



Tento projekt je spolufinancovaný
Európskymi spoločnosťami
a vznikol za podpory nášho rakúskeho partnera
Weinviertel Dreiländereck GIZ,
Poysdorf



autor © 2006 Silvia Pilková
Ilustrácie © 2006 Ladislav Pavlovský
grafická úprava © 2006 Rudolf Hozák
vydal: Eco Energy, o.z.
(Za prípadné chyby v texte sa ospravedlňujeme)

ISBN 80-85599-37-6



Silvia Pilková

Dunajské recepty
- AKO SA VARÍ S LÁSKOU

Donauer Rezepte
- WIE KOCHT MAN MIT LIEBE

Podakovanie

Týmito slovami by som rada poďakovala mojej rodine, kamarátom
a všetkým ľuďom, ktorí mi držali palce a prispeli väčšou, alebo menšou
mierou k realizácii tejto knihy





OBSAH - INHALT

PREDSLOV	10
VORWORT	10
POLIEVKY	12
<i>SUPPEN</i>	12
FAZUĽOVICA	14
BOHNENSUPPE	14
KURACÍ VÝVAR SO ZELENINOU	15
HÜHNERBRÜHE MIT GEMÜSE	15
PARADAJKOVÁ	16
TOMATENSUPPE	16
CESNAKOVÁ	17
KNOBLAUCHSUPPE	17
KAPUSTNICA	18
KRAUTSUPPE	18
DEMIKÁT	19
„DEMIKÁT“	19
RYBACIA	20
FISCHSUPPE	20
PRÍVARKY	22
<i>BEILAGEN</i>	22
TEKVICOVÝ	23
KÜRBISGEMÜSE	23
KÖPROVÝ	25
DILLSOÛSE	25
HLAVNÉ JEDLÁ	26
<i>HAUPTGERICHTE</i>	26
ZEMIAKOVÉ PLACKY	28
KARTOFFELPUFFER	28
HALUŠKY S BRYNDZOU A SLANINKOU	29
BRIMSENNOCKEN MIT SPECK	29
KAPUSTNÉ STRAPAČKY	31
KARTOFFELTEIGNOCKEN MIT KRAUT	31
ZEMIAKOVÝ ŠALÁT	32
KARTOFFELSALAT	32
BRAVČOVÉ KARÉ NA RASCOVO-HORČICOVEJ OMÁČKE	33
SCHWEINEFILET IN KÜMMEL-SENF-SOÛSE	33



SLOVENSKÁ SLADKO KYSLÁ ČÍNA.....	34
CHINA SÜß-SAUER AUF SLOWAKISCH	34
PIZZA KOLÁČIKY	36
PIZZA-KUCHEN.....	36
KURACIE PRSTY NA HLÁVKOVOM ŠALÁTE	38
HÜHNERFINGER MIT KOPFSALAT.....	38
HORČICOVO MEDOVÁ OMÁČKA.....	40
SENF-HONIG-SOßE.....	40
PREŠPORSKÁ KAČICA NA VÍNE.....	40
PRESSBURGER ENTE MIT WEIN.....	40
PLNENÁ PREŠPORSKÁ HUS.....	42
PRESSBURGER GANS GEFÜLLT.....	42
KOLÁČE.....	43
KUCHEN	43
ČEREŠŇOVÁ ŠTRÚDLA S ORECHAMI	44
KIRSCHENSTRUDEL MIT NÜSSEN.....	44
JABLKOVÝ KOLÁČIK S ČOKOLÁDOVO-POMARANČOVOU POLEVOU	46
APFELKUCHEN MIT SCHOKOLADEN-ORANGEN-GLISS	46
BÁBOVKA	48
GIUGELHUPF.....	48
KOKOSOVÉ PUSINKY	51
KOKOSBUSSERL	51
GAŠTANOVÝ - ČOKOLÁDOVÝ TORTA	52
KASTANIEN-SCHOKOLADENTORTE	52
BUBLANINA.....	53
OBSTAUFLAUF	53
MAKOVÝ KOLÁČ S OVOCÍM.....	55
MOHNKUCHEN MIT OBST	55
BRATISLAVSKÝ TVAROHOVÝ KOLÁČ.....	56
BRATISLAVAER QUARKKUCHEN	56
INÉ	59
SONSTIGES.....	59
CHLEBÍK VO VAJÍČKU	60
EIERBROT.....	60
VORWORT.....	63
ÚVOD.....	63



KLARE SUPPEN	64
ČÍRE POLIEVKY	64
RINDSUPPE.....	65
HOVÄDZIA POLIEVKA.....	65
FISCHSUPPE.....	66
RYBACIA POLIEVKA.....	66
LEBERNOCKERLSUPPE.....	67
POLIEVKA S PEČENÝMI KNEDLIČKAMI.....	67
REIBGERSTELSUPPE.....	68
POLIEVKA S MRVENIČKOU.....	68
GEBUNDENE ODER DICKE SUPPEN.....	69
ZAPRAŽENÉ ALEBO HUSTÉ POLIEVKY.....	69
POLENTASUPPE	70
POLENTA	70
KARFIOLSUPPE.....	71
KARFILOVÁ POLIEVKA.....	71
RAHMSUPPE.....	71
SMOTANOVÁ POLIEVKA	71
KALTE VORSPEISEN.....	72
STUDENÉ PREDJEDLÁ.....	72
WIENER WURSTSALAT.....	73
VIEDENSKÝ ÚDENINOVÝ ŠALÁT.....	73
PÖKELZUNGE „SCHÖNBRUNN“	74
ÚDENÝ JAZYK „SCHÖNBRUNN“.....	74
PARADEISER AUF BASILIKUMCREME.....	75
PARADAJKY S BAZALKOVÝM KRÉMOM	75
WARME VORSPEISEN	76
TEPLÉ PREDJEDLÁ.....	76
GRATINIERTER KARFIOL.....	77
ZAPEČENÝ KARFIOL.....	77
SCHNECKENGERICHTE.....	79
JEDLÁ ZO SLIMÁKOV.....	79
WIENER SCHNECKEN.....	81
VIEDENSKÉ SLIMÁKY.....	81
HAUPTGERICHTE.....	82
HLAVNÉ JEDLÁ.....	82
WIENER SCHNITZEL.....	83
VIEDENSKÝ REZENĚ.....	83



SCHWEINSBRATEN	84
PEČENÉ BRAVČOVÉ MÄSO	84
SCHWEINSRUSSEL MIT KREN	85
BRAVČOVÁ HLAVA (PAPULA) S CHRENOM	85
FASCHIERTES SCHNITZEL	86
REZENĚ Z MLETÉHO MÄSA	86
BAUERNKOTELETTS	86
SEDLIACKE KOTLETY	86
SCHWEINSLUNGENBRATEN MIT SPINATFÜLLE	87
BRAVČOVÁ SVIEČKOVICA SO ŠPENÁTOVOU PLNKOU	87
SCHWEINSFILET AUF GEMÜSERAHM	88
BRAVČOVÉ KARÉ NA ZELENINE SO SMOTANOU	88
REHFILET IN BLÄTTERTEIG	89
SRNACIE MÄSO V LÍSTKOVOM CESTE	89
VOM GEFLÜGEL	90
Z HYDINY	90
JUNGE ENTE GEBRATEN	91
PEČENÁ MLADÁ KAČKA	91
BRATHUHN MIT KLASSISCHER FÜLLE	92
PEČENÉ KURČA S KLASICKOU PLNKOU	92
SONSTIGES	93
INÉ	93
GRENADIERMARSCH	94
GRANATISKÝ POCHOD	94
SÜßIGKEITEN	95
SLADKOSTI	95
STRUDEL	96
ŠTRÚDLA	96
REISAUFLAUF	98
RYŽOVÝ NÁKYP	98
KAISERSCHMARREN	99
„KAISERSCHMARREN“ (TRHANEC)	99
WIENER TASCHERL	100
VIEDENSKÉ TAŠTIČKY	100
LINZER TORTE	101
LINECKÁ TORTA	101
SACHERTORTE	102
SACHEROVA TORTA	102



PREDSLOV

Nebudem nikoho trápiť dlhými úvodmi a začnem. Táto knižka o varení nemá byť iba o tom, koľko a čo má do daného jedla ísť a aký je presný postup. Nie. Je to o tom, že človek má variť s láskou, fantáziou a nebojím sa povedať, že často aj s odvahou. Až vtedy tieto jedlá budú všetci vychutnávať a túžiť po ďalších. Táto knižka dáva výpoveď o tom, že aj dva jazykovo rozdielne národy môžu mať niečo, čo ich spája - lásku k dobrému jedlu. Ja si dovoľím tieto dva štáty ešte viac oklieštiť a zamerať sa na Bratislavu a jej okolie a kraj zvaný Dolné Rakúsko. Predstavím vám rokmi overené recepty, ktoré sa trádajú z pokolenia na pokolenie. Neostáva však všetko po starom, staré ingrediencie sa nahrádzajú novými a taktiež príprava jedla je vďaka novým spotrebičom a polotovarom oveľa rýchlejšia.

