

20. LECSÓ

A	Rizs	10 dkg
A	Pirospaprika	1 késhegynyi
A	Bors	1 késhegynyi
A	Só	2 kiskanál
Z	Hagyma	30 dkg
H	Kolbász	30 dkg
Z	Zöldpaprika	100 dkg
Z	Paradicsom	50 dkg
H	Olaj	2 dl

Az apró kockákra vágott hagymát olajon (vagy zsíron) fonnyasztod, majd a megtisztított és karikákra vágott zöldpaprikát beleteszed és kis lángon kb. 5 percig fedő alatt párolod. Beleteszed a karikákra vágott kolbászt, a meghámozott, és kockákra vágott paradicsomot és a fűszereket. Közepes lángon kb. félóráig főzöd. A közben külön megfőzött rizszel köríted.

20. LETSCHO

K	Reis	100 g
K	Paprika	1 Messerspitze
K	Pfeffer	1 Messerspitze
K	Salz	2 kleine Löffel
O	Zwiebel	300 g
M	Wurst	300 g
O	grüner Paprika	1 kg
O	Tomaten	500 g
M	Öl	200 ml

Die in Würfel geschnittene Zwiebel dünstest du in Öl oder Schmalz, dann gibst du den gesäuberten und in Ringe geschnittenen grünen Paprika dazu und lässt alles bei bedecktem Topf ungefähr 5 Minuten dünsten. Danach gibst du die in Scheiben geschnittene Wurst, die geschälten und in Würfel geschnittenen Tomaten sowie die Gewürze hinzu. Bei mittlerer Flamme lasse alles ungefähr eine halbe Stunde kochen. In der Zwischenzeit kochst du die Beilage, den Reis.

19. TÖLTÖTT KRUMPLI

A	Liszt	5 dkg
A	Tejföl	2 dl
A	Babérlevél	2 db
A	Bors	1 késhegynyi
A	Só	1 késhegynyi
Z	Krumpli (közepes)	8 db
H	Sertéshús	50 dkg
H	Zsír	2 dkg
A	Ecet	1 kanálnyi

A meghámozott, derékban kettévágott és kivájt krumplibá beletöltöd a megdarált, zsíradékkal, fűszerekkel eldolgozott húst. Akkora lábasba teszed őket, ahol szorosan vannak. Vizzel felöntöd, sót, babérlevelet teszel bele és puhára főzöd. Ecettel, tejjel meghintve forrón tálalod.

19. GEFÜLLTE KARTOFFELN

K	Mehl	50 g
K	saure Sahne	200 ml
K	Lorbeerblatt	2 Stck.
K	Pfeffer	1 Messerspitze
K	Salz	1 Messerspitze
O	Kartoffeln, mittelgross	8 Stck.
M	Schweinefleisch	500 g
M	Schmalz	20 g
K	Essig	1 kleiner Löffel

In die geschälten, zur Hälfte geschnittenen und ausgehöhlten Kartoffeln drückst du das gehackte, mit Schmalz und Gewürzen abgeschmeckte Fleisch. Lege die Kartoffeln dann eng nebeneinander in einen Topf und fülle Wasser auf, welches du mit Salz und Lorbeerblättern würzt und koche sie nun weich. Du servierst die Speise heiss mit Essig und saurer Sahne.

20. LECZO

(Stewed Peppers and Tomatoes with sausage)

S—Rice	100 g
S—Red Pepper	1 pinch
S—Black Pepper	1 pinch
S—Salt	2 teaspoon
V—Onions	300 g
B—Sausage	300 g
V—Green Peppers	1 kg
V—Tomatoes	1/2 kg
B—Oil	7 oz/0,2 l

Simmer diced onions in oil and add the cleaned peppers sliced in ringlets. Let them sauté for 5 mn. under covered lid at a low heat. Now add sausage slices, peeled and diced tomatoes and spices. Heat it at a medium range for a half hour. Prepare rice in the meantime and serve together with the „lecso”.



19. STUFFED POTATOES

S—Flour	50 g
S—Sour Crame	7 oz
S—Bayleaf	2 pieces
S—Black Pepper	1 pinch
S—Salt	1 pinch
V—Potatoes (medium size)	8 pieces
B—Pork	1/2 kg
B—Lard	20 g
S—Vinegar	1 teaspoon

Peel and cut potatoes into halves. Carve out the insides and stuff the ground pork in place of the potato filling. Add spices and lard to the meat stuffing. Place potatoes snugly in a pot. Add water and salt and cook until they become soft. Serve hot topped with a sprinkle of vinegar and sour cream.



18. PARADICSOMLEVES, RAKOTT TÉSZTA

A	Tészta (metélt)	50 dkg
A	Cukor	10 dkg
A	Lekvár	25 dkg
A	Liszt	5 dkg
Z	Paradicsompüré	1 kis doboz
Z	Dió	10 dkg
Z	Mák	10 dkg
H	Margarin	5 dkg
H	Zsír	2 dkg

Világos rántást készítesz (5 dkg lisztből és 2 dkg zsírból), majd felengeded a kb. 3 csésze langyos vízzel hígított paradicsompürével. Főzés közben ízesíted cukorral, sóval, főzhetsz bele zellerlevelet vagy petrezselyemzöldet, vastagíthatod főtt rizszel is.

Sok sós vízben kifőzöd a tésztát és ha leszűrted, elkevered a margarin egyik felével. A másik felével kikensz egy lábast, amelybe rétegesen elhelyezed a tésztát, rá cukros, darált mákot (porcukorral), tésztát, lekvárt, tésztát, darált diót stb.

Előmelegített sütőben kb. félórán át sütöd. Cikkekre vágva tálalod.

18. TOMATENSUPPE, GESCHICHTETE NUDELN

K	Fadennudeln	500 g
K	Zucker	100 g
K	Marmelade	250 g
K	Mehl	50 g
O	Tomatenmark	1 kleine Dose
O	Nüsse	100 g
O	Mohn	100 g
M	Margarine	50 g
M	Schmalz	20 g

Stelle zuerst aus 50 g Mehl und 20 g Schmalz eine Einbrenne her, nicht zu dunkel. Verdünne das Tomatenmark mit 3 Tassen lauwarmen Wasser. Während des Kochens schmecke die Suppe mit Zucker und Salz ab, du kannst auch Sellerieblätter, Petersilie und gequollene Reis dazugeben.

Die Fadennudeln kochst du in reichlich Wasser und wenn du sie abgespült hast, mischt du die Hälfte der Margarine unter. Mit der anderen Hälfte der Margarine fettest du einen Topf, in welchen du die Zutaten in folgender Reihenfolge gibst: Nudeln, gemahlener Mohn mit Zucker oder Staubzucker, Nudeln, Marmelade, Nudeln, gemahlene Nüsse usw.

Im vorgeheizten Backofen lässt du alles ungefähr eine halbe Stunde backen und wird es in Streifen geschnitten serviert.

17. MÉZES SÜTEMÉNY

A	Liszt	25 dkg
A	Méz	10 dkg
A	Vaj	5 dkg
A	Cukor	5 dkg
A	Fahéj (Őrölt)	1 kiskanál
A	Sütőpor	1 kiskanál
A	Tojás	1 db
A	Só	1 késhegynyi
Z	Mazsola	5 dkg

A mézet a cukorral és vajjal együtt felmelegíted. Összeolvadás után, amikor már nem túl forró, a felvert tojást belekevered. A lisztbe elkevered a sót, fahéjat, sütőport, majd csomómentesre összedolgozod a mézes keverékkel. Kb. 1 órán át pihenteted, meglisztezett gyűrőtáblán kb. fél centi vastagra nyújtod. Különböző formákkal kiszaggatod vagy késheggyel saját formákat gyártasz, mazsolával, dióval, mandulával) díszíted és előmelegített sütőben kb. 10 percig sütöd. (Karácsonyfadísznek is jó)

17. HONIGKUCHEN

K	Mehl	250 g
K	Honig	100 g
K	Butter	50 g
K	Zucker	50 g
K	gemahlener Zimt	1 kleiner Löffel
K	Backpulver	1 kleiner Löffel
K	Eier	1 Stck.
K	Salz	1 Messerspitze
O	Rosinen	50 g

Erhitze zusammen mit der Butter den Honig. Wenn er zerlaufen, jedoch nicht mehr heiss ist, gib das geschlagene Ei dazu. Mische unter das Mehl Salz, Zimt, Backpulver und verarbeite dies mit dem Honiggemisch. Lasse alles ungefähr eine Stunde ruhen und rolle den Teig auf einem bemehlten Brett ungefähr einen halben Zentimeter dick aus. Du kannst nun mit ganz verschiedenen Formen oder auch mit der Messerspitze eigene Formen herstellen und diese mit Rosinen, Nüssen, Mandeln verziern und im vorgeheizten Backofen ungefähr 10 Minuten backen (als Weihnachtsbaumschmuck ebenfalls geeignet).

