ist dunkellila, flaumig, kugelförmig, gefällig, 1-2,5 kg schwer. Der Kopf und die Blätter sind glatt. Die Zahl und die Größe der äußeren Blätter ist mittelmäßig. Das Fleisch ist angenehm, knusprig-weich und hat einen ausgezeichneten Geschmack.

Er wird vor allem im frischen, rohen Zustand zum Markt gebracht. Er gerät auf den Tisch als Salat (lieber gemischt als selbständig) oder gedünstet als Garnierung von Fleischspeisen, er wird aber in fast allen Gaststätten zur Schmückung der servierten Speisen benutzt.

Szentese Tomatenpaprika

Die Beere des Szentese Tomatenpaprakas (*Capsicum annuum* L. convar. *Grossum*) ist 8-12 cm breit, 4-5 cm dick, an der Seite stehend. Ihre Oberfläche ist glatt, leicht gelappt, mit drei oder Adern. Meistens wird die hellgrüne, selten mittelgrüne Beere während der Reife glühend rot. Ihr Gewicht ist 80-150g. Das Fleisch ist 6-8 mm dick. Sie hat einen angenehm süßen Geschmack. Nur einige Prozente der reifen Früchten geraten in die einheimischen Geschäfte, Märkte, um frisch verbraucht zu werden. Ein weiterer kleiner Anteil der Ernte wird im rohen Zustand in Papierkisten eingepackt, poliert durch Großhandelskaufleute exportiert, während der größte Anteil in irgendwelcher vorverarbeiteten Form ebenfalls exportiert und in den ausländischen Konservenfabriken endgültig verarbeitet wird. Die dortige weitere Verarbeitung kann – anpassend zu den Ansprüchen – Marinieren,



Zerkleinerung in Würfel, Trocknung oder andere spezielle Konservierung bzw. Verarbeitung als eine Zutate bedeuten. Unter den Rezepten der Pester, Budaer, dann Budapester Schauspielerwelt von mehreren Generationen gibt es Rezepte, zu denen man auch Tomatenpaprika braucht. Der Salat wurde gleichermäÙig aus Tomaten- und grünem Paprika zubereitet, mit Öl, Zitronensaft, Petersilie und Salz abgeschmeckt. Unter dem Stichwort „Einkochung“ ist der Tomatenpaprika mit Öl zwischen dem Pflirsichkäse und dem Johannisbeerenkompott zu lesen. Der geputzte, in 4-6 Stücke geschnittene Paprika wurde mit Essig, Öl, Zucker, Pfeffer und Salicil aufgekochtem Wasser in eine Flasche gegossen. Dieser Sauertopf wurde zum Fleisch und Sandwich empfohlen.

Szentese Mispel mit Rosenblüten

Besondere, Eigenartige Kennzeichen: die wohlschmeckendste Mispelsorte. Neben ihrem Obst tritt immer mehr auch der Zierwert des Busches in den Vordergrund. Seine Laubkrone kann ein schöner Schmuck in den Gärten und Parks sein. Seine großen Blüten sind besonders schön.

Diese Variante der Mispel (*Mespilus germanica* L.) ist von unbekanntem Ursprung; in der Umgebung von Szentese ist lange her bekannt, sie ist eine verbreitete Landschaftssorte. Sie kann früh, Ende Oktober geplückt werden, die Früchte können einen Monat lang verbraucht werden. Die Frucht ist sehr ansehnlich, hat eine regelmäßige Birnenform. Ihre Länge (40-45 mm) ist größer als ihre Breite. Ihr Gewicht ist mittelmäÙig (22-30g). Die Schale und das Fleisch sind am hellsten unter den einheimischen Sorte. Die Farbe der Schale ist hellgrün oder gelbbraun, in einem zum Verbrauch geeigneten Zustand graubraun, leicht wollig. Das Fleisch ist im reifen Zustand graubraun; der Geschmack, das Aroma und die Saftigkeit sind hervorragend. Die Laubkrone ist verhältnismäÙig locker, ein bisschen aufgehend, vom mittelmäÙigen Wachstum. Ihre Gerten sind dünn und gerade. Ihre Laubkrone ist matt, dunkelgrün, sehr dekorativ. Die Blüten sind mittelgroß, schneeweiß, haben blasige Blumenblätter. Sie blüht spät, Mitte Mai, die späten FrühlingsfröÙe beschädigen sie nicht. Befruchtet sich selbst. Der Verbrauch ist erst nach Nachreife möglich. Die an Vitaminen und Pektins reiche Frucht wird vor allem frisch verbraucht, aber es ist auch ausgezeichnet fürs Kochen von Marmelade geeignet. Außerdem kann man daraus auch Püree, gezuckertes Obst, gewöhnliches Kompott oder Kompott mit Rum und Palinka, Wein und Likör zubereiten. Mit anderen Obstarten gemischt ist es auch als Trinksaft ausgezeichnet. Der aus den Samen zubereitete Tee hat eine Heilwirkung gegen Nierenstein.