Keďže Vás budem sprevádzať celou knižkou, rada by som sa Vám predstavila. Nechcem aby ste si o mne mysleli, že nejaká anonymná osoba sa len tak z nudy rozhodla písať recepty. Som hrdá Bratislavčanka, no ani Viedeň mi nie je vzdialená. Ja sama už mám po tridsiatke a varenie je moja najväčšia vášeň. Varím už od detstva a načas sa varenie stalo mojim povoláním. Dva roky som viedla dve výborné reštaurácie, kde som samozrejme prešla všetkými pozíciami od umývačky riadu, cez skladníčku, kuchárku, servírku až po riaditeľku. Chvilu som pracovala v reštaurácii vo Viedni a zvyšok času som naberala skúsenosti v Bratislave. Takže gazdinky, ktoré už máte desaťročia va-

VORWORT

Ich werde niemanden mit langem Vorwort belästigen und fange gleich an. Dieses Kochbuch soll nicht nur davon schildern wie viel und was man für ein Gericht braucht und wie die genaue Zubereitung sei. Nein. Es geht hier darum, dass man mit Liebe, Phantasie und - ich wage es zu sagen - oft mit Mut kochen soll. Erst dann werden alle diese Gerichte genießen und nach anderen verlangen. Dieses Buch gibt eine Aussage darüber, dass auch zwei sprachlich unterschiedliche Nationen etwas haben können, was sie verbindet - Liebe zu gutem Essen. Ich erlaube mir diese zwei Staaten noch mehr zu begrenzen und mich auf Bratislava und ihre Umgebung und auf das Gebiet Niederösterreich zu konzentrieren. Ich stelle Ihnen über Jahre geprüfte Rezepte vor, die überliefert werden. Es bleibt aber nicht alles so, wie es war, alte Zutaten werden durch neue ersetzt und auch die Vorbereitung ist dank neuen Geräten und Halbfertigprodukten schneller. Da ich Sie durch das ganze Buch begleiten werde, würde ich mich gerne vorstellen. Ich will nicht, dass Sie denken, dass eine anonyme Person sich nur aus langer Weile entschlossen hat Rezepte zu schreiben. Ich bin eine stolze Bratislavaerin, doch auch Wien ist mir nicht fremd. Ich allein bin schon über dreißig und das Kochen ist meine größte Leidenschaft. Ich koche bereits seit meiner Kindheit und für einige Zeit wurde das Kochen zu meinem Beruf. Zwei Jahre leitete ich zwei ausgezeichnete Restaurants, wo ich selbstverständlich einige Berufsstationen durchgemacht habe - vom Geschirr waschen über Lagerverwalterin, Köchin, Serviererin bis zur Betriebsleiterin. Für einige Zeit habe ich in einem Restaurant in Wien



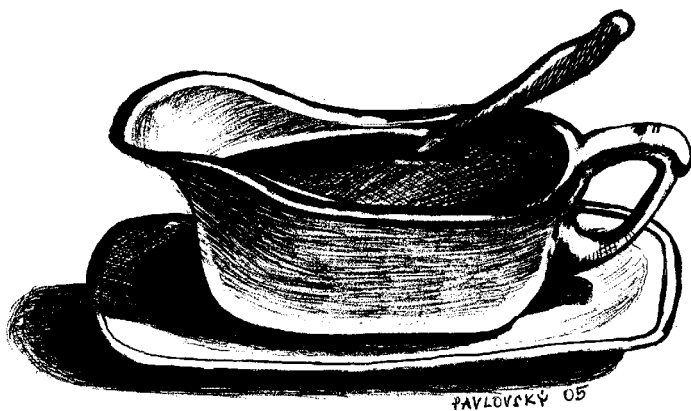
renia za sebou, majte so mnou trpezlivosť a uvidíte, že si z mojej knižky a mnou odskúšaných receptov niečo vyberiete.

Trochu Vám priblížim históriu. Kedysi, azda to bolo v prvom storočí p.n.l. sa na území dnešnej Bratislavy nachádzalo veľké keltské stredisko, ktoré bolo križovatkou podunajskej obchodnej cesty spájajúcej celú Európu. Dunaj bol nielen obchodným, ale aj informačným a kultúrnym mostom, ktorý spájal Bratislavu a Viedeň. Tie vďaka nemu prosperovali a stali sa časom kozmopolitnými miestami, kde sa varí na základe rozličných etnických tradícií. Sú to kuchyne plné vôní, rozmanitých chutí a lákavých farieb. Dá sa povedať, že sú to kuchyne sezónne. Jar bola vždy zasvätená čerstvej zeleninke, mladšej hydine a baraniemu mäsku. Leto bolo obdobie, kedy sa jedlo všetko, čo sa urodilo. Bola tu hojnosť zeleniny a ovocia, slimáky, ryby z Dunaja aj z chovných jazier, hriby, a rôzne druhy mäsa. Jeseň bola obdobím hrozna, burčiaku, kapusty, kačíc a husí. Zima sa niesla v znamení predvianočného adventu a vianočného hodovania až po popolcovú stredu, kedy sa začal pôst. „Dunajské recepty“ majú za úlohu Vám ukázať, ako veľmi sú si naše kraje podobné a ak sa nájdú nejaké rozdiely, tak asi len v tom, že po slovensky je pečená hus „pečená hus“ a nemecky sa to povie Gänsebraten.....



gearbeitet und die restliche Zeit habe ich Erfahrungen in Bratislava gesammelt. Darum, Hausfrauen, die bereits Jahrzehnte vom Kochen hinter sich haben, haben Sie Geduld mit mir und Sie werden sehen, dass Sie sich aus meinem Buch und von mir ausprobierten Rezepten etwas aussuchen.

Ich bringe Ihnen die Geschichte ein bisschen näher. Damals, etwa im ersten Jahrhundert v.Ch., befand sich im heutigen Bratislava-Raum ein großes keltisches Zentrum, das die Kreuzung des Donauer Handelswegs war und ganz Europa verband. Die Donau war nicht nur eine Handels- sondern auch eine Informations- und Kulturbrücke, die Bratislava und Wien verband. Sie prosperierten dank ihr und wurden im Laufe der Zeit zu kosmopolitischen Städten, wo nach verschiedenen ethnischen Traditionen gekocht wird. Es sind Küchen voll von Düften, verschiedenartigem Geschmack und verlockenden Farben. Man kann sagen, es sind Saisonküchen. Der Frühling war immer frischem Gemüse, jungem Geflügel und Hammelfleisch geweiht. Der Sommer war eine Jahreszeit, in der man alles gegessen hat, was gediehen ist. Es gab hier eine Fülle von Gemüse und Obst, Schnecken, Fische aus der Donau und Fischteichen, Pilze und verschiedene Fleischarten. Der Herbst war eine Zeit des Weins, Stürmers, Krautes, der Enten und Gänse. Und der Winter war im Zeichen des Advents und Weihnachtsfestes bis zum Aschermittwoch, da begann die Fastenzeit. Die „Donauer Rezepte“ sollen Ihnen zeigen, wie ähnlich sich unsere Länder sind und wenn es auch einige Unterschiede gibt, dann wahrscheinlich nur darin, dass man Gänsebraten auf slowakisch „pečená hus“ und auf deutsch „Gänsebraten“ sagt.

**POLIEVKY****SUPPEN**



Polievky sme ako deti z duše nenávideli... No čím som staršia, tým viac v nich nachádzam záľúbenie. Ľahko sa pripravujú, dajú sa urobiť na viac dní a zasýtiť tak, že si často nemusím dať ani hlavné jedlo.

Polievky majú u nás v Bratislave a celkovo na Slovensku dlhú tradíciu. Tak ako kedysi naši prarodičia, aj my nimi začíname všetky obedy a slávnostné udalosti. Jedávali sa nielen na obed, ale aj na raňajky a večeru. Podľa toho a aj podľa udalosti, pre ktorú sa varili, ich delíme na raňajkové polievky, medzi ktoré patria mliečne a zapražené polievky. Potom sú to svadobné, alebo hodové polievky ako slepačia, hovädzia atď.. Na zakáľáčkach býva obľúbená obarová polievka a v letnom období zase ľahká zeleninová polievka. Polievky sa podávajú teplé, ale v letnom období veľmi dobre padnú aj studené ovocné polievky.

Suppen haben wir als Kinder aus tiefster Seele gehasst..... Allerdings, je älter ich werde, desto mehr finde ich an ihnen Gefallen. Sie sind einfach zu bereiten, man kann sie für mehrere Tage kochen und sie machen so satt, dass ich oft kein Hauptgericht nehmen muss.

Die Suppen haben bei uns in Bratislava und überhaupt in der Slowakei eine lange Tradition. Wie einst unsere Urgroßeltern, beginnen auch wir mit ihnen jedes Mittagessen und alle festlichen Ereignisse. Man hat sie nicht nur zum Mittag gegessen, sondern auch zum Frühstück und Abendbrot. Danach und nach dem Ereigniss, wofür man sie kocht, teilen wir die Suppen in Frühstückssuppen, zu denen Milch- und Einbrennsuppen gehören. Dann gibt es Hochzeits- oder Festsuppen wie Hühnersuppe, Rindsuppe usw. Auf dem Schlachtfest isst man gern Krenfleischsuppe und im Sommer wiederum leichte Gemüsesuppe. Die Suppen werden warm serviert aber im Sommer kommen auch kalte Obstsuppen sehr gelegen.





FAZUĽOVICA

Nie každý má rád prívarky a husté polievky, ale my, ktorí sme si ich zamilovali, na ne nedáme dopustiť. Základom je väčšinou nejaká strukovina, ale dajú sa robiť aj zo špenátu, brokolice, tekvice... Moja stará mama varila tieto jedlá často, keďže mala 4 deti a peniaze na mäso neboli vždy.

Suroviny

0,5 kg veľkej fazule

3 zemiaky

1 cibuľa

1 mrkva

kyslá smotana

hladká múka

soľ

čierne mleté korenie

kôpor

troška tymianu

vegeta

4 bobkové listy

ocot

Fazuľu si namočíme aspoň na dvanásť hodín. Potom ju dáme variť do osolenej vody, do ktorej pridáme vegetu, tymian, kôpor, čierne mleté korenie a 4 bobkové listy. Varíme asi hodinu. Nakrájame si mrkvu a cibuľu a dáme variť do polievky na 30 minút. Potom pridáme aj očistené a nakrájané zemiaky a varíme ďalšiu polhodinu. Ochutnáme fazuľu, či je už dosť mäkká. Ak nie je, varíme ešte chvíľu a keď je, tak si

BOHNENSUPPE

Nicht jeder mag Soßen und dicke Suppen, doch wir, die sie lieb gewonnen haben, schwören auf sie. Die Grundlage bilden meistens die Hülsenfrüchte, aber man kann sie auch mit Spinat, Brokkoli, Kürbis usw. zubereiten. Meine Großmutter hat diese Gerichte oft gekocht, da sie 4 Kinder hatte und Geld fürs Fleisch gab es nicht immer.