18. TOMATO SOUP, LAYERED NOODLE CAKE

S—Flat Broad Noodles	1/2 kg
S—Sugar	100 g
S—Jam	250 g
S—Flour	50 g
V—Tomato paste	1 small can
V—Walnuts	100 g
V—Poppy Seed	100 g
B—Margarin	50 g
B—Lard	20 g

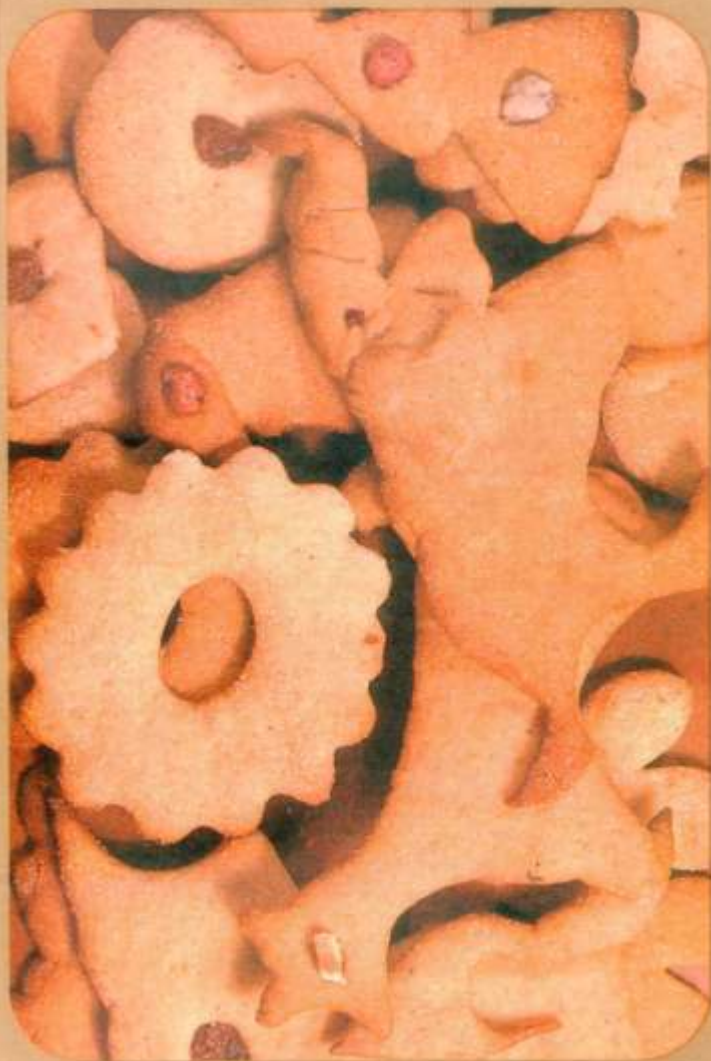
Make a light thickening using 150 g flour and 20 g lard then add three cupfuls of tomato sauce (tomato paste diluted with lukewarm water). While simmering you can enhance the flavor with sugar, salt, celery or parsley, even adding some boiled rice. Boil the noodles in plenty of salted water, drain them and mix in half the margarin. The other half should be used to grease the inside of the pot before filling it with noodles. Place the noodles in layers, alternating with various fillings: powdered sugar mixed with ground poppy seeds, jam, ground walnuts etc. Place the dish in a preheated oven and bake for a half hour. Serve by cutting as you would a cake.



17. HONEY COOKIES

S—Flour	250 g
S—Honey	100 g
S—Butter	50 g
S—Sugar	50 g
S—Ground Cinnamon	1 teaspoon
S—Baking Powder	1 teaspoon
S—Eggs	1
S—Salt	1 pinch
V—Raisins	50 g

Warm the honey with sugar and butter. Mix the eggs into it once the mixture has melted together. Mix salt, cinnamon and baking powder into the flour and work it into a smooth paste with the honey mixture. Let it rest for an hour and spread it on a floured board into a 1/2 inch thick layer. Cut into various shapes with the help of cookie forms or simply with a knife. Decorate with raisins, walnuts, almonds and bake them in a preheated oven for 10 mn. Can be used for Christmas decorations!



16. KRUMPLIS LEPÉNY (TOCSNI)

A	Liszt	20 dkg
A	Bors	1 késhegynyi
A	Tojás	2 db
A	Juhtúró	25 dkg
A	Tejföl	2 dl
A	Vaj	5 dkg
Z	Káposzta (reszelt)	35 dkg
Z	Krumpli	200 dkg
H	Olaj	3 dl

Megreszeled a nyers, hámozott krumplit és a lisztet lassan hozzákevered. Beleütsz két tojást, sózod, borsozod, jól elkevered. Forró olajba evőkanálnyi mennyiségeket szaggatsz és a kanállal ellapogtod, mindkét oldalát halványpirosra sütöd. Vajjal elkevert juhtúrót, olajban pirított káposztát, tejfölt adsz hozzá.

16. KARTOFFEL-FLADEN

K	Mehl	200 g
K	Pfeffer	1 Messerspitze
K	Eier	2 Stck.
K	Schafsquark	250 g
K	saure Sahne	200 ml
K	Butter	50 g
O	Kraut, geraspelt	350 g
O	Kartoffeln	2 kg
M	Öl	300 ml

Mische unter die geschälten und geraspelten Kartoffeln langsam das Mehl. Vermische alles gut mit 2 Eiern, salze und pfeffere gut. Gib nun einen Esslöffel von der Masse in eine Pfanne mit Öl, drücke sie mit dem Löffel breit und brate sie auf beiden Seiten goldbraun. Dazu reichst du den mit Butter vermischten Schafsquark, das in Öl gedünstene Kraut und die saure Sahne.

15. HORTOBÁGYI HŰSOS PALACSINTA

A	Zsemlemorzsa	10 dkg
A	Tojás	5 db
A	Liszt	40 dkg
A	Bors	1 késhegynyi
A	Só	1 késhegynyi
A	Pirospaprika	1 kiskanál
Z	Hagyma	10 dkg
H	Sertéshús	30 dkg
H	Olaj	2 dl

Személyenként 2 db palacsintát sütsz (l. 5. recept), de tej helyett 4—5 dl szódavízzel. A hagymát apróra vágva kevés olajon megpirítod, majd beleteszed a megdarált húst és pár percig sütöd. Kevés vízzel felengeded és beleteszed a sót, paprikát és majonannát (egy kiskanállal), fedő alatt kb. 30 percig párolod. A lecsurgatott húspéppel megtöltöd a palacsintákat, két végén becsomagolod őket. Bepanírozod (— 10 dkg liszt-tojás-zsemlemorzsa), majd bő olajban kisütöd. Tartármártást adhatsz hozzá. (l. 9. recept).

15. HORTOBAGYER FLEISCH-PLINSEN

K	Semmelbrösel	100 g
K	Eier	5 Stck.
K	Mehl	400 g
K	Pfeffer	1 Messerspitze
K	Salz	1 Messerspitze
K	Paprika	1 kleiner Löffel
O	Zwiebel	100 g
M	Schweinefleisch	300 g
M	Öl	200 ml

Pro Person bäckst du 2 Plinsen (siehe Rezept Nr. 5), aber anstatt der Milch verwendest du Sodawasser, 4—500 ml. Die Zwiebel schneidest du in kleine Stücke und bräunst sie in wenig Öl, gib nun auch das gehackte Fleisch hinzu und lasse es ein paar Minuten braten. Gib ein wenig Wasser hinzu, das Salz, den Paprika und einen kleinen Löffel Majoran und lasse alles unter bedecktem Topf braten. Fülle die Plinsen mit der abgetropften Fleischmasse, schlage dabei auch die beiden Enden ein. Paniere mit einem 100 g Mehl—Eier—Semmelbrösel—Gemisch und backe sie in reichlich Öl aus.

Reiche dazu Tatarensosse (siehe Rezept Nr. 9).

16. POTATO CAKES (TOCSNI)

S—Flour	200 g
S—Black Pepper	1 pinch
S—Eggs	2
S—Sheep Cheese	250 g
S—Sour Cream	1/2 pint/0,2 l
S—Butter	50 g
V—Cabbage (grated)	350 g
V—Potatoes	2 kg
V—Oil	1/2 pint/0,2 l

Grate the peeled raw potatoes mixing it slowly with flour. Add two eggs raw with salt and pepper and mix it thoroughly. Put tablespoonfuls into hot oil in patty shapes. Brown them. Serve with sheep cheese mixed with butter, cabbage sauted in oil. Pour sour cream on top and serve.



15. MEAT PALACSINTA À LA HORTOBÁGY

S—Bread crumbs	100 g
S—Eggs	5
S—Flour	400 g
S—Black Pepper	1 pinch
S—Salt	1 pinch
S—Red Pepper	1 teaspoon
V—Onions	100 g
B—Pork	300 g
B—Oil	6 oz/0,2 l

Prepare 2 palacsintas per person (see recipe 5) but use a pint of sodawater instead of milk. Brown the minced onions over in a little oil then add the ground pork and cook it for a few minutes. Add a little water, salt, red pepper and a teaspoon of marjoram and cook it under lid for 30 mn. Drain it, fill the palacsintas with meat and close them at both ends. Bread the palacsintas (with 100 g of flour, eggs and bread crumbs) and fry them in deep oil. Serve with Tartar sauce (see recipe 9).



14. INDIAI SPENÓT

A	Bors	1 késhegynyi
A	Só	1 késhegynyi
A	Köménymag	1 kiskanál
A	Pirospaprika	1 késhegynyi
Z	Spenót	50 dkg
Z	Krumpli	20 dkg
Z	Hagyma	2 fej
Z	Fokhagyma	1 gerezd
H	Olaj	2 dl

A krumplit meghámozod, egészen kis kockákra vágod, majd bő olajban pirosra sütöd. Kiveszed az olajból, amelyben megpirítod az apró kockákra vágott hagymát. Ha Mirelite-spenótot vettél, felengedés után lecsorgatod róla a vizet, ha friss, alaposan megmosod és megtisztítod, kevés olajon zúzott fokhagymával párolod és összevágod, sóval, borssal, köménnyel, paprikával fűszerezd és a végén keverd bele a krumplit.

14. INDISCHER SPINAT

K	Pfeffer	1 Messerspitze
K	Salz	1 Messerspitze
K	Kümmel	1 kleiner Löffel
K	Paprika	1 Messerspitze
O	Spinat	500 g
O	Kartoffeln	200 g
O	Zwiebeln	2 Köpfe
O	Knoblauch	1 Zehe
M	Öl	200 ml

Zuerst schälst du die Kartoffeln und schneidest sie in ganz kleine Stücke. Danach bäckst du sie in Öl goldbraun aus. Nun nimmst du sie aus dem Öl und lässt darin die in kleine Stücke geschnittene Zwiebel bräunen. Gib die Zwiebel dann in einen Topf und dazu kommt der Spinat. Wenn du gefrosteten Spinat gekauft hast, dann musst du nach dem Auftauen das abgelaufene Wasser abgiessen. Ist der Spinat frisch, wasche und säubere ihn gründlich, schneide und dünste ihn mit zerdrücktem Knoblauch, würze ihn mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Paprika und mische zum Schluss die Kartoffeln darunter.

13. SAJTAL TÖLTÖTT RÁNTOTT SONKASZELETEK

A	Sajt	4 szelet
A	Zsemlemorzsa	5 dkg
A	Liszt	5 dkg
A	Tojás	1 db
A	Ketchup	2 dl
A	Bors (őrölt)	1 késhegynyi
Z	Krumpli	50 dkg
H	Sonka	8 szelet
H	Olaj	5 dl

Két-két szép, egyforma gépsonkaszelet közé ugyanakkora, vagy kicsit kisebb, lehetőleg ementáli sajt-szeletet elhelyezel, majd bepanírozod (liszt-tojás-zsemlemorzsa-ba kevés sót és borsot is keversz bele). A szeleteket forró, nem túl bő olajban mindkét oldalán kisütöd.

Közben az olaj nagyobbik felében a meghámozott és csíkokra vágott krumplit is sütöd. Elkészültük után a szeleteket is, a krumplit is papírszalvéták közt meglapogatod, hogy az olajat felitasd, és forrón, ketchuppal (ha nincs, mustárral, citromkarikával) tálalod.

13. PANIERTER SCHINKEN MIT KÄSE GEFÜLLT

K	Käse	4 Scheiben
K	Semmelbrösel	50 g
K	Mehl	50 g
K	Eier	1 Stck.
K	Ketchup	200 ml
K	Pfeffer, gemahlen	1 Messerspitze
O	Kartoffeln	500 g
M	Schinken	8 Scheiben
M	Öl	500 ml

Zwischen je zwei Schinkenscheiben legst du eine Scheibe Käse, nach Möglichkeit Emmentaler, und panierst sie in Mehl, Ei sowie Semmelbrösel, in die du auch ein wenig Salz und Pfeffer gemischt hast. Dann kannst du die Scheiben in heissen Öl auf beiden Seiten schön braun backen. In der Zwischenzeit schälst du die Kartoffeln, schneidest sie in Streifen und bäckst sie in dem restlichen Öl aus. Wenn auch die Fleischscheiben fertig sind, kannst du die Kartoffeln auf einer Serviette abtropfen lassen und sofort heiss mit Ketchup, oder mit Senf und Zitronenscheiben servieren.

14. INDIAN SPINACH

S—Black Pepper	1 pinch
S—Salt	1 pinch
S—Carraway Seed	1 teaspoon
S—Red Pepper	1 pinch
V—Spinach	1/2 kg
V—Potatoes	200 kg
V—Onions	2
V—Garlic	1 clove
B—Oil	1/2 pint/0.2 l

Peel and dice the potatoes into small pieces then brown them in deep oil. When the potatoes are ready and taken out of the oil, use the same oil to brown the minced onions. Place the onions in a skillet and add the spinach. If you have frozen spinach do not forget to simmer down the water when you defrost. If you use fresh spinach clean and wash thoroughly then add mashed garlic and simmer down in a little oil. When ready, chop the spinach and season with carraway, salt, black and red pepper. Finally stir the potatoes into the spinach.



13. BREADED HAM STUFFED WITH CHEESE

S—Swiss Cheese	4 slices
S—Bread Crumbs	50 g
S—Flour	50 g
S—Egg	1
S—Catchup	6 oz.
S—Ground Black Pepper	1 pinch
V—Potatoes	1/2 kg
B—Ham	8 slices
B—Oil	1 pint (0,5 l)

Place a slice Swiss cheese between two slices of lean ham. Bread it by first dipping stuffed ham into flour, then into beaten egg (slightly salted and peppered) then into bread crumbs. Fry the slices in not too much oil turning them on both sides. Meanwhile fry the peeled and cut potato strips in oil. When ready, dry the stuffed ham and the potato strips between paper towels to soak up excess oil. Serve with Catchup (or mustard, sliced lemon).



12. CURRYS CSIRKE

A	Vaj	8 dkg
A	Curry	1 evőkanál
A	Gyömbér (őrölt)	1 kiskanál
A	Só	1 kávéskanál
A	Tejföl	2 dl
A	Pirospaprika	1 kiskanál
Z	Mák (darált)	4 dkg.
H	Csirke	1 kg (1 db)
H	Húsleveskocka	1 db.

A kívül-belül megtisztított, sózott csirkét — némi felnőttsegítséggel — 10—12 db-ra vágod és 2—3 percig vajon sütő-forgatod. A curryt, őrölt gyömbért és a mákot összekevered és a felét rászórva a csirkére kb. 1 percig tovább sütöd. Állandó keverés közben fél dl vízzel felöntöd, egy kiskanál őrölt paprikát szórsz rá s főzöd egy keveset. Fél liter vízben felforralod a húsleveskockát, hozzáadod a tejfölt, felöntöd vele a csirkét és rászórod a fűszerkeverék másik felét.

Tálaláskor ezzel öntöd le a húsdarabokat.

12. HÄHNCHEN MIT CURRY

K	Butter	80 g
K	Curry	1 Esslöffel
K	Lorbeer, gemahlen	1 kleiner Löffel
K	Salz	1 Kaffeelöffel
K	saure Sahne	200 ml
K	Paprika	1 kleiner Löffel
O	Mohn, gemahlen	40 g
M	Hähnchen	1 kg/1 Stck.
M	Fleischbrühwürfel	1 Stck.

Das aussen und innen gesäuberte Hähnchen schneidest du mit Hilfe eines Erwachsenen in 10—12 Stücke und lässt diese 2—3 Minuten unter ständigen Wenden in Butter braten. Curry, gemahlene Lorbeer und Mohn vermischt du miteinander und streust davon die Hälfte auf das Hähnchen. So lässt du es noch ungefähr eine Minute braten. Danach gibst du unter ständigen Rühren noch 50 ml Wasser, 1 kleinen Löffel Paprika hinzu und kochst alles noch ein wenig. Die Fleischbrühe bereitest du mit einem halben Liter Wasser zu und übergießt damit das Hähnchen. Mit der sauren Sahne und den übrigen Gewürzen bestreust du das Hähnchen. Beim Servieren übergießt du die Fleischstücke mit der restlichen Fleischbrühe.

11. RAKOTT KRUMPLI UBORKASALÁTÁVAL

A	Tojás	5 db
A	Tejföl	4 dl
A	Zsemlemorzsa	5 dkg
A	Salátaecet	1 evőkanál
Z	Krumpli	100 dkg
Z	Hagyma	1 kis fej
Z	Uborka	70 dkg
H	Kolbász	30 dkg
H	Zsír	10 dkg

A krumplit a héjában forrástól számítva 10 percig főzöd takaréklángon. A vizet leszűröd, de a krumplit kb. 5 percig fedő alatt szikkadni hagyod. Ezután meghámozod és karikára vágod, csakúgy a közben keményre főtt tojásokat is. Karikára vágod a kolbászt, kevés zsíron megpárolod. Jénai edényt vagy lábast zsírral kikensz és morzsával megszórsz, alulra és felülre krumplit rakva lerakod a krumpli-, tojás-, kolbászrétegeket közben locsolgatva a kolbász zsírával, tejjel és enyhén sózva. A tetejére egy pohár tejfölt öntesz, majd előmelegített sütőben kb. 40 percig sütöd.

Az uborkát meghámozod, gyalulod és sózod. Félórán át állni hagyod, kinyomkodod. Sós-ecetes vízbe apróra vágott hagymát teszel, megborsozod, paprikázod és ráöntöd az uborkára.

11. GESCHICHTETE KARTOFFELN MIT GURKENSALAT

K	Eier	5 Stck.
K	saure Sahne	400 ml
K	Semmelbrösel	50 g
K	Salatessig	1 Esslöffel
O	Kartoffeln	1 kg
O	Zwiebel	1 kleiner Kopf
O	Gurken	700 g
M	Wurst	300 g
M	Schmalz	100 g

Die Kartoffeln werden mit der Schale in kaltem Wasser angesetzt und nach beginnenden Kochen noch 10 Minuten auf kleiner Flamme weitergekocht. Danach giesst du das Wasser ab und lässt die Kartoffeln noch ungefähr 5 Minuten unter bedecktem Topf dämpfen. Danach schälst und schneidest du sie in Scheiben, genau wie die in der Zwischenzeit hart gekochten Eier. Die Wurst schneidest du ebenfalls in Ringe und lässt sie in wenig Schmalz braten. Eine Jenaer Glasform oder einen Topf fettest du aus und streust Semmelbrösel hinein. Als unterste Schicht gibst du nun die Kartoffeln und dann abwechselnd je eine Schicht Eier und Wurst, zum Abschluss wieder eine Schicht Kartoffeln in die Form. Zwischendurch beträufelst du alles mit Wurstfett und mit schwach gesalzener, saurer Sahne. Ganz obenauf bestreichst du die Kartoffeln mit saurer Sahne und lässt alles in vorgeheizten Backofen ungefähr 20 Minuten backen.

Die Gurken werden geschält, geraspelt und gesalzen. So lässt du eine halbe Stunde stehen. Die in kleine Stücke geschnittene Zwiebel gibst du in das Salz—Essig—Wasser, streust noch ein wenig Pfeffer und Paprika hinein und übergießt damit die Gurken.

12. CURRIED CHICKEN

S—Butter	80 g
S—Curry	1 tablespoon
S—Ginger (ground)	1 teaspoon
S—Salt	1 teaspoon
S—Sour Cream	6 oz. /0,2 l
S—Red Pepper	1 teaspoon
V—Poppy Seed (ground)	40 g
B—Chicken (whole)	1 kg
B—Boullion Cube	1 cube

Clean the chicken inside and outside (with some grown-up's help), salt it and cut it into 10—12 pieces. Simmer in butter for 2—3 mn. Mix the curry, the ground ginger and poppy seed and pour approximately half the mixture over the chicken. Cook it for another minute. While constantly stirring, pour 2 oz of water on it adding a teaspoon of red pepper and continue to cook it. Bring to boil a pint of water, dissolve the boullion cube in it, add the remaining half of the spices and pour sauce over chicken. When ready to serve, cover chicken with sour cream.



11. POTATO CASSEROLE WITH CUCUMBER SALAD

S—Eggs	5
S—Sour Cream	1 pint (0,5 l)
S—Bread Crumbs	50 g
S—Vinegar	1 tablespoon
V—Potatoes	1 kg
V—Onion	1 piece
V—Cucumbers	700 g
B—Sausage	300 g
B—Lard	100 g

Wash the potatoes and boil them, unpeeled, for 10 mn. at a low range. Discard the water and let the potatoes dry for 5 mn. with the lid on. Peel and slice. Hard boil the eggs and slice them in turn. Slice and sauté the sausages over a bit of lard. Spread a little lard around the inside of a pyrex dish and sprinkle bread crumbs over it. Place a layer of potatoes, topped by a layer of eggs then a layer of sausage, repeat until all is used up. With each layer pour salted sour cream on top. Place the dish in a pre-heated oven and let it cook for 40 mn.

Peel the cucumbers, slice them thin and salt them. Let it sit in its own juice for 30 mn., then squeeze them out. Put minced onions in salty, vinegary water, add black pepper and pour the dressing over the cucumbers.



10. GULYÁS és TÚRÓS PALACSINTA

A	Liszt	30 dkg
A	Tojás	4 db
A	Túró	30 dkg
A	Tej	5 dl
A	Pirospaprika	2 dkg
Z	Krumpli	60 dkg
Z	Hagyma	3 db
H	Marhahús	80 dkg
H	Olaj	2 dl

Az apróra vágott hagymát kevés olajon megpirítod. Amikor „üveges” lesz, leveszed a tűzről és nem túl erős paprikát szórsz bele. Beleteszed a kockára vágott marhahúst. (Gulyáshoz legmegfelelőbb a marhalábszár). Felöntöd egy kevés vízzel és visszatesszed főni. Megsózod, majd fővés közben mindig utána töltesz (kb. fél liter folyadékot). Amikor a hús már majdnem megpuhult, a meghámozott és kockákra vágott krumplit beleteszed és még kb. 15 percig főzöd. A tűzről levéve még egy kevés paprikát szórsz bele.

Palacsintákat sütsz ki (l. 5. recept) és túróval töltöd, melybe ízlésed szerint tehetsz vaníliát, kaprot, mazsolát.

10. GULASCH UND QUARK-PLINSEN

K	Mehl	300 g
K	Eier	4 Stck.
K	Quark	300 g
K	Milch	500 ml
K	Paprika	20 g
O	Kartoffeln	600 g
O	Zwiebel	3 Stck.
M	Rindfleisch	800 g
M	Öl	200 ml

Die in kleine Stücke geschnittenen Zwiebeln lässt du in wenig Öl dünsten. Wenn sie „glasig” sind, nimmst du sie von der Flamme und streust den nicht zu scharfen Paprika hinein. Dazu gibst du auch das in Würfel geschnittene Rindfleisch. (Das geeignetste Fleisch zum Gulasch ist das vom Unterschenkel.) Nun gibst du ein wenig Wasser dazu und setzt den Topf wieder auf die Flamme zurück. Während des Kochens salzt du und gibst immer wieder Flüssigkeit hinzu, ungefähr einen halben Liter. Wenn das Fleisch fast weich ist, gibst du die geschälten und in Würfel geschnittenen Kartoffeln hinzu und lässt alles noch ungefähr 15 Minuten kochen. Vom Feuer genommen, streust du noch ein wenig Paprika in die fertige Speise.

Dazu werden Plinsen (siehe Rezept Nr. 5) gebacken und mit Quark gefüllt, den du je nach Geschmack mit Vanille, Dill oder Rosinen anreichern kannst.

9. RÁNTOTT GOMBAFEJEK TARTÁRMÁRTÁSBAN

A	Cukor	1 kiskanál
A	Zsemlemorzsa	10 dkg
A	Liszt	15 dkg
A	Tojás	4 db
A	Tejföl	2 dl
Z	Csiperkegomba	60 dkg
Z	Citrom	1 db
H	Olaj	3 dl
H	Mustár	2 kiskanál

A megtisztított, megmosott gombafejeket sózod, bepanírozod (liszt-tojás-morzsa) és bő olajban kisütöd. Ha kész, az olajat szalvétával itasd le róla. Két tojás sárgájába állandó, lassú keverés közben kb. 1 dl olajat csepegtetsz. Ezt keverd össze a mustárral, kevés cukorral, citrommal, majd a tejjőllel. A kész mártást csészében tálald a gombafejekhez.

9. PANERTE PILZKÖPFE IN TATARENSOSSE

K	Zucker	1 kleiner Löffel
K	Semmelbrösel	100 g
K	Mehl	150 g
K	Eier	4 Stck.
K	saure Sahne	200 ml
O	Champignons	600 g
O	Zitrone	1 Stck.
M	Öl	300 ml
M	Senf	2 kleine Löffel

Die geputzten und gewaschenen Pilzköpfe salzt, panierst (mit Mehl, eiern und Semmelbrösel) und lässt du in reichlich Öl ausbacken. Wenn diese fertig sind, trocknest du das restliche Öl mit einer Serviette ab. Unter langsamen Rühren tropfst du laufend Öl zu dem Eigelb. Nun rühre die Masse noch mit Senf, wenig Zucker, Zitrone sowie saurer Sahne glatt. Die fertige Sosse wird in einer Tasse zu den Pilzköpfen serviert.

10. GULASH SOUP AND COTTAGE CHEESE PALACSINTA

S—Flour	300 g
S—Eggs	4
S—Cottage Cheese	300 g
S—Milk	1 pint 0,5 l
S—Red Pepper	20 g
V—Potatoes	600 g
V—Onions	3 pieces
B—Beef (Shank)	800 g
B—Oil	7 oz.

Mince the onions and fry in a little oil. When they are transparent like glass and not yet brown take them off the range and add sweet red pepper. Add cubed beef (for Gulash the shank is preferable) add a little water and boil. Sprinkle a pinch of salt onto it and keep the liquid at a constant 1 pint level by adding water when necessary. When the meat is almost soft, peel and dice the potatoes and place them in the pot. Cook for another 15 mn. When ready, sprinkle a little red pepper on it.

Prepare the palacsinta (see recipe 5) and fill them with cottage cheese flavored with vanilla or raisins.



9. BREADED MUSHROOMS WITH TARTAR SAUCE

S—Sugar	1 teaspoon
S—Breadcrumbs	100 g
S—Flour	150 g
S—Eggs	4
S—Sour Cream	1/2 pint/0,2 l
V—Mushrooms	600 g
V—Lemon	1
B—Oil	10 oz./0,3 l
B—Mustard	2 teaspoons

Clean, wash and salt the mushrooms then bread them (flour, eggs, crumbs) and fry them in deep oil. When ready, place them on paper towels to rid them of excess oil. While slowly stirring two yolks add 3 oz. of oil in drops. Mix mustard into sauce and add a bit of sugar lemon and sour cream. The tartar sauce should be served with the breaded mushrooms.



8. GYORS ALMÁSSÜTEMÉNY

A	Liszt	30 dkg
A	Cukor	35 dkg
A	Tej	2 dl
A	Tojás	3 db
A	Fahéj	1 dkg
A	Sütőpor	1 csomag
Z	Citrom	1 db
Z	Alma	100 dkg
H	Olaj	15 dkg

Az almán kívül a felsoroltakat jól összekevered, a citrom héját belereszeled, levét kinyomod és a meg-hámozott almákra locsolod; az almát apró darabokra vágva beleteszed a masszába, majd lassú tűznél megsütöd (kb. 40 perc) (kiolajozott sütőben).

8. SCHNELLER APFELKUCHEN

K	Mehl	300 g
K	Zucker	350 g
K	Milch	200 ml
K	Eier	3 Stck.
K	Zimt	10 g
K	Backpulver	1 Packchen
O	Zitrone	1 Stck.
O	Äpfel	1 kg
M	Öl	150 g

Ausser den Äpfeln werden die übrigen Zutaten gut miteinander verarbeitet, auch die geriebene Zitronenschale gibst du dazu. Mit dem Zitronensaft übergiesst du die geschälten Äpfel. Nun gibst du die in Stücke geschnittenen Äpfel zu der Masse und lässt sie bei schwacher Hitze ungefähr 40 Minuten in einer gefetteten Form im Backofen goldgelb backen.

7. LENCSEFŐZELÉK

A	Liszt	5 dkg
A	Babérlevél	3 db
A	Cukor	2 dkg
A	Bors	1 késhegynyi
A	Ecet (saláta)	1 kávéskanál
Z	Lencse	50 dkg
Z	Hagyma	2 db
Z	Fokhagyma	1 gerezd
H	Olaj	2 evőkanál

Előző este beáztatod a lencsét. Másnap annyi vízzel, amennyi ellepi, a megtisztított hagymával, sóval, babérlevéllel puhára főzöd. A hagymát ezután kidobod. Rántást készítesz olajjal és liszttel, cukorral, reszelt fokhagymával, borssal, hozzáadod a lencséhez és összeforralod. Ecettel ízesíted. Feltétnek tehetsz rá egy tükörtojást.

7. LINSEN-GEMÜSE

K	Mehl	50 g
K	Lorbeerblatt	3 Stck.
K	Zucker	20 g
K	Pfeffer	1 Messerspitze
K	Salatessig	1 Kaffeelöffel
O	Linsen	500 g
O	Zwiebeln	2 Stck.
O	Knoblauch	1 Zehe
M	Öl	2 Esslöffel

Schon am Abend vorher weichst du die Linsen ein. Am nächsten Tag kochst du sie mit soviel Wasser, dass sie bedeckt sind und gibst auch noch die geputzte Zwiebel, Salz und Lorbeerblätter hinzu. Wenn die Linsen weich sind, nimmst du die Zwiebel heraus. Bereite eine Einbrenne mit Öl, Mehl, Zucker, zerdrücktem Knoblauch, Pfeffer und gib diese zu den Linsen. Lass die Speise aufkochen und würze dann mit Essig. Als Ergänzung kannst du noch ein Spiegelei auf das fertige Gericht geben.

8. READY-IN-A-MINUTE APPLE PIE

S—Flour	300 g
S—Sugar	350 g
S—Milk	1/2 pint/0,2 l
S—Eggs	3
S—Cinnamon	10 g
S—Baking Powder	1 packet
V—Lemon	1
V—Apples	1 kg
B—Oil	5 oz./0,2 l

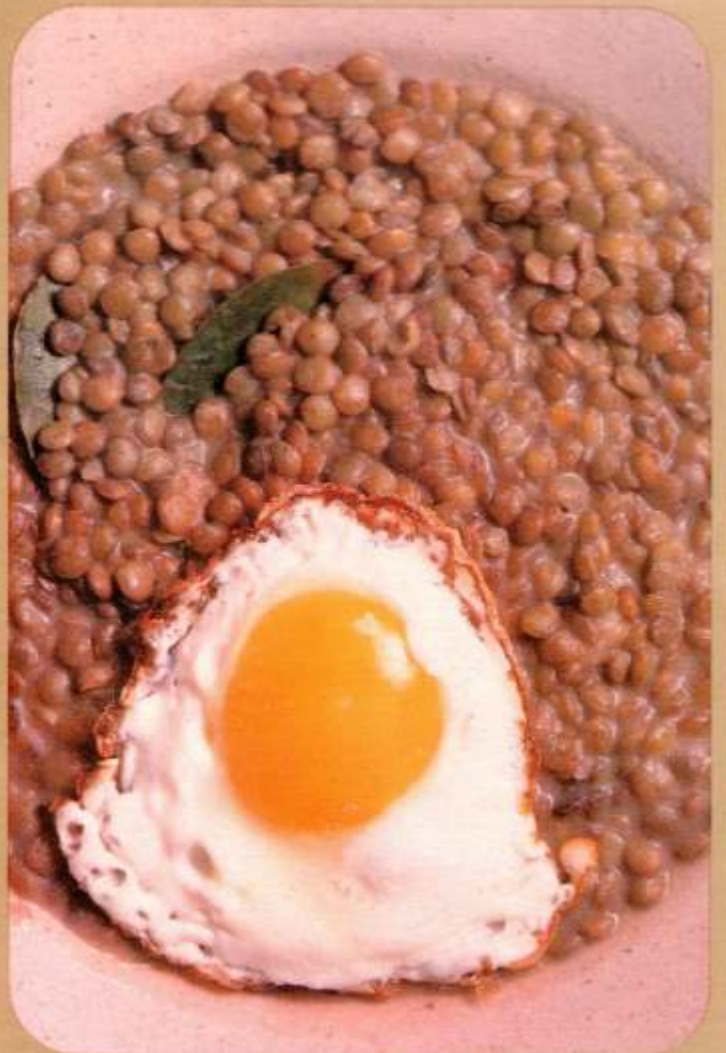
Mix the ingredients, all except for the apples, grate the lemon rind into it, squeeze the juice out and pour it over the peeled apples. Dice the apples and add them to the mixture. Bake at low heat for 40 mn. in a pre-oiled pan.



7. LENTILS

S—Flour	50 g
S—Bayleaf	3 pieces
S—Sugar	20 g
S—Black Pepper	1 pinch
S—Vinegar	1 teaspoon
V—Lentils	500 g
V—Onions	2
V—Garlic	1 clove
B—Oil	2 tablespoons

Soak the lentils over night. The next day cook them till they soften covering them with water then add whole peeled onions, salt and bayleaves. Discard the onions afterwards. Prepare a thickening with oil and flour, add sugar, grated garlic and a little black pepper to the lentils. Boil and sprinkle vinegar over it when ready. Top it with eggs, sunny side up (optional).



6. PIZZA

A	Liszt	100 dkg
A	Élesztő	3 dkg
A	Só	1 kiskanál
A	Tojás	2 db
A	Sajt (reszelt)	15 dkg
Z	Paradicsompüré	2 db
H	Olaj	3 evőkanál
H	Kolbász	10 dkg
H	Szardínia	1 dob.

A lisztbe 1 evőkanál olajat öntesz és 3 dkg élesztőt morzsolsz bele. Kevés langyos, sós vízzel jól összegdolgozod, utána langyos helyen keleszted, (40—60 perc). Ezután a tésztát kisujjnyi vastagságúvá nyújtod, olajjal v. zsírral kikent tepsibe helyezed és ismét kelni hagyod (fél óra). Ezt követően tetejét először olajjal, majd paradicsompürével megkened, karikára vágott keménytojást, kolbászt és szardíniadarabokat teszel rá. (Ha nem szereted a szardíniát, apró kockára vágott szalonna, juhtúró is megteszi). Megszórod még sajttal, és forró sütőben megsütöd, ügyelve arra, hogy jól megsüljön, de ne száradjon ki.

6. PIZZA

K	Mehl	1 kg
K	Hefe	30 g
K	Salz	1 kleiner Löffel
K	Eier	2 Stck.
K	Käse, gerieben	150 g
O	Tomatenmark	2 Dosen
M	Öl	3 Esslöffel
M	Wurst	100 g
M	Sardinen	1 Dose

Gib zuerst einen Esslöffel Öl und die gekrümelte Hefe zu dem Mehl. Verarbeite diesen Hefeansatz gut mit ein wenig lauwarmen Salzwasser und lass ihn 40—60 Minuten an einem warmen Ort gehen. Dann legst du den auf Fingerdicke ausgezogenen Teig auf ein mit Öl oder Schmalz gefettetes Blech und lässt ihn noch mal eine halbe Stunde gehen. Danach streichst du auf den Teig zuerst Öl und dann Tomatenmark. Anschliessend legst du die in Scheiben geschnittenen, hart gekochten Eier, die Wurst- und Sardinenstücke darauf. Falls du keine Sardinen magst, kannst du auch Speck, in kleine Würfel geschnitten oder auch Schafsquark verwenden. Nun brauchst du nur noch den geriebenen Käse darauf streuen und das Gericht im heissen Backofen gut goldbraun backen. Es muss gut durchgebacken werden, darf aber nicht austrocknen, worauf du besonders achten musst.

5. RAKOTT PALACSSINTA

A	Liszt	30 dkg
A	Tojás	5 db
A	Tej	5 dl
A	Cukor	10 dkg
A	Túró	50 dkg
A	Tejföl	4 dl
Z	Mazsola	10 dkg
Z	Citrom	1 db
H	Olaj	1 dl

A lisztet, 4 tojást és a tejet csomómentesre elkevered, pici sót szórsz bele és kész is a tejföl sűrűségű palacsintatészta, amelyből kb. félórás pihentetés után palacsintákat sütsz ki. Túróból, reszelt citromhéjból, mazsolából 8 dkg cukorral és egy tojással tölteléket keversz ki, megtöltöd vele a palacsintákat és olajjal kikent tűzálló táliba sorba, majd kereszt-sorba stb. lerakod őket, cukros tejjel leöntöd. Előmelegített sütőben pirosra sütöd és rövid hűlés után felvágva tálalod.

5. PLINSEN-AUFLAUF

K	Mehl	300 g
K	Eier	5 Stck.
K	Milch	0,5 l
K	Zucker	100 g
K	Quark	500 g
K	saure Sahne	400 ml
O	Rosinen	100 g
O	Zitronen	1 Stck.
M	Öl	100 ml

Das Mehl, 4 Eier und die Milch verrührst du so, dass keine Klumpen bleiben. Dann gibst du noch ein wenig Salz dazu und schon ist der dickflüssige Plinsenteig fertig, aus dem du nach einer halben Stunde Ruhezeit die Plinsen backen kannst. Aus dem Quark, der geriebenen Zitronenschale, den Rosinen, 80 g Zucker und einem Ei stellst du eine Füllung her, mit der du die Plinsen füllst. Die Plinsen werden dann einzeln in eine geölte, feuerfeste Form geschichtet und mit gezuckerter saurer Sahne übergossen. Die Plinsen werden so im vorgewärmten Backofen hellbraun gebacken und nach kurzem Abkühlen aufgeschnitten serviert.

6. PIZZA

S—Flour	1 kg
S—Yeast	30 g
S—Salt	1 teaspoon
S—Eggs	2
S—Grated Cheesel	150 g
V—Tomato Paste	2 small cans
B—Oil	3 tablespoons
B—Sausage	100 g
B—Sardines	1 can

Add one table poonful of oil to the flour and crumble the yeast into it. Mix it with a little lukewarm water and leave it to rise for 40 to 60 mn. in a lukewarm place. Spread the dough to a 1/2 inch thickness. Place it in an oiled pan and leave it to rise again for a half hour. Afterwards, glaze the top with oil and then spread tomato paste over it. Place sliced hard boiled eggs and sausage as well as pieces of sardines on it. You substitute diced bacon or sheep cheese for sardines. Sprinkle it with cheese and bake it in a hot oven. Be careful not to dry it out totally yet bake it thoroughly.



5. PALACSINTA CAKE

S—Flour	300 g
S—Eggs	5
S—Milk	1 pint/0,5 l
S—Sugar	100 g
S—Cottage Cheese	500 g
S—Sour Cream	14 oz.
V—Raisins	100 g
V—Lemon	1
B—Oil	3 oz.

Mix 4 eggs, flour and milk into a smooth mixture add a pinch of salt and you already have the batter for palacsinta (pancakes). Let the batter rest for a half hour then prepare pancakes.

Mix the cottage cheese, lemon rind, raisins, 80 g of sugar and one egg to prepare the filling. Line the filled pancakes in a well oiled pyrex dish and pour some sugared sour cream over them. Bake it in a hot oven and wait for the palacsinta cake to cool a little before serving.



4. RÁNTOTT HÚS SÜLT KRUMPLIVAL

A	Tojás	2 db
A	Liszt	10 dkg
A	Zsemlemorzsa	15 dkg
A	Paprika	1 késhegynyi
A	Ecet (saláta)	2 evőkanál
Z	Krumpli	100 dkg
Z	Uborka	30 dkg
H	Sertéshús	60 dkg
H	Olaj	4 dl

Sertéskaraj-szeleteket vásárolsz, megmosod és a vizet szalvétával leitatod róla. Mindkét oldalán jól kiklopfolod, megsózod és bepanírozod (liszt-tojás-morzsa), majd mindkét oldalán bő, forró olajba teszed és jó pirosra sütöd. Szűrőkanállal papírszalvétára szeded ki, majd a krumpli mellé adod.

Az uborkát felszeleteled és lesózva állni hagyod egy félórán át. Kinyomkodod és enyhén ecetes, sóscukros vízbe teszed. Tetejére szórj egy kis borsot és paprikát.

4. PANIERTES FLEISCH MIT BRATKARTOFFELN

K	Eier	2 Stck.
K	Mehl	100 g
K	Semmelbrösel	150 g
K	Pfeffer	1 Messerspitze
K	Salatessig	2 Esslöffel
O	Kartoffeln	1 kg
O	Gurken	300 g
M	Schweinefleisch	600 g
M	Öl	400 ml

Kaufe Kotelett-Scheiben vom Schwein, wasche diese und trockne das Wasser mit einer Serviette ab. Dann klopfst du beide Seiten gut, salzt sie und panierst sie mit Mehl, Eiern und Semmelmehl. Die Fleischscheiben lässt du in dem heissen Öl auf beiden Seiten schön braun braten. Mit einem Filterlöffel nimmst du das Fleisch heraus und lässt es auf einer Serviette abtropfen. Dann gibst du das Fleisch zu den Kartoffeln. Die in Scheiben geschnittenen Gurken salzt du und lässt sie eine halbe Stunde stehen. Dann drückst du sie aus und legst sie in schwaches Essigwasser, welches gewürzt mit Zucker und Salz ist. Streue zum Schluss ein wenig Pfeffer und Paprika obenauf.

3. BOLOGNAI MAKARÓNI

A	Tészta (makaróni)	40 dkg
Z	Paradicsompüré	1 doboz
A	Kakukkfű	1 kiskanál
A	Bors	1 késhegynyi
A	Pirospaprika	2 kiskanál
Z	Hagyma	1 db
Z	Fokhagyma	2 gerezd
H	Marhahús	35 dkg
H	Szalonna	10 dkg

Vágd apró kockákra a szalonnát, serpenyőben olvasd ki és pirítsd meg. A megdarált húst és a kockára vágott hagymát és összetört fokhagymát tedd bele és együtt pirítsd, kevés vizet téve bele. Tedd bele a paradicsompürét, pirospaprikát, kevés söt, borsot és közepes tűzön 30 percig párold. A végén teszed bele a kakukkfűvet. Közben forralj jó sok sós vizet és forrás közben csúsztasd bele az (el nem tördelt) makaróniszálakat. Ha már puha (10—15 perc) szűrd le és gyors hidegvizes öblítés után egy kis vajjal keverd össze. Öntsd rá a bolognai húsos szószt és szórj a tetejére reszelt sajtot.

3. BOLOGNESISCHE MAKKARONI

K	Makkaroni	400 g
O	Tomatenmark	1 Dose
K	Thymian	1 kleiner Löffel
K	Pfeffer	1 Messerspitze
K	roter Paprika	2 kleine Löffel
O	Zwiebel	1 Stck.
O	Knoblauch	1 Zehe
M	Rindfleisch	350 g
M	Speck	100 g

Zuerst schneide den Speck in kleine Würfel. Dann läßt du diese in der Pfanne aus und bräunst sie zusammen mit dem gehackten Fleisch und der in Würfel geschnittenen Zwiebel. Gib auch ein wenig Wasser, das Tomatenmark, den Paprika, wenig Salz und den Pfeffer dazu und lass das Ganze auf mittlerer Flamme 30 Minuten braten. Erst zum Schluss gib den Thymian dazu. Inzwischen bringst du genügend Salzwasser zum Kochen und da hinein gibst du während des Kochens die Makkaroni, pass aber auf, dass sie nicht zerbrechen. Wenn die Makkaroni nach ungefähr 10—15 Minuten weich sind, spüle sie unter kaltem Wasser ab und gib etwas Butter hinzu. Danach übergiesse die Makkaroni mit der bolognesischen Fleischsosse und streue geriebenen Käse darauf.

4. WIENER SCHNITZEL AND FRENCH FRIES

S—Eggs	2
S—Flour	100 g
S—Bread Crumbs	150 g
S—Red pepper	1 pinch
S—Vinegar	2 tablespoons
V—Potatoes	1 kg
V—Cucumbers	300 g
B—Pork	600 g
B—Oil	1 pint

Buy pork chops, wash the slices and dry them with paper towels. Cut the meat away from the bone and pound it on both sides, salt the slices slightly and then cover each slice with flour, beaten egg and bread crumbs in that order. Place the meat in plenty of cooking oil and fry it until it browns. With a spatula lift it out of the oil and place it on paper towels to dry. Serve it with French fries.

Slice the cucumber and salt the slices. Let it stand for 30 mn. Squeeze the slices to drain them of water. Put the cucumber slices into a dressing of slightly vinegary, salty and sugary water. Top it with a pinch of black and red pepper.



3. MACARONI BOLOGNESE

S—Makaroni	400 g
V—Tomato sauce	1 can
S—Thyme	1 teaspoon
S—Pepper, black	1 pinch
S—Red Pepper	2 teaspoons
V—Onion	1
V—Garlic	2 cloves
B—Beef	350 g
B—Lard	100 g

Dice the lard into small pieces and brown them in a skillet. Add chopped beef and onion and mashed garlic as well as a little water. Also add tomato sauce, red pepper, a pinch of salt, black pepper and saute it for 30 mn. at medium heat. Finally sprinkle it with thyme. In the meantime, boil plenty of water with salt in it. When it reaches full boil, slide in the strands of macaroni without breaking them. When they become soft, 10 to 15 mn., strain the pasta and rinse rapidly under cold water. Add a little butter. Pour the meat sauce over it and top it with ground cheese.



2. ERDÉLYI HÚSGOMBÓCLEVES

A	Liszt	5 dkg
A	Tejföl	2 dl
A	Tojás	1 db
A	Tárkony	1 késhegynyi
Z	Sárgarépa	10 dkg
Z	Fehérrépa	10 dkg
Z	Krumpli	25 dkg
Z	Hagyma	1 fej
H	Sertéshús	30 dkg

A megdarált húst összegyúrod a tojással, a reszelt hagymával, kevés só, paprikát, borsot adva hozzá. 2 liter vízbe felteszed főni a kockára vágott sárgarépat és fehérrépat. Ha forr a víz, hidegvizes kézzel kis gombócokat formálsz a húsból s a vízbe teszed őket. 10 perc múlva hozzáteszed a kockára vágott krumplit majd további 7—8 perc múlva berántod a zsírral és a liszttel. Tejfölt, tárkonyt, citromlevet és citromhéjat teszel bele, és máris tálalhatod.

2. SIEBENBÜRGISCHE FLEISCHKLÖSSCHENSUPPE

K	Mehl	50 g
K	saure Sahne	200 ml
K	Eier	1 Stck.
K	Estragon	1 Messerspitze
O	Karotten	100 g
O	Petersilienwurzel	100 g
O	Kartoffeln	250 g
O	Zwiebel	1 Kopf
M	Schweinefleisch	300 g

In das fein gewiegte Fleisch verarbeitest du die Eier, die fein gehackte Zwiebel, wenig Salz, Paprika sowie den Pfeffer. Die in Würfel geschnittenen Karotten und Petersilienwurzeln gibst du in 2 Liter Wasser und läßt sie kochen. Dann formst du mit nassen Händen kleine Klösschen aus der Fleischmasse und gibst diese in das kochende Wasser. Nach 10 Minuten gibst du auch die in Würfel geschnittenen Kartoffeln dazu und nach weiteren 7—8 Minuten bindest du die Suppe mit Mehl und Schmalz. Zum Schluss gibst du noch die saure Sahne, Estragon, Zitronensaft sowie Zitronenschale hinein und schon kannst du servieren.

1. TÜRÓTORTA

A	Vaj	15 dkg
A	Tojás	5 db
A	Cukor	50 dkg
A	Túró	80 dkg
A	Liszt	15 dkg
A	Só	1 késhegynyi
A	Tejföl	2 dl
Z	Citrom	1 db
Z	Mazsola	10 dkg

A lisztet alaposan gyúrd össze a lágy vajjal, 25 dkg cukorral, egy citrom lereszelt héjával és egy tojás sárgájával, majd hűvös helyen hagyd pihenni egy fél órán át. Utána vedd a tészta felét és egy szét-szedhető tortaformát. Nyútsd kör alakúra a tésztát és tedd a kivajazott, kilisztezett tortaforma aljára, a tortaforma oldalát vedd le, de vigyázz, ne lógjon le a tészta. 10 percig süsd jó forró sütőben. A tészta másik felét is nyútsd ki és vágd olyan alakúra, hogy a visszahelyezett tortaforma körbefutó belső oldalát kibélelje. A túrót alaposan dolgozd össze a maradék cukorral, 2 evőkanál liszttel, a másik citrom héjával, sóval, tojásokkal, mazsolával, majd öntsd a kibélelt formába. Nagyon forró sütőben kb 15 percig, majd legkisebb hőfokon kb 1 órán át süsd. Vedd le a forma oldalát, ha kihült, tejjel meglocsolva tálald.

1. QUARKTORTE

K	Butter	150 g
K	Eier	5 Stck.
K	Zucker	500 g
K	Quark	800 g
K	Mehl	150 g
K	Salz	1 Messerspitze
K	saure Sahne	200 ml
O	Zitrone	1 Stck.
O	Rosinen	100 g

Verknete das Mehl gründlich mit der weichen Butter, mit 250 g Zucker, mit der Schale von einer Zitrone sowie einem Eigelb und lass den Teig dann eine halbe Stunde an einem kühlen Ort ruhen. Danach brauchst du die Hälfte des Teiges und eine Tortenform (Springform). Drücke nun den Teig in die gefettete und gemehlte Form. Dann nimmst du den Rand der Tortenform ab und bäckst den Tortenboden 10 Minuten im heißen Backofen. Nach dem Backen setzt du den Rand wieder auf die Form und drückst die andere Hälfte des Teiges an den inneren Tortenrand. In den Quark arbeitest du die restlichen Zutaten, wie Zucker, 2 Esslöffel Mehl, die Schale der zweiten Zitrone, Salz, Eier und Rosinen unter und gibst die Quarkmasse auf den Tortenboden. Backe die Torte erst 15 Minuten bei grosser Hitze und danach noch ungefähr 1 Stunde bei geringer Hitze. Wenn die Torte ausgekühlt ist, nimm den Rand der Form ab und serviere die Torte übergossen mit saurer Sahne.

2. TRANSYLVANIAN DUMPLING SOUP

S—Flour	50 g
S—Sour Cream	1/2 pint/0,2 l
S—Egg	1
S—Tarragon	1 pinch
V—Carrots	100 g
V—Turnips	100 g
V—Potatoes	250 g
V—Onion	1
B—Pork	300 g

The ground pork should be mixed with the egg, grated onion, a little salt, red and black pepper. Boil the carrots and turnips in two quarts of water. When the water boils, shape little dumplings with cold wet hands out of the ground meat mixture and place the dumplings in the boiling water. After 10 mn. add diced potatoes boil further for 7 mn. then add a thickening of lard and flour. Before serving top the soup with sour cream, tarragon, lemon juice and lemon rind.



1. CHEESECAKE

S—Butter	150 g
S—Eggs	5
S—Sugar	500 g
S—Cottage Cheese	800 g
S—Flour	150 g
S—Salt	a pinch
S—Sour cream	1/2 pint/0,2 l
V—Lemon	1
V—Raisins	100 g

Mix the flour with softened butter, 250 g sugar, ground lemon peel and one egg yolk. Knead the dough then leave it to rest for 30 mn. in a cool place. Afterwards, take half the dough and a detachable cake mold. Make a round shape out of the dough and put it on the bottom of the buttered and floured mold. Detach the side of the mold but be careful so that the dough would not overlap. Bake it for 10 mn. in the oven. Roll out the remaining half of the dough, cut it to a shape to line the mold so it would form the inside of the cake. Mix the cottage cheese with the remaining sugar, two spoonfuls of flour, the rind of the other lemon, salt, eggs and raisins. Pour the mixture into the lined mold. Bake in a red hot oven for 15 mn. and at a lower temperature for another hour. Take off the side of the mold and pour sour cream on top once it has cooled.