Essmöglichkeiten in Szentes

Restaurants

Restaurant Aranykalász

H-6600 Szentes, Apponyi tér 18.
Tel : +36-63/312 046 , +36-20/955 6442
Fax: +36-63/312 046
E-mail: aranykalasz@pannongsm.hu
Web: www.restaurantguide.hu/aranykalasz

Pension und Restaurant Castellum

H-6635 Szegvár, Régiposta u. 3.
Tel: +36-63/364-375, 70/215-5926
E-mail: panzio@szegvar.hu
Web: www.megapress.hu/panzio

Restaurant und Bowlingpub Chicago

H-6600 Szentes, Nagy F. u. 2.
Tel: +36-63/562-002

Restaurant und Bierstube Főnix

H-6600 Szentes, Mátyás király u. 2.
Tel.: +36-63/316 282 , +36-30/328 8051
Web: www.restaurantguide.hu/fonix_etterem

Restaurant Galéria

H-6600 Szentes, Petőfi u. 7/a.
Tel.: +36-70/570 1238

Restaurant Belvárosi

H-6600 Szentes, Ady E. u. 2.
Tel.: +36-63/401-097

Restaurant Liget

4H-6600 Szentes, Csallányi Gábor part 4.
Tel.: +36-63/400 397
Email: ligetetterem@invitel.hu

Tscharda Nádas

H-6600 Szentes, Nádas sétány 1/a.
Tel./fax: +36-63/400 941
E-mail: nadas96@vnet.hu
Web : www.restaurantguide.hu/nadas_szentes

Restaurant Páterház

H-6600 Szentes, Kossuth u. 1.
Tel : +36-63/444-112 , +36-30/935-9435
Fax: +36-63/444-112
Web : www.restaurantguide.hu/paterhaz_szentes

Szentesi SÉF Kft.

H-6600 Szentes, Attila u. 3.
Tel: +36-63/510-500, +36-30/249-1293
Fax: +36-63/510-501
E-mail: sef@szentesi.hu
Web: www.cegorigo.hu/sef

Restaurant und Café Szindbád

H-6600 Szentes, Horváth Mihály u. 11.
Tel: +36-63/314-619

Pubs, Pizzerien

Buffalo Saloon

H-6600 Szentes, Ady E. u. 51.
Tel.: +36-30/259-27-55

Bowlingpub und Billardsalon Chicago

H-6600 Szentes, Nagy F. u. 2.
Tel.: +36-63/562-002

Bierhaus und Café Panoráma

H-6600 Szentes, Kossuth tér 5.
Tel.: +36-63/444-063

Pizzeria Taverna

H-6600 Szentes, Horváth Mihály u. 7.
Tel.: +36-63/401-051

Pizzeria Venezia

H-6600 Szentes, Szent Imre herceg u. 12-14.

Tel.: +36-63/444-064

Konditoreien

Konditoreien Füstí

H-6600 Szentes, Kossuth u. 15/a

Tel.: +36-63/317-888

H-6600 Szentes, Kiss Zsigmond u. 3/4

Tel.: +36-63/321-684

Konditoreien von Zoltán Nagy

H-6600 Szentes, Zolnay K. u.

H-6600 Szentes, Honvéd u. 109.

Tel.: +36-63/311-439

Konditorei Petőfi

H-6600 Szentes, Petőfi u.

(Eingang aus der Kossuthstraße)

Tel.: +36-63/400-479