Zutaten

500 g große Bohnen

3 Kartoffeln

1 Zwiebel

1 Möhre

Sauerrahm

feines Mehl

Salz

gemahlener Pfeffer

Dill

ein bisschen Thymian

Vegeta (Speisewürze)

4 Lorbeerblätter

Essig

Die Bohnen mindestens zwölf Stunden weichen lassen. Dann im Salzwasser kochen, wohin wir Vegeta, Thymian, Dill, Pfeffer und 4 Lorbeerblätter zugeben. Etwa eine Stunde kochen lassen. Möhre und Zwiebel schneiden und in der Suppe 30 Minuten kochen. Danach auch die geschälten und geschnittenen Kartoffeln dazugeben und weitere 30 Minuten kochen. Wir kosten die Bohnen, ob sie genug weich sind. Falls





pripravíme zátrepku. V hrnčeku si rozmiešame smotanu s hladkou múkou. Ak chceme mať polievku, dáme múky menej, ak prívarok, tak dáme múky viac. Trošku vody z hrnca vmiešame do hrnčeka, aby sa nám teploty oboch priblížili. Potom na chvíľu hrniec odstavíme z platne a vmiešame obsah hrnčeka. Dáme naspäť na platňu a chvíľu, tak asi minútku necháme povariť, aby nám prívarok "zhustol". Dochutíme octom. Ak máte radi mäsko, tak si zároveň s fazuľou môžeme dať do hrnca jeden pár klobások, aby nám pekne zmäkli a fazuľovica dostala mäsovú príchuť. Podávame buď s chlebom, alebo len tak.

nicht, lassen wir sie noch kochen. Dann bereiten wir den Einschuss: in einer Tasse Sauerrahm mit feinem Mehl mischen. Für eine Suppe nimmt man weniger Mehl, für eine Soße mehr Mehl. Ein bisschen Wasser aus dem Topf in die Tasse gießen, damit die Temperaturen gleich sind. Dann den Topf kurz vom Herd abstellen und den Inhalt der Tasse beimischen. Den Topf auf den Herd stellen und kurz, etwa eine Minute, kochen lassen, damit die Soße dick wird. Mit Essig abschmecken. Wenn Sie Fleisch mögen, können Sie zusammen mit den Bohnen ein Paar Klobase in den Topf geben, damit sie schön weich werden und die Bohnensuppe einen Fleischgeschmack bekommt. Wir servieren mit oder ohne Brot.

KURACÍ VÝVAR SO ZELENINOU

Ja túto polievku volám-liečivá. Naozaj stačí tanier horúcej kuracej polievky, aby zo mňa padla únava. Liečim si ňou aj nachladnutia, len do nej pridám jednu chilli papričku. Zahreje Vás, dodá Vám silu a jemne premastí celý tráviaci trakt.

Suroviny

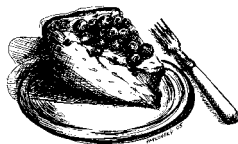
0,5 *kurata, alebo sliepky (môžete dať aj kuracie trupy, alebo hrude)*
koreňová zelenina
(mrkva, petržlen, kaleráb,

HÜHNERBRÜHE MIT GEMÜSE

Ich nenne diese Suppe heilsam. Es reicht wirklich ein Teller Hühnersuppe um die Müdigkeit von mir abzuschütteln. Ich kuriere mir damit Erkältungen, ich gebe nur eine Chilischote dazu. Sie wärmt auf, gibt Kraft und fettet sanft den ganzen Verdauungstrakt ein.

Zutaten

halbes junges Hühnchen oder Huhn (es können auch Hühnerrücken oder Hühnerbrust sein)
Suppengrün (Möhre, Petersi-





celer..)
1 veľká cibuľa
petržlenová vňať
soľ
čierne mleté korenie

Kuriatko vložíme do osolenej vody vo väčšom hrnci. Dáme variť asi na pol hodinu. Potom pridáme očistenú a nakrájanú zeleninu a varíme, kým nám zelenina nezmäkne, čo môže trvať aj 45 minút. Na záver mäsko vytiahneme, oddelíme od kostí a čisté vrátime späť do polievky. Pokoreníme, pridáme petržlenovú vňať a môžeme podávať.

PARADAJKOVÁ

V detstve, patrila táto polievka k mojím obľúbeným. Vždy, keď sa nás maminka opýtala akú polievku chceme, tak sme kričali "paradajkovú". Teraz ju varievam s obmenou a niekto ju môže nazvať Minestrone, ale je to stále tá dobrá paradajková, len tam pridávam bazalku a cestoviny spirale.

Chutí výborne aj studená a preto ju v letných horúčavach jedávam až na druhý deň, pravda, ak ju môj manžel predtým nestihne zjesť.

Suroviny

4 olúpané paradajky
paradajkový pretlak

lie, Kohlrabi, Sellerie)
1 große Zwiebel
grüne Petersilie
Salz
gemahlener Pfeffer

Das Hühnchen in einen größeren Topf mit Salzwasser geben. Etwa 30 kochen lassen. Dann geputztes und geschnittenes Gemüse dazugeben und so lange kochen, bis es weich ist. Das kann auch 45 Minuten dauern. Zum Schluss das Fleisch herausnehmen, tranchieren und in die Suppe zurückgeben. Würzen, grüne Petersilie zugeben und servieren.

TOMATENSUPPE

In der Kindheit gehörte sie zu meinen Lieblingssuppen. Immer, wenn die Mutti gefragt hat, welche Suppe wir essen möchten, riefen wir "Tomatensuppe". Jetzt koche ich sie mit einer Abwechslung und jemand würde sie Minestrone nennen aber es ist immer noch die gute Tomatensuppe, ich füge nur Basilikum und "Spirale"-Teigwaren bei.

Sie schmeckt auch kalt ausgezeichnet und deshalb esse ich sie im Sommer erst am nächsten Tag, allerdings nur dann, wenn mein Ehemann sie vorher nicht aufisst.

Zutaten

4 geschälte Tomaten
Tomatenmark





2 *kurací vývar*
veľké mrkvy
kaleráb
cibuľa
cesnak
bazalka
petržlenová vňať
olivový olej
soľ
čierne mleté korenie
muškátový oriešok
 1 PL *lyžica cukru*
cestoviny spirale

V hrnci si dáme speniť nadrobno nakrájanú cibuľku, posolíme, pokoreníme, pridáme ostatnú zeleninu – nakrájanú mrkvu, kaleráb, lúpané paradajky. Podusíme asi 5 minút a zalejeme kuracím vývarom. Varíme asi 40 minút. 15 minút pred dovarením pridáme paradajkový pretlak, cukor, roztlačený cesnak, štipku muškátového oriešku, bazalku. Na záver pridáme cestoviny a necháme ich prejsť varom asi 10 minút. Keď je polievka hotová, ozdobíme ju petržlenovou vňaťou a bazalkou.

CESNAKOVÁ

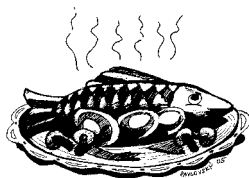
Táto polievka má také dlhé korene, ako majú naše slovenské rodokmene. Jedávali ju naši predkovia aj praprapredkovia. Je taká jednoduchá a pri tom má takú silu.

2 *Hühnerbrühe*
große Möhren
Kohlrabi
Zwiebel
Knoblauch
Basilikum
Petersilie
Olivenöl
Salz
gemahlener Pfeffer
Muskatnuss
 1 EL *Zucker*
„Spirale“- Teigwaren

Im Topf die fein gehackte Zwiebel andünsten, salzen, würzen und anderes Gemüse zufügen – gehackte Möhre und Kohlrabi, geschälte Tomaten. Etwa 5 Minuten lang dünsten lassen und anschließend mit Hühnerbrühe übergießen. Weitere 40 Minuten kochen. 15 Minuten vor dem Fertigkochen Tomatenmark, Zucker, zerdrückten Knoblauch, eine Prise Muskatnuss und Basilikum zugeben. Zum Schluss die Teigwaren beimengen und etwa 10 Minuten garen lassen. Die fertige Suppe mit Petersilie und Basilikum garnieren.

KNOBLAUCHSUPPE

Diese Suppe hat so tiefe Wurzeln, wie unsere slowakischen Stammbäume. Unsere Vorfahren und Urvorfahren haben sie gegessen. Sie ist einfach zu bereiten und hat dabei so viel Kraft.





Zahreje aj posilní a k tomu nádherne vonia. Teda všetkým tým, ktorí tak ako ja milujete cesnak...

Suroviny

40 g *masti*
40 g *hladkej múky*
5 *strúčikov cesnaku*
sol'
dva krajce staršieho najlepšie čierneho chleba

Z masti a múky si spravíme zápražku, dáme do nej roztlačený cesnak, popražíme, ale iba chvíľku, aby nám cesnak nezhorel. Zalejeme vodou, pridáme trochu soli a povaríme asi desať minút. Chlieb opečieme, pokrájame na kocky a pridáme do hotovej polievky.

KAPUSTNICA

Neviem, či je niektoré jedlo viac späté s Vianocami ako práve kapustnica. Vôňa pri jej varení mi bude navždy pripomínať časy, keď som ešte bývala doma u maminky a s napätím sme čakali, kedy sa dovarí. Vtedy totiž prišiel čas štedrovečernej hostiny a darčiekov.

Sie wärmt auf, stärkt und noch dazu riecht sie wunderbar. Das heisst, für alle, die wie ich Knoblauch lieben.

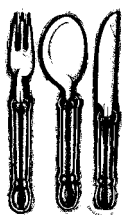
Zutaten

40 g *Fett*
40 g *feines Mehl*
5 *Knoblauchzehen*
Salz
zwei Brotscheiben – am besten schwarz und von gestern

Aus Fett und Mehl eine Einbrenne vorbereiten, zerdrückte Knoblauchzehen zufügen, andünsten – aber nur kurz, damit der Knoblauch nicht anbrennt. Mit Wasser angießen, etwas Salz dazugeben und zirka zehn Minuten kochen lassen. Das Brot anbraten, in Würfel schneiden und in die fertige Suppe geben.

KRAUTSUPPE

Ich weiss nicht, ob ein Gericht noch mehr mit Weihnachten verknüpft ist wie die Krautsuppe. Ihr Geruch beim Kochen wird mich für immer an die Zeiten erinnern, als ich noch bei meiner Mutti gewohnt habe und wir mit Spannung gewartet haben, wenn sie fertig gekocht wird. Da kam nämlich die Zeit des Weihnachtsabendfestes und der Geschenke..



**Suroviny**

- 1kg *kyslej kapusty- najlepšie
stupavskej*
*voda z uvareného údeného
mäsa*
- 2 *cibule*
olej
- 5 *strúčikov cesnaku*
- 5 *bobkových listov*
za hrst sušených
hríbov
čierne korenie
- 1 PL *lyžica cukru*
- 2 *štiplavé klobásky*

Zutaten

- 1Kilo *Sauerkraut- am besten aus
Stupava*
*Wasser vom gekochten
Rauchfleisch*
- 2 *Zwiebeln*
Öl
- 5 *Knoblauchzehen*
- 5 *Lorbeerblätter*
*eine Handvoll getrocknete
Pilze*
Pfeffer
- 1 EL *Zucker*
- 2 *scharfe Würste*

Nakrájanú cibuľu si opražíme na oleji vo veľkom hrnci. Pridáme nakrájanú kapustu aj s vodou, ďalej pridáme vodu z údeného mäsa, klobásky, bobjové listy a čierne korenie. Soliť nemusíme, lebo voda z údeného mäsa je slaná. Po-varíme asi dve hodinky, potom pridáme cesnak a hríby. Varíme ešte asi pol hodiny. Na záver pridáme cukor a hrniec odstavíme. Podávame s chlebom, alebo so zemiakmi.

Gehackte Zwiebeln im großen Topf im Öl dünsten. Geschnittenes Sauerkraut mit Wasser zufügen, dann Wasser vom Rauchfleisch, Würste, Lorbeerblätter und Pfeffer beimischen. Es muss nicht gesalzt werden, da das Wasser vom Rauchfleisch salzig ist. Zwei Stunden kochen lassen, danach Knoblauch und Pilze zugeben. Weitere 30 Minuten kochen. Zum Schluss Zucker dazugeben und den Topf abstellen. Die Krautsuppe wird mit Brot oder Kartoffeln serviert

DEMIKÁT

Dalo by sa povedať, že demikát je unikát. Asi sa smejete, že aký chabý pokus o rým, ale fakt je, že táto delikatesa je unikátna hlavne bryndzou, ktorú obsahuje.

„DEMIKÁT“

Man kann sagen: „Demikát“ ist ein Unikat. Sie lachen vielleicht über meinen schwachen Reimversuch aber Fakt ist, dass diese Delikatesse vor allem dank dem Brimsen, den sie enthält, einzigartig ist.





Dnes ju v reštauráciach nájdete už len zriedka a to hlavne preto, že cena bryndze rapidne stúpla. No to Vám nebráni, aby ste si ju doma raz za čas uvarili.

Takže poďme nato, aby ju neodvial čas...

Suroviny

1 veľká cibuľa
rasca
mletá červená paprika
120 g bryndze
soľ
chlieb

Pokrájanú cibuľu uvaríme s rascou, mletou červenou paprikou a soľou vo vode, v strednom hrnci. Krajce chleba natrieme bryndzou a nakrájame na kocky. Uložíme na dno polievkovej misy a zalejeme cibuľovým vývarom. Podávame s kyslou smotanou.

RYBACIA

Keďže sme mesto na Dunaji, o rybacie jedlá v našom regióne nie je núdza. Polievky z rýb majú dlhú tradíciu a poznáme ich pod menami "halászle, fischersuppen"...

Man findet sie heutzutage in Restaurants nur selten, vor allem weil der Preis des Brimsens rapid gestiegen ist. Doch das sollte Sie nicht daran hindern, "Demikát" mal zu Hause zu kochen. Also fangen wir an, damit sie die Zeit nicht wegweht...

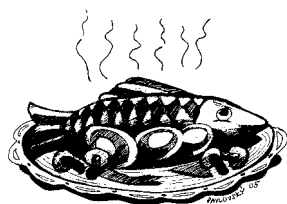
Zutaten

1 große Zwiebel
Kümmel
Paprika
120 g Brimsen
Salz
Brot

Gehackte Zwiebel im Wasser mit Kümmel, Paprika und Salz in einem mittelgroßen Topf kochen lassen. Brotscheiben mit dem Brimsen einschmieren und in Würfel schneiden. Diese Würfel auf den Boden einer Suppenschüssel legen und mit der Zwiebelbrühe übergießen. "Demikát" serviert man mit Sauerrahm.

FISCHSUPPE

Da wir eine Stadt an der Donau sind, mangelt es in unserer Region nicht an Fischgerichten. Die Fischsuppen haben eine lange Tradition und man kennt sie unter den Namen "halászle, fischersuppen".





Kedysi sa na dunajských brehoch dala vidieť krása lužných lesov, vodné mlyny, rybolov za pomoci kormoránov, skupiny rybárov variacich rybacie polievky v obrovských kotloch...

Suroviny

1 kapor
sol'
cibuľa
trochu oleja
červená mletá paprika
petržlen
mrkva
čierne korenie
nové korenie
feferónka
petržlenová vňať

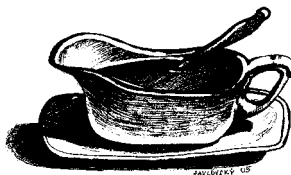
Rybu vyčistíme, rozdelíme na porcie a osolíme. Cibuľku si nakrájame a dáme speniť na rozpálený olej. Pridáme mletú červenú papriku, zalejeme vodou, vložíme porcie kapra a varíme. Penu zvrchu lyžicou zbierame. Po pol hodine pridáme nakrájanú zeleninu, koreniny, feferónku, osolíme a uvaríme do mäkka. Varíme 40 minút, potom vývar zcedíme. Rybu vykostíme a opäť dáme do polievky aj so zeleninou. Ozdobíme petržlenovou vňaťou a podávame.

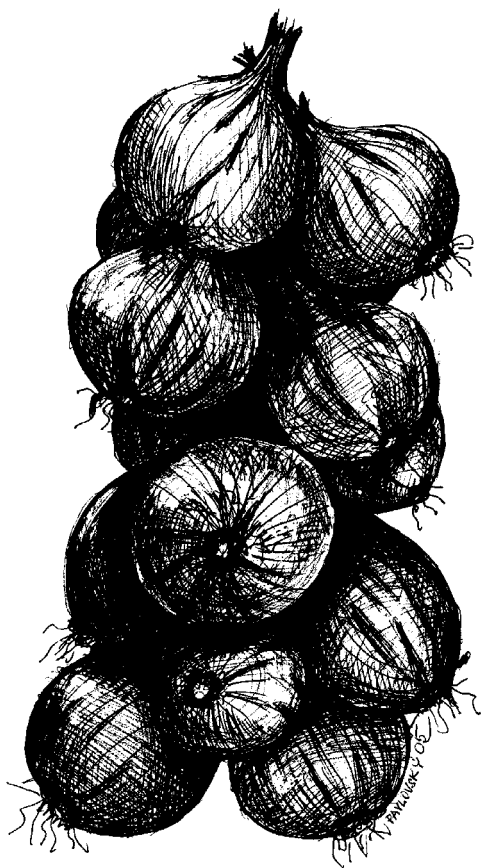
Damals konnte man an den Donau-ufen die Schönheit der Auwälder bewundern, Wassermühlen, Fischfang mit Hilfe von Scharben oder Gruppen von Fischern, die in riesigen Kesseln Fischsuppen gekocht haben, beobachten.

Zutaten

1 Karpfen
Salz
Zwiebel
ein bisschen Öl
Paprika
Petersilie
Möhre
Pfeffer
Nelkenpfeffer
Peperoni
grüne Petersilie

Fisch putzen, transchieren und salzen. Zwiebel kleinhacken und im erhitzten Öl andünsten. Paprika zugeben, mit Wasser begießen, die Karpfenportionen hineinlegen und kochen lassen. Den Schaum mit einem Löffel abschöpfen. Nach einer halben Stunde geschnittenes Gemüse, Gewürz und Peperoni beifügen, salzen und zart kochen. 40 Minuten lang kochen, dann die Brühe abgießen. Fisch entgräten und mit Gemüse zurück in die Suppe geben. Mit grüner Petersilie garnieren und servieren.



**PRÍVARKY****BEILAGEN**



Prívarky sú to vlastne zahustené polievky a obvykle sa využívajú ako hlavné jedlo s chlebom, alebo ako príloha k mäsu. My sme na nich vyrástli a ich prednosťou je, že sú väčšinou veľmi lacné a pritom zasýtia. Robia sa zo strukovín, zemiakov, tekvice, kelu, kapusty... No proste fantázii sa medze nekladú.

TEKVICOVÝ

Nič vo mne nevyvoláva väčší pokoj ako spomienky na teplé letá v mojom detstve. Trávili sme ich u starkej v Štiavici, ale aj na štrkovisku pri Bratislave, zvané Košariská. Tam sme sa chodili kúpať. Tam, kde slnko presvitá cez stromy, je jasnozelená voda a tam, kde je príjemný tieň, je tmavá ako smaragd. Prepáčte mi, zas som odbehla od témy. Chcela som vlastne povedať, že nie je nič lepšie ako prísť po dobrom kúpaní domov a dať si čerstvý tekvicový prívarok, ktorý sa mimochodom dá jesť aj studený.

Suroviny

- 1 žltá stredná tekvica
- 4 veľké zemiaky
- trošku kôpru na ochutenie
- kyslá smotana
- 2 PL hladkej múky

Beilagen eigentlich sind das gebundene Suppen und werden gewöhnlich als Hauptgericht mit Brot oder als Beilage zum Fleisch serviert. Wir sind mit ihnen großgeworden und ihr Vorteil ist, dass sie meistens sehr billig und dabei sättigend sind. Man bereitet sie aus Hülsenfrüchten, Kartoffeln, Blattkohl, Kraut usw. Der Phantasie werden keine Schranken gesetzt!

KÜRBISGEMÜSE

Nichts ruft in mir größere Ruhe aus wie Erinnerungen an die heißen Sommer in meiner Kindheit. Wir haben sie bei Großmutter in Štiavnica verbracht aber auch am Baggersee nah Bratislava – genannt „Košariská“. Dort gingen wir baden. Wo die Sonne die Bäume durchscheint ist das Wasser schimmergrün und dort, wo ein angenehmer Schatten ist, ist es dunkel wie ein Smaragd. Entschuldigen Sie, ich bin wieder vom Thema abgekommen. Ich wollte eigentlich sagen, dass es nichts besseres gibt, als nach gutem Baden nach Hause zu kommen und frisches Kürbisgemüse zu essen, man kann es übrigens auch kalt essen.

Zutaten

- 1 gelber mittelgroßer Kürbis
- 4 große Kartoffeln
- ein bisschen Dill
- Sauerrahm
- 2 EL feines Mehl



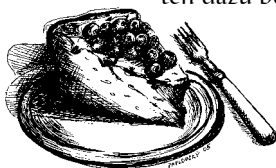


- 1 *cibula*
sol', cukor
čierne korenie
sladká červená paprika
olej
ocot

Cibuľu si očistíme a nakrájame na drobno. Dáme podusiť na rozpálený olej, ktorý je vo väčšom hrnci. Posolíme, pokoreníme a pridáme očistené a nakrájané zemiaky. Zalejeme vodou a necháme asi 10 minút povariť. Potom pridáme nastrúhanú tekvicu a varíme asi 20 minút. Ak robíte tekvicu prvý raz, tak tu je návod ako ju očistiť. Tekvicu si rozpolíte a lyžicou vydlabte vnútro, kde sú semienka. To vyhodíte. Tekvicu ošúpte a nastrúhajte. A je to, môžeme ísť ďalej. V hrnčeku si rozmiešame smotanu s hladkou múkou. Ak chceme mať polievku, dáme múky menej ak prívarok, tak dáme múky viac. Trošku vody z hrnca vmiešame do hrnčeka, aby sa nám teploty oboch priblížili. Potom na chvíľu hrniec odstavíme z platne a vmiešame obsah hrnčeka. Dáme naspäť na platňu a chvíľu, tak asi minútku necháme povariť, aby nám prívarok zhustol. Ak sa bojíte, že sa zemiaky rozvaria, nebojte sa, aspoň lepšie prívarok zahustia a vy tam nemusíte dávať toľko múky. Na záver pridáme kôpor a keď hrniec odstavíme, tak pridáme aj štipku červenej papriky, cukor a ocot. Podávame buď s chlebom, alebo si k tomu môžeme spraviť aj rôzne druhy mäska. Napr. fašírky.

- 1 *Zwiebel*
Salz, Zucker
Pfeffer
Paprika
Öl
Essig

Zwiebel pellen und kleinhacken. Im größeren Topf im erhitzten Öl dünsten. Salzen, würzen, geschälte und geschnittene Kartoffeln zugeben. Wasser darüber gießen und etwa 10 Minuten kochen lassen. Dann geriebenen Kürbis beimischen und etwa 20 Minuten kochen. Wenn Sie Kürbis zum ersten Mal kochen, hier ist eine Anleitung, wie man ihn putzt: Kürbis halbieren und mit einem Löffel entkernen. Die Kerne wegwerfen. Den Kürbis schälen und reiben. Fertig! Wir können weiter machen. In einer Tasse Sauerrahm mit feinem Mehl mischen. Für eine Suppe nimmt man weniger Mehl, für eine Soße mehr. Ein bisschen Wasser aus dem Topf in die Tasse gießen, damit die Temperaturen gleich sind. Dann den Topf kurz vom Herd abstellen und den Inhalt der Tasse beimischen. Den Topf auf den Herd stellen und kurz, etwa eine Minute, kochen lassen, damit die Soße dick wird. Haben Sie keine Angst, dass die Kartoffeln zerkochen, sie verdichten die Soße und man braucht nicht so viel Mehl zu geben. Zum Schluss Dill zufügen, Topf abstellen und mit einer Prise Paprika, Zucker und Essig abschmecken. Kürbismüse wird mit Brot serviert aber man kann auch verschiedene Fleischarten dazu bereiten, z.B. Faschiertes.





KÔPROVÝ

Mňam a je tu ďalšia pochúťka. Ten kto miluje kôpor, vie o čom hovorím. Je to jedlo výrazné svojou chuťou aj vôňou. Tak ideme nato..

Suroviny

*40g masla
60 g hladkej múky
2 dcl mlieka
sol'
cukor
ocot
kôpor*

Recept je veľmi jednoduchý. Z masla a múky urobíme bledú zápražku. Zalejeme ju mliekom a vodou, osolíme, osladíme. Pridáme kôpor a varíme asi 10 minút. Keď je polievka hotová, okyslíme ju octom a ozdobíme čerstvým kôprom.

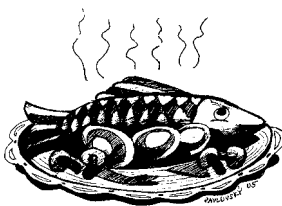
DILLSOSSE

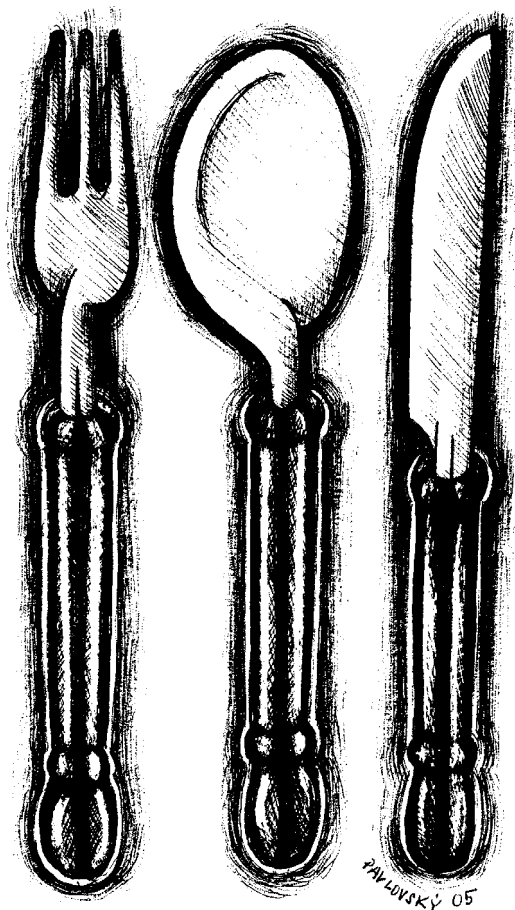
Lecker! Und hier kommt der nächste Leckerbissen. Wer den Dill mag, der weiss, wovon ich spreche. Es ist ein Gericht mit intensivem Geschmack und Aroma. Jetzt gehen wir es an!

Zutaten

*40 g Butter
60 g feines Mehl
200 ml Milch
Salz
Zucker
Essig
Dill*

Das Rezept ist sehr einfach. Aus Butter und Mehl eine Einbrenne zubereiten. Diese mit Milch und Wasser übergießen, salzen und zuckern. Dill zugeben und etwa 10 Minuten kochen. Wenn die Soße fertig ist, mit Essig abschmecken und mit frischem Dill garnieren.



**HLAVNÉ JEDLÁ****HAUPTGERICHTE**



Keďže Vám chcem priblížiť aj minulosť, tak aspoň pár slov o tom ako to bolo kedysi. Ešte v minulom storočí boli veľké rozdiely v jedení medzi jednotlivými krajinami. Dá sa povedať, že najchudobnejšiu stravu mali na Liptove a Orave a to vďaka chudobe a polohe, kde ležia. Najlepšie sa jedlo v prešporském kraji a to vďaka lepšej ekonomickej situácii a zároveň výhodnej polohe v úrodnej nížine. Mäso sa jedávalo väčšinou príležitostne, zato bola veľká spotreba mlieka, syrov, zemiakov, kukurice, kapusty, jablák, sliviek, chleba. Pamätám si ešte časy môjho detstva, kedy sme mäso jedávali len v nedeľu na obed. Šunka a iné mäsové špecialitky boli pre nás sviatkom. Zato zemiakových placiek, slivkových gulí, granadíru sme sa počas bežného týždňa mohli najesť koľko sme vládali.

Da ich Ihnen auch die Vergangenheit näher bringen will, hier einige Wörter darüber, wie es damals war. Noch im letzten Jahrhundert gab es große Unterschiede in den Essgewohnheiten zwischen einzelnen Regionen. Man kann sagen, die einfachste Nahrung gab es in Liptau und Orava und zwar wegen der Armut und Lage. Am reichhaltigsten hat man in Pressburger Region gegessen, dank besserer Wirtschaftssituation und günstigerer Lage im fruchtbaren Tiefland gleichzeitig. Fleisch gab es meistens gelegentlich, dafür war der Verbrauch von Milch, Käse, Kartoffeln, Mais, Kohl, Äpfeln, Pflaumen und Brot sehr hoch. Ich erinnere mich noch an die Zeiten meiner Kindheit, da wir Fleisch nur am Sonntag gegessen haben. Schinken und andere Fleischspezialitäten waren für uns ein Fest. Dafür aber von Kartoffelpuffern, Zwetschkenknödeln und Grenadiermarsch haben wir in der Woche so viel gegessen, wie wir konnten.





ZEMIAKOVÉ PLACKY

Jedlo, ktoré sa varí u nás so železnou pravidelnosťou sú zemiakové placky zvané všelijak, ale u nás doma harula.. Jeme ich s cviklou, s kyslými uhorkami, alebo s kyslou kapustou. Mňam je slovo, ktoré plne vystihuje celú podstatu. Môj manžel ich bláznivo miluje odvtedy, ako k nám začal chodiť na „vohľady“. Maminka ich vždy narobila za plnú misu a on nikdy neodolal. Od tých čias ich musím robiť na kvantá. Ja sa však nebránim. Cítim v tom jedle časť našej minulosti, nehovoriac o tom, že je lacné...

Suroviny

- 8 veľkých ošúpaných zemiakov
- 2 veľké cibule
- 5 strúčikov cesnaku
- hrnček polohrubej múky
- 1 celé vajce
- trošku soli
- a korenia
- trošku majoránky
- 2 dcl mlieka
- olej na vyprážanie

Zemiaky si postrúhame na čo najjemnejšom strúhadle. Kedysi som to robievala ručne, ale odkedy môj praktický manžel doniesol mixér, strúham ich na ňom. K tomu nastrúhame cibule a cesnak. Premiešame. Pridáme polohrubú

KARTOFFELPUFFER

Ein Gericht, das bei uns mit eiserner Regelmäßigkeit zubereitet wird sind die Kartoffelpuffer, bei uns zu Hause auch „harula“ genannt. Wir essen sie mit roter Bete, Sauergurken oder Sauerkohl. „Lecker“ ist das Wort, womit das ganze prägnant ausgedrückt wird. Mein Mann liebt sie leidenschaftlich seitdem er zu uns auf Brautschau ging. Mutti hat immer eine volle Schüssel Kartoffelpuffer gemacht und er konnte nie widerstehen. Seit dieser Zeit muss ich große Mengen davon zubereiten. Doch ich wehre mich nicht dagegen. In diesem Gericht steckt ein Teil unserer Vergangenheit, nicht zu sprechen davon, dass es billig ist.

Zutaten

- 8 große geschälte Kartoffeln
- 2 große Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Tasse Weizenmehl
- 1 Ei
- ein bisschen Salz
- und Gewürz
- ein bisschen Majoran
- 200 ml Milch
- Öl zum Braten

Die Kartoffeln fein raspeln. Früher habe ich es mit der Hand gemacht aber seit mein praktischer Mann den Mixer mitgebracht hat, rasple ich sie darin. Dazu Zwiebel und Knoblauch raspeln. Dazu vermischen. Weizenmehl, Salz





múku, soľ, čierne korenie, majoránku, vajce, mlieko a všetko to dobre premiešame. Hustota hmoty závisí od toho, či máme radi placky jemnejšie, alebo hutnejšie. Necháme chvíľu postáť. Najlepšie asi tak hodinku. Škrob zo zemiakov vnikne do masy a tá sa potom lepšie spojí a placky sa nám pri smažení nebudú k trhať. Po tej hodinke si rozpálime olej na panvici a veľkou lyžicou, alebo naberačkou si naberieme masu a tvarujeme placky na panvici. Opekáme najprv na jednej strane a až nám placka zmení farbu na medovo žltú. Potom otočíme na druhú stranu. Po upečení ju necháme odkvapkať, aby nebola mastná. Ešte jedna rada na záver. Ak ste urobili hustejšie cesto a placky sú hrubšie môže sa stať, že sa dobre neprepečú. Vtedy možno do masy naliať trošku mlieka a tým ju rozriediť, alebo treba placky smažiť na miernom ohni o nejaký ten čas dlhšie. A ešte nezabudnite na cviklu, alebo niečo kyslé, najlepšie kyslú kapustu, ktorá je veľkým tukožrútom.

Pfeffer, Majoran, Ei und Milch zugeben und alles gut zusammen mischen. Die Dicke der Masse hängt davon ab, ob man dünnere oder reichere Puffer mag. Eine Weile stehen lassen, am besten eine Stunde. Die Kartoffelstärke drängt so besser in die Masse ein, sie wird kompakter und die Puffer reißen beim Braten nicht. Nach einer Stunde Öl in der Pfanne erhitzen und mit einem Esslöffel oder einer Suppenkelle die Masse schöpfen und in der Pfanne Puffer formen. Zuerst von einer Seite braten bis der Puffer honig-gelb gefärbt ist und dann auf die andere Seite umdrehen. Danach abtropfen lassen, damit der Kartoffelpuffer nicht zu fett ist. Zum Schluss noch ein Rat: wenn Sie dickere Masse zubereitet haben und die Puffer zu dick sind, kann es passieren, dass sie nicht genug durchgebraten werden. Gießen Sie in die Masse ein bisschen Milch um sie zu verdünnen oder man muss die Puffer auf mittlerer Flamme längere Zeit braten. Und vergessen Sie die rote Bete oder etwas saueres nicht, am besten Sauerkraut, es ist ein guter „Fett-Fresser“.

HALUŠKY S BRYNDZOU A SLANINKOU

Každý správny Slovak už iste ochutnal tradičné slovenské jedlo halušky. Ná-zory na ne sa rôznia, hlavne medzi cudzincami. Je totiž pravda, že zahraničný turista u nás málokedy ochutná pravé

BRIMSENNOCKEN MIT SPECK

Jeder echte Slowake hat sicherlich schon das traditionelle Gericht – Nocken – gekostet. Die Meinungen teilen sich, vor allem unter Ausländern. Es ist nämlich wahr, dass ein ausländischer





slovenské zemiakové halušky.

V reštauráciach sa väčšinou totiž robia z polotovarov, alebo len z múky a bez zemiakov. No ak ani vy, recept na ne nemáte, tak tu je..

Suroviny

4 veľké zemiaky
200 g polohrubej múky
štipka soli
1 dcl vody
200 g bryndze
kyslá smotana
slanina

Zemiaky si ošúpeme a nastrúhame najemno. Pridáme soľ, múku a podľa potreby vodu. Malo by nám vzniknúť husté cesto. Do hrnca si dáme zovrieť vodu, ktorú osolíme. Na drevený lopárik/doštičku/ si dáme cesto a z neho ukrájujeme tenké haluštičky priamo do vody. Keď ukončíme jeden lopárik, tak halušky v hrnci pomiešame, aby sa nezlepili a necháme povariť, kým nám nevyplávajú na povrch. Zo sitkom ich zobierame a dáme do misy. Zakryjeme ju pokrievkou, aby nevychladli, kým takto nezužitkujeme celé cesto.

Slaninu si nakrájame na malé kocky a necháme ju na panvici trochu zoškvariť. Bryndzu si vymiešame s polievkovou lyžicou smotany a dáme do halušiek. Dobre zamiešame a dáme na tanier. Halušky ozdobíme škvarkami a zapíjať ich môžeme acidofilným mliekom.

Turist bei uns sehr selten die echten slowakischen Kartoffelnocken probiert. In den Restaurants werden sie meist aus Fertigteig oder nur aus Mehl ohne Kartoffeln zubereitet. Wenn auch Sie das Rezept dafür nicht haben, hier ist es:

Zutaten

4 große Kartoffeln
200 g Weizenmehl
eine Prise Salz
100 ml Wasser
200 g Brimsen
Sauerrahm
Speck

Die Kartoffeln schälen und fein raspeln. Salz, Mehl und Wasser nach Bedarf zugeben. Ein dicker Teig entsteht. Im Topf Wasser aufkochen, salzen. Teig auf ein Brett geben und daraus dünne Nocken direkt ins Wasser schneiden. Wenn ein Brett fertig ist, die Nocken im Topf verrühren, damit sie nicht kleben und kochen lassen bis sie hochgehen. Mit einem Sieb sammeln und in eine Schüssel geben. Diese bedecken, damit die Nocken nicht kalt werden, bis der ganze Teig verbraucht ist. Speck kleinswürfeln und in einer Pfanne schmoren. Brimsen mit 1 EL Rahm mischen und mit den Nocken gut mischen. Auf einen Teller geben, mit Speck garnieren, dazu passt auch saure Milch sehr gut.





KAPUSTNÉ STRAPAČKY

Toto jedlo je vlastne obmenou klasických bryndzových halušiek len miesto bryndze pridáme kyslú kapustu.

Suroviny

4 veľké zemiaky
200 g polohrubej múky
štipka soli
1 dcl vody
0,5 kg kyslej kapusty
čierne mleté korenie
slanina

Zemiaky si ošúpeme a nastrúhame najemno. Pridáme soľ, múku a podľa potreby vodu. Malo by nám vzniknúť husté cesto. Do hrnca si dáme zovrieť vodu, ktorú osolíme. Na drevený lopárik/doštičku/ si dáme cesto a z neho ukrajujeme tenké halušičky priamo do vody. Keď ukončíme jeden lopárik, tak strapačky v hrnci pomiešame, aby sa nezlepili a necháme povariť, kým nám nevyplávajú napovrch. Zo sitkom ich zozbierame a dáme do misy. Zakryjeme ju pokrievkou, aby nevychladli, kým takto nezužitkujeme celé cesto.

Slaninu si nakrájame na malé kocky a necháme ju na panvici trochu zoškvariť. Kapustu si scedíme, nakrájame a okoreníme a dáme do strapačiek. Dobre zamiešame a dáme na tanier. Strapačky ozdobíme škvarkami a zapíjať ich môžeme vodou z kyslej kapusty.

KARTOFFELTEIGNOCKEN MIT KRAUT

Dieses Gericht ist eine Variante zu den klassischen Brimsennocken, nur dass man statt Brimsen Sauerkraut zugibt.

Zutaten

4 große Kartoffeln
200 g Weizenmehl
eine Prise Salz
100 ml Wasser
500 g Sauerkraut
gemahlener Pfeffer
Speck

Die Kartoffeln schälen und fein raspeln. Salz, Mehl und Wasser nach Bedarf zugeben. Ein dicker Teig entsteht. Im Topf Wasser aufkochen, salzen. Teig auf ein Brett geben und daraus dünne Nocken direkt ins Wasser schneiden. Wenn ein Brett fertig ist, die Nocken im Topf verrühren, damit sie nicht kleben und kochen lassen bis sie hochgehen. Mit einem Sieb sammeln und in eine Schüssel geben. Diese bedecken, damit die Nocken nicht kalt werden, bis der ganze Teig verbraucht ist. Speck kleinwürfeln und in einer Pfanne schmoren. Kraut abgießen, schneiden, würzen und zu den Nocken geben. Gut vermischen und auf Teller servieren. Die Kartoffelteignocken mit Speck garnieren, als Getränk passt auch Wasser aus Sauerkraut dazu.





ZEMIAKOVÝ ŠALÁT

Prešporská kuchyňa nebola len kuchynou drahých jedál a medzinárodných špecialít. Tí menej majetní si vystačili aj so zemiakmi, kukuricou a kapustou. Zemiakový šalát, je u nás tradičné jedlo, ktoré sa podáva aj ku kaprovi na Vianoce, aj k údenému mäsu na Veľkú noc. Ako som kedysi hovorievala mojej maminke, urob ho hlavne veľa, aj za celý kibel.. Jeho hlavnou výhodou je to, že neobsahuje majonézu a preto vydrží v chlade aj celý týždeň. Nehovoriac o tom, že je celkom lacný.

Suroviny

1 kg zemiakov
0,5 kg cibule
olej
ocot
práškový cukor
čierne mleté korenie
soľ

Zemiaky uvaríme v šupke, v osolenej vode, vo veľkom hrnci. Cibulu si očistíme, nakrájame na polmesiačky a dáme na rozpálený olej, aby sa nám pekne osmahla. Potom osolíme, okoreníme a chvíľu dusíme. Nemala by byť udusená úplne, aby nestratila svoju charakteristickú ostrú chuť. Odstavíme a pridáme asi jednu polievkovú lyžicu cukru a jednu plnú octa. Zmiešame a vylejeme na uvarené zemiaky, ktoré sme si už predtým očistili a nakrájali na

KARTOFFELSALAT

Die Pressburger Küche war nicht nur Küche von teuren Gerichten und internationalen Spezialitäten. Die weniger wohlhabenden kamen auch mit Kartoffeln, Mais und Kraut aus. Der Kartoffelsalat ist bei uns ein traditionelles Gericht, das auch an Weihnachten zum Karpfen und an Ostern zum Rauchfleisch serviert wird. Wie ich immer zu meiner Mutti gesagt habe: „Hauptsache, du machst viel davon, auch einen Eimer voll“. Sein größter Vorteil ist, dass er keine Majonäse enthält und deshalb hält er - kühl gelagert - auch ganze Woche. Nicht zu sprechen davon, dass er billig ist.

Zutate

1 kg Kartoffeln
500 g Zwiebel
Öl
Essig
Puderzucker
gemahlener Pfeffer
Salz

Kartoffel mit Haut im Salzwasser im großen Topf kochen lassen. Zwiebel schälen, halbmondförmig schneiden und im erhitzten Öl bräunen. Anschließend salzen, würzen und eine Weile dünsten. Die Zwiebel sollte nicht ganz gedünstet sein, damit sie ihren charakteristischen scharfen Geschmack nicht verliert. Vom Herd abstellen und etwa 1 EL Zucker und 1 EL Essig zugeben. Verrühren und auf die gekochten, geschälten und in Ringe geschnittenen





kolieska. Zamiešame a necháme pár hodín v chlade odstáť. Potom ochutnáme a podľa toho, čo nám tam ešte chýba, dochutíme. Podávame nastudeno, ale kto chce, môže si šalát aj zohriať.

Kartoffeln, gießen. Vermischen und ein paar Stunden kalt stehen lassen. Anschließend kosten und eventuell noch abschmecken. Der Salat wird kalt serviert aber wer will, kann ihn auch aufwärmen.

BRAVČOVÉ KARÉ NA RASCOVO-HORČICOVEJ OMÁČKE

Mäsové jedlá nerobím nejak často, ale keď už, tak je to väčšinou niečo jednoduché. Najradšej používam kuracie, alebo morčacie mäso, pretože ich doba prípravy je kratšia ako u bravčového, alebo hovädzieho mäsa. No aj z bravčového mäsa sa dá pripraviť netradične rýchle jedlo.

Začala som ho variť, keď nebola k dispozícii plná špajza surovín. Použila som len to, čo naše skromné zásoby dali a tak vzniklo jedlo, ktoré nie je žiadna známa delikatesa, ale spokojne nakrmi každú rodinku.

Suroviny

0,5 kg karé
olej
1 veľká cibula
1 PL rasce
1 ČL soli
1 ČL mletého korenia
4 PL plnotučnej horčice
kyslá smotana

SCHWEINEFILET IN KÜMMEL-SENF-SOSSE

Fleischgerichte koche ich nicht oft aber wenn schon, dann ist es meistens etwas einfaches. Am liebsten bereite ich Hühner- oder Putenfleisch, da ihre Zubereitungszeit kürzer als beim Schweine- oder Rindfleisch ist. Aber auch mit Schweinefleisch kann man ein schnelles Gericht zubereiten. Ich habe angefangen es zu kochen, als die Vorratskammer nicht vollgeladen war. Und habe nur das benutzt, was wir im Vorrat hatten. So entstand ein Gericht, das zwar keine bekannte Delikatesse ist, macht aber jede Familie satt.

Zutaten

500 g Karree
Öl
1 große Zwiebel
1 EL Kümmel
1 TL Salz
1 TL Pfeffer- gemahlen
4 EL Senf
Sauerrahm

Karé si nakrájame na hrubé rezance

Karree in dicke Nudeln schneiden





a dáme do panvice, kde už je rozpálený olej. Chvíľu necháme mäso opekať, aby sa zatiahlo. Neskôr, keď sa bude dusiť, tak z neho nebude vytekať voda a nebude také suché. Pridáme nadrobno nakrájanú cibuľu. Posolíme, pokoreníme a pridáme rascu. Chvíľu necháme, aby sa nám aj cibuľka osmahla a zalejeme vodou, tak aby bolo všetko pod ňou. Zakryjeme pokrievkou a necháme aspoň polhodinu dusiť. Potom odkryjeme, pomiešame a skúsime mäsko, či už je mäkké. Ak nie je, tak dusíme ďalej. Pridáme vodu podľa potreby. Ak je mäsko mäkké, tak pridáme horčicu a neskôr aj smotanu. Smotanu tam nemusíte dávať celú, stačia aj tri polievkové lyžice. No Vy, čo máte radi krémové omáčky si ju tam pokojne dajte celú. Miešame, aby sa nám to pekne spojilo, a aby sme mali krémovú omáčku. Ja to podávam buď s hranolkami, alebo pečenými zemiakmi, no vy si dajte trebárs aj ryžu, alebo zemiakovú kašu. Pevne dúfam, že aj vy si skúsíte zaexperimentovať a keď vám bude niečo zo surovín chýbať, tak to skúsate nahradiť niečím iným. Hlavné je, aby sa chute navzájom dopĺňali a aby ste vy, mali z varenia radosť.

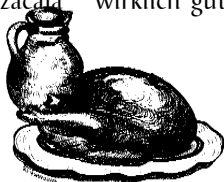
und in eine Pfanne mit erhitztem Öl geben. Kurz anbraten, damit sich die Poren schließen. Später beim Dünsten wird so nur Wasser rauskommen und es wird nicht so trocken. Kleingehackte Zwiebel zugeben. Salzen, würzen und mit Kümmel bestreuen. Alles kurz anbraten lassen und dann mit Wasser begießen, so das alles unter Wasser ist. Bedecken und mindestens eine halbe Stunde dünsten lassen. Danach mischen und das Fleisch kosten, ob es weich ist. Wenn nicht, weiter dünsten. Nach Bedarf Wasser zugeben. Wenn das Fleisch weich ist, Senf und später Rahm zufügen - etwa 3 EL Sauerrahm sollten reichen. Wenn jemand cremige Soßen mag, kann auch ganzen Sauerrahm zufügen. Gut mischen, damit sich alles zu einer Cremesoße bindet. Ich serviere es entweder mit Pommes-Frites oder gebratenen Kartoffeln, Sie können aber auch Reis oder Kartoffelpüree nehmen. Ich hoffe fest, dass auch Sie experimentieren werden und wenn Ihnen eine Zutate fehlt, ersetzen sie Sie durch eine andere. Hauptsache ist, dass sich die Zutaten im Geschmack ergänzen und Sie Freude am Kochen haben.

SLOVENSKÁ SLADKO KYSLÁ ČÍNA

Sladkokyslá čína na slovenský spôsob, no priznám sa, že znie to asi divne, ale je to fakt dobré. Toto jedlo som začala

CHINA SÜSS-SAUER AUF SLOWAKISCH

China süß-sauer auf slowakisch – ich gebe zu, es mag eigenartig klingen – ist wirklich gut. Dieses Gericht koche ich





robiť asi v roku 1994 a to vďaka návšteve čínskej reštaurácie v Bratislave na Štefánikovej ulici. Tam ma pozval môj, vtedy ešte len priateľ, na naše výročie. Jedlo bolo super, ale pre nás študentov dosť drahé, tak som sa ho pokúsila doma napodobniť. Je jednoduché a pritom obsahuje kombináciu troch chutí. Je sladké a pritom kyslé a zároveň trochu štipe. Tak to podľať skúsiť.

seit 1994 und das dank unserem Besuch in einem chinesischen Restaurant in Stefanikova Strasse in Bratislava. Dort hat mich mein, damals nur Freund, zu unserem Jahrestag eingeladen. Das Essen war toll aber für uns – Studenten – ziemlich teuer, so versuchte ich es zu Hause nachzumachen. Es ist einfach und hat dabei einen dreifachen Geschmack. Es ist süß und dabei sauer und gleichzeitig ein wenig pikant. So lassen Sie es uns probieren!

Suroviny

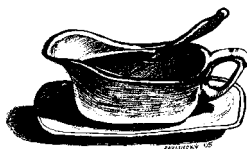
- 4 kusy kuracích/morčacích prs
- 1 cibuľa
- 1 šalátová uhorka
- konzerva lúpaných paradajok
- ananás v konzerve
- ryža /najlepšie SOS/
- sójová omáčka
- med
- chilli omáčka/podľa chuti/
- alebo pikantný kečup
- 1 paradajkový pretlak
- čierne korenie
- soľ
- vegeta
- olej

Zutaten

- 4 Stück Hühner-/Putenbrust
- 1 Zwiebel
- 1 Salatgurke
- 1 Dose geschälte Tomaten
- Ananas aus der Dose
- Reis /am besten SOS/
- Sojasauce
- Honig
- Chilisauce /nach Geschmack/
- oder pikanter Ketschup
- 1 Tomatenmark
- Pfeffer
- Salz
- Vegeta (Speisewürze)
- Öl

Mäsko si nakrájame na rezance asi 1 cm hrubé. Dáme do misky, kde pridáme asi za dve lyžice sójovej omáčky a korenie. Zamiešame a necháme odstáť asi tak hodinku. Môžeme to však robiť aj hneď, len mäsko nebude tak dobre uležané. Potom si rozpálime olej na panvici, ja teraz používam WOK,

Das Fleisch in etwa 1 cm breite Nudeln schneiden, in eine Schüssel geben, mit 2 EL Sojasauce begießen und würzen. Vermischen und eine Stunde stehen lassen. Man kann es auch gleich bereiten, das Fleisch ist dann aber nicht so gut abgelagert. Danach Öl in einer Pfanne erhitzen (ich benutze jetzt





lebo je dosť hlboká a suroviny mi z nej pri miešaní nevypadávajú von. Pridáme mäsko a zprudka opečieme do zlata. Do toho pridáme nadrobno nakrájanú cibuľu a chvíľu ju necháme pustiť šťavu. Potom do panvice nalejeme lúpané paradajky aj so šťavou, taktiež pridáme šalátovú uhorku, nakrájanú na malé kúsky. Necháme dusiť asi 15 min. a pridáme nakrájaný ananás. Zas dusíme asi 10 min., potom pridáme 2 lyžice medu, chilli omáčku a paradajkový pretlak, ktorý nám to zahustí. Popritom samozrejme ochutnávame, aby to chutilo vyvážene a podľa potreby pridávame jednotlivé ingrediencie. Popri tom si dáme variť ryžu a tú nemusíme veľmi ochucovať, pretože pripravenú zmes mäska so zeleninou a šťavou, servírujeme na nej. Ak sa nebojíte, že sa nenajete, tak skúste použiť na jedenie čínske drevené paličky, ktoré dnes už nie je problém kúpiť.

PIZZA KOLÁČIKY

Ako sme dostávali náš vytúžený dom v okrajovej štvrti Bratislavy, s návštevmi akoby sa vrece roztrhlo. Návštevy mám veľmi rada, lebo je to dobrá príležitosť niečo chutné pripraviť. No, a aby to bolo rýchle a hodilo sa to aj k vínu aj k pivu, tak som som si vymyslela tento recept, ktorý môže mať veľa variácií. Môžete tam dať kyslú kapustu so škvarkami, alebo iba bryndzu s cibuľkou. No medze sa proste nekladú a vy skúste vymyslieť trebárs niečo iné. Inak

die WOK-Pfanne, weil sie genug tief ist und die Zutaten beim Mischen nicht rausfallen). Das Fleisch zugeben und goldbraun anbraten. Dazu kleingehackte Zwiebel mischen und leicht dünsten lassen. Danach geschälte Tomaten mit Saft und kleingeschnittene Salatgurke zugeben. Etwa 15 Minuten dünsten lassen und geschnittene Ananas zufügen. Wieder 10 Minuten dünsten, dann 2 EL Honig, Chilisauce und Tomatenmark (es macht die Sauce dicht) dazugeben. Während des Kochens kosten wir das ganze ab und zu, damit es einen ausgewogenen Geschmack hat und fügen die Zutaten nach Bedarf zu. In der Zwischenzeit Reis kochen, die zubereitete Mischung aus Fleisch, Gemüse und Saft darauf servieren. Wenn Sie keine Angst haben, dass Sie sich nicht satt essen, können Sie zum Essen chinesische Holzstäbchen benutzen. Heutzutage kann man sie ohne Problem kaufen.

PIZZA-KUCHEN

Sobald wir unser ersehntes Haus am Rande Bratislava gebaut haben, hat sich die Anzahl der Besucher wesentlich erhöht. Ich mag Besuche, weil es eine gute Gelegenheit ist etwas Leckeres zu bereiten. Damit es schnell geht und zum Wein und Bier gleichzeitig passt, habe ich mir dieses Rezept ausgedacht, das beliebig variiert werden kann. Sie können Sauerkraut mit Speck nehmen oder nur Brimsen mit Zwiebel. Dem sind keine Grenzen gesetzt und Sie kön-





medzi nami tento recept už poznali starí prešporčania, iba ho volali inak - posúchy, takže ani Taliani sa nemôžu veľmi vytahovať, že je to ich jedlo.

nen ruhig auch etwas anderes nehmen. Unter uns gesagt, dieses Rezept konnten schon die alten Pressburger, nur haben sie es anders genannt – „posúchy“. Deshalb sollten die Italiener nicht so angeben, dass es ihr Gericht sei.

Suroviny

- 1 bal. lístkového cesta**
múka na podsypanie
lúpané paradajky
v konzerve/ alebo v lete
čerstvé/
bazalka /sušená alebo
čerstvá/
30 dkg tvrdého syra
4 strúčiky cesnaku
1 cibuľa
10 dkg pikantného salámu /môže
byť aj klobáska,
alebo šunka/
troška pikantného
kečupu
1 žltko na potretie

Zutaten

- 1 Pck. Blätterteig**
Mehl zum bestreuen
geschälte Tomaten aus der
Dose/ oder im Sommer
frisch/
Basilikum /getrocknet oder
frisch/
300 g Hartkäse
4 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
100 g pikante Salami /es kann
auch Wurst oder Schinken
sein/
ein bisschen Ketschup - pi-
kant
1 Eigelb zum Streichen

Lístkové cesto si rozvalkáme na ovál, alebo odľžnik s hrúbkou asi 2mm. Rúru si dáme predhriať na 180-200°C. Do misky si dáme nakrájané lúpané paradajky, trošku bazalky, cibuľu nakrájanú na drobno, pretlačený cesnak, nastrúhaný syr, nadrobno nakrájanú salámu a trochu kečupu. Všetko to dobre premiešame a rovnomerne nanesieme na cesto. To potom zrolujeme, aby nám vznikla roláda. Z nej ukrájujeme asi 1,5 cm kusy a ukladáme na plech, na ktorom je papier na pečenie, aby sme plech

Blätterteig in ein etwa 2 mm dickes Oval oder Rechteck ausrollen. Ofen auf 180-200 °C vorheizen. Gehälte und geschnittene Tomaten, ein bisschen Basilikum, kleingehackte Zwiebel, zerdrückten Knoblauch, geriebenen Käse, kleingeschnittene Salami und ein bisschen Ketschup in eine Schüssel geben. Alles gut vermischen und gleichmäßig auf den Teig auftragen. Teig mit der Masse rollen, damit eine Roulade entsteht. Daraus etwa 1,5 cm breite Stücke schneiden und auf ein Ku-





nemuseli mastiť. Každý kus na plechu jemne roztlačíme, aby nám vznikli pekné kolieska. Potrieme boky žltkom a dáme piecť, až kým nám koláčiky nechytia zlatú farbu. Kto má rád naozaj štiplavé veci, môže si tam nasekať aj feferónku, alebo pridať chilli omáčku. Rada na záver, tieto pizza koláčiky môžeme podávať aj teplé a aj studené a ak nejaké po oslave ostanú, kludne si ich dajte zamraziť a vyťahnete ich nabudúce, keď nebudete stíhať. Peknú oslavu.

chenblech mit Backpapier geben. Jedes Stück auf dem Blech sanft zerdrücken und schöne Ringe formen. Die Ränder mit Eigelb einschmieren und in den Ofen geben. So lange backen, bis die Kuchen goldfarbig sind. Wer wirklich pikante Gerichte mag, kann auch Peperoni dazu hacken oder Chilisauce zugeben. Zum Schluss noch ein Rat: diese Pizza-Kuchen können warm und auch kalt serviert werden und falls welche nach dem Fest übrig bleiben, lassen Sie sie einfach einfrieren. Sie können sie das nächste Mal rausnehmen. Schönes Fest!

KURACIE PRSTY NA HLÁVKOVOM ŠALÁTE

Nie všetci naši priatelia sú rovnakí gurmáni. Niektorí sa potešia kysnutému koláču, iní si radi dajú kus slaninky a klobásy a sú aj takí, čo tomu jedlu veľa nedajú. Jedia málo a väčšinou jednoduché jedlá. Dnes k nám majú prísť kamaráti, ktorí si udržuju štihlu líniu či už športom, alebo správne voleným jedlom. No je to fuška, vymyslieť niečo, čo by nenechali na tanieri...Takže skúsím toto jedlo a uvidím, ako to večer dopadne. Keďže Helenka neje chlieb, tak ho ako prílohu vynechám, ale vy si ho kludne dajte.



HÜHNERFINGER MIT KOPFSALAT

Nicht alle unsere Freunde sind gleiche Feinschmecker. Einige freuen sich über einen Hefekuchen, andere bevorzugen ein Stück Speck oder Wurst und es gibt auch solche, die vom Essen nicht so viel halten. Sie essen wenig und meisten einfache Gerichte. Heute kommen zu uns Freunde, die sich ihre Linie mit Sport oder mit richtig gewählten Mahlzeiten halten. Es macht viel Mühe etwas auszudenken, das sie dann nicht auf dem Teller lassen. Also probiere ich dieses Gericht und wir werden sehen wie es am Abend ausgeht. Da die Helene kein Brot isst, lasse ich es als Beilage aus aber Sie können es ruhig nehmen.

**Suroviny**

1 kg kuracích prs
3 vajčka
hladká múka
strúhanka
chilli omáčka
sójová omáčka
olej na vyprážanie
hlávkový šalát
citrón

Zutaten

1 kg Hühnerbrust
3 Eier
feines Mehl
Semmelbrösel
Chilisauce
Sojasauce
Öl zum Braten
Kopfsalat
Zitrone

Začneme asi s tým, že umyjeme hlávkový šalát a porozkladáme ho na misu, kde naňho neskôr naukladáme hotové kuracie prsty. Kuracie mäso si nakrájame, alebo nastriháme/s nožnicami to ide fakt ľahko, skúste to/ na asi 1-1,5 cm hrubé pásiky, ktoré môžu byť rôznej dĺžky. Ja ich robím asi 7 cm dlhé. Potom ich dáme do misky, kde pridáme asi za jednu polievkovú lyžicu sójovej a tiež jednu lyžicu chilli omáčky. Dobre premiešame a necháme 5 minút postáť.

Potom si spravíme klasický trojobal/ múka, vajčka, strúhanka/ a dáme si rozpáliť olej, na ktorom prsty postupne vyprážime. Necháme trošku vychladnúť a poukