

Donauschwäbische Kochrezepte

Zwetschgenknödel

Das braucht man: 1 kg gekochte Kartoffeln, 2 bis 3 große Eier, Salz, 1 Löffel Fett (früher Schweineschmalz, heute eher Butter), 1 kg Zwetschgen (Pflaumen), 100 bis 150 Gramm Mehl, Semmelbrösel, Zucker, evtl. Zimt

So geht's: Kartoffeln kochen und pürieren. Eier, Salz und Fett dazugeben. 3 bis 4 cm große Knödel formen. In die Mitte der Knödel eine entsteinte Zwetschge drücken und den Knödel "schließen". Die Knödel werden in Salzwasser gar gekocht, mit gebräunten Semmelbröseln und Zucker zu Tisch gegeben. Auf Wunsch mit Zimt bestreuen.

Krautstrudel (mal was anderes als der ewige Apfelstrudel)

Das braucht man: Strudelteig (kann man tiefgekühlt kaufen), gehobeltes Weißkraut, Pfeffer, Zucker, Fett.

So geht's: Weißkraut hobeln und mit Fett (früher Schweineschmalz, heute irgendeins) in der Pfanne andünsten, mit Pfeffer und Zucker würzen. Strudelteig zu einer großen Platte ausrollen, das angedünstete Kraut darauf verteilen. Der Teig wird zu einer Rolle geformt und in eine Reine (= Auflaufform) geschicht und im Backofen fertiggebacken.

Sarma (Gefüllte Wein- oder Weißkrautblätter / Stuffed wine or cabbage leaves)

Das braucht man: Gemischtes Hackfleisch, gekochter Reis, Weinblätter oder gedünstete Weißkrautblätter, Zwiebeln, Sauerrahm, Salz, Knoblauch, süßer Paprika

So geht's: Gemischtes Hackfleisch mit Salz, Paprikapulver und Knoblauch würzen und mit gekochtem Reis vermischen. Masse in Weinblätter oder gedünstete Weißkrautblätter füllen und zu einer Rolle formen. Zwiebeln in einer Pfanne glasig dünsten, Sarma-Röllchen zugeben und mit Sauerrahm andünsten. Brot dazu reichen. Guten Appetit.

Husarenfleisch

Das braucht man: 2 Metzgerzwiebeln (große Gemüsezwiebeln), Butter, Paprikapulver, Essig, Mehl, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Sahne, Kartoffeln

So geht's: Zwiebeln klein schneiden, in Butter anbraten, einige Tropfen Essig und mind. 1 TL Paprikapulver zugeben, gut umrühren. Nun geschnittenes Rind-, Kalb- und Schweinefleisch zugeben. Das ganze dünsten. Dann Mehl darüberstäuben, mit Suppe oder Wasser auffüllen, Sahne zugeben und ca. 10 Minuten weiterköcheln lassen. Dazu schmecken Kartoffeln in jeder Variante.

Hefeknödel mit Weichselsoße

Das braucht man für die Hefeknödel: 500g Mehl, Zucker, Salz, 2 Eier, 1 EL Öl, Butter, Weizengrieß, Milch

Das braucht man für die Weichselsoße: 40g Butter, Handvoll Mehl, 1 Glas Sauerkirschen mit Saft

So geht's: Zuerst den **Hefeteig** zubereiten. In eine Tasse lauwarme Frischmilch einen zerbröselten Hefewürfel und 1 EL Zucker geben. Das Ganze gut verrühren und an einer warmen Stelle mindestens 30 Minuten gehen lassen. Nun 500 g Mehl, eine Handvoll Zucker, einen gestrichenen EL Salz, 2 frische Eier, 1 EL Öl sowie die Milch-Hefe-Mischung in eine Schüssel geben. Die Masse zu einem zähen Teigen verrühren. Der Teig darf nicht mehr am Kochlöffel kleben. Nun 4 Teigkugeln formen und diese ca. 60 Minuten mit einem Geschirrtuch bedeckt gehen lassen. Danach jede Kugel wie eine Pizza flach ziehen, mit warmer Butter bestreichen und mit je einer kleinen Handvoll Grieß bestreuen. Dann zusammenrollen und daraus wieder eine Kugel formen. 10 Minuten gehen lassen. In einer Pfanne Butter schmelzen, etwas Milch dazugeben, erhitzen, bis die Milch lauwarm ist. Die Knödel hineinsetzen und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten mit Deckel garen lassen. Die Knödel sollen unten knusprig braun sein.

Für die **Weichselsoße** mit Butter und Mehl eine helle Einbrenne machen, Sauerkirschen mit Saft zugeben und eindicken. Die Hefeknödel werden zusammen mit der Weichselsoße serviert. Es ist viel Arbeit, aber der Aufwand lohnt sich.

Krautfleckerl

Das braucht man: Mehl, Eier, Wasser, Butter, Pfeffer, Salz, Weißkraut

So geht's: Aus einer Handvoll Mehl und einem Ei pro Person einen festen Teig kneten. Der Teig muß zäh und trocken sein. Sollte er zu fest sein, einfach etwas Wasser zufügen. Den Teig ausrollen und Fleckerl ausschneiden (Fleckerl = 1,5 x 1,5 cm große Quadrate). Diese in kochendes Salzwasser geben, ziehen lassen, bis sie oben treiben. Abtropfen lassen. Das Weißkraut möglichst fein hobeln, salzen, 10 Minuten ziehen lassen, mit den Händen ausdrücken, in Butter rösten und mit Pfeffer und Zucker (!) würzen. Die gekochten Fleckerln dazugeben. Gut verrühren. Fertig.

Quarknudeln

Das braucht man: 500 g Quark und Leinensäcken oder 500 g Hüttenkäse, 250 g Bandnudeln, Zwiebeln, süßer Paprika, Salz, Butter

So geht's: Quark in einem Leinensäckchen entwässern und gut ausdrücken oder einfach Hüttenkäse nehmen. Zwiebeln in Butter braun rösten. Die Pfanne vom Feuer nehmen, mit Paprika würzen. In Salzwasser gekochte Bandnudeln dazugeben. Umrühren. Fertig. Dazu schmeckt grüner Salat.

Nußnudeln

Das braucht man: 150 g fein gemahlene Haselnüsse (besser noch: Walnüsse), Zucker, 250 g Bandnudeln.

So geht's: Bandnudeln in Salzwasser kochen und abtropfen lassen. Nudeln in warmer Butter wenden, zuckern und gemahlene Nüsse unterheben. Fertig.

Griesnudeln

Das braucht man: Weizengries, Milch, Apfelmus, 250 g Bandnudeln.

So geht's: Weizengries in Butter anbräunen, mit etwas Milch auflassen, gut umrühren, bis der Gries bröselig wird. Die gekochten und abgetropften Bandnudeln zugeben. Umrühren. Fertig. Dazu scheckt am besten (selbstgemachtes?) Apfelmus.

Grenadiermarsch

Das braucht man: Kartoffeln, Bandnudeln, Zwiebeln, süßer Paprika, grüner Salat

So geht's: Kartoffeln in etwas größere Würfel schneiden und in Salzwasser kochen, Bandnudeln in Salzwasser kochen, kleingeschnittene Zwiebeln in reichlich Butter braun rösten, Pfanne vom Feuer nehmen, 1 Eßlöffel Paprika dazugeben, Kartoffeln und Bandnudeln dazugeben, umrühren, ggf. noch etwas salzen. Dazu schmeckt grüner Salat. (Nach dieser Mahlzeit am besten einen Obsttag einlegen).

Fischpaprikas (ungarisch: Halászlé)

Das braucht man: 2 Zwiebeln, Öl, Paprikapulver, Salz, Essig, Tomatenmark, Fischteile (Karpfen schmeckt am besten, hat aber viele Gräten, jeder andere Fisch geht auch)

So geht's: Zwei kleingeschnittene Zwiebeln in wenig Wasser ca. 10 Minuten dämpfen. Mind. 1 EL Paprika sowie eine Prise Salz hinzufügen. Fischteile in den Topf legen. Nur soviel Wasser hinzufügen, daß die Fische bedeckt sind. Fische ca. 10 Minuten ziehen lassen. 1 EL Tomatenmark und einen Schuß Essig hinzufügen. Nochmal 10 Minuten ziehen lassen. Dazu schmecken Nudeln oder einfach Weißbrot.

Hinglpaprikas (Paprikagemüse mit Huhn)

Das braucht man: 2 Zwiebeln, Öl, Paprikapulver, Hähnchenteile, 3 Kartoffeln

So geht's: Zwiebeln klein schneiden und in Öl andünsten, Topf vom Feuer nehmen; sofort viel Paprika unterrühren, mit Wasser aufgießen, Hähnchenteile zugeben. Kartoffelschnitze zugeben. Das Ganze ca. 20 Minuten kochen, salzen. Dazu schmeckt am besten Weißbrot.

Zádrás

Das braucht man: Bunte frische Paprika, Paprikapulver, Öl, Zwiebeln, frische Tomaten, Würstchen (ungarische "Bratwurst" = Kolbasz, spanische Chorizo oder Paprikasalami).

So geht's: kleingeschnittene Zwiebeln in Öl dünsten, Topf vom Feuer nehmen und Paprikapulver unterrühren. Wasser zugeben. Danach in Streifen geschnittene Paprika zugeben, gewürfelte Tomaten und kleingeschnittene Wurst. Das ganze ca. 20 Minuten kochen lassen, mit Salz abschmecken. Fertig. Dazu schmecken Salzkartoffeln oder Weißbrot.

Saure Eier

Das braucht man: Mehl, Butter, Senf, Meerrettich, Essig, 4 Eier

So geht's: Aus Mehl und Butter eine helle, dicke Einbrenne machen, mit Wasser ablöschen, 1 EL Senf, 1 EL Meerrettich und einen Schuß Essig zugeben. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und ganz zum Schluß in die Soße einrühren.

Die Soße kann zu Kartoffelknödeln gereicht werden.

Saurer Käse (Brotaufstrich)

Das braucht man: 500 g Quark, Leinensack, Paprikapulver, süße Sahne, 1 Messerspitze Hausnatron, 1 Prise Salz.

So geht's: Quark in einen Leinensack füllen und fest ausdrücken. Dann in einer Schüssel den Quark mit 1 TL Paprikapulver, 1 Prise Salz und 1 Messerspitze Hausnatron vermengen. 1 Schuß Sahne zugeben. Alles mit einer Gabel verrühren. Die Masse in einen verschließbaren Topf (Frischhaltebox) geben. Ein paar Stunden stehen lassen. Fertig.

Gebrodene Grumbera (Gebratene Kartoffeln) (ingesandt von Jozsef)

Das braucht man: Pro Person ca 3-4 mittelgroße Kartoffeln, Rauchfleisch (Geräuchertes), fetter Speck (z.B. ungarischer Paprikaspeck), Kolbasz, Schwartenmagen (gibt's beim ungarischen Metzger), Zwiebeln, Wein.

So geht's: Pro Person ca 3-4 mittelgroße Kartoffeln gut waschen, abtrocknen und in der Backröhre bei starker Hitze braten. Gelegentlich wenden. Wenn sie beim Drücken aufplatzen sind sie weich. Dazu ißt man Rauchfleisch und gerauchten fetten Speck und jegliche Art ungarische Wurst (Bratwurst, Stiffoller, Schwarze-Wurst, Schwartenmagen). Auch [angemachter Quark](#) paßt gut dazu. Und ganz wichtig dazu "Eigsalzte Zwiebel" (ingesalzene Zwiebeln). Pro Person 1 größere Zwiebel flach einschneiden, zwischen die Scheiben Salz geben und etwa 20 Minuten ziehen lassen. Das aß man früher hauptsächlich im Winter zum Frühstück oder Abendessen. Ein Glas ungarischen Wein (oder mehrere) und ein paar nette Leute dazu (die dieses feudale Mahl zu schätzen wissen) und Du hast die tollste "Mulatsag". Aber alles in allem nichts für empfindliche Mägen und gesundheitsbewußte Leute!

Restauranttip für Ungarnreisende von Jozsef: Das Lokal "Tettye" auf dem gleichnamigen Hügel in Pécs (Fünfkirchen in Südungarn).

Nußpunsch

Das braucht man: 500 g grüne Walnüsse*, 1 g Nelken, 3 Flaschen Wein, Zucker

So geht's: Walnüsse mit grüner Schale (diese vorher mit einer Nadel einstechen), 1 g Nelken und 3 Flaschen Weißwein erhitzen, 15 Minuten sieden lassen und dann absieben. Das Getränk mit Zucker nach Geschmack versetzen und heiß servieren.

* Da grüne Walnüsse hierzulande schwer zu kriegen sind, können auch Walnußkerne verwendet werden.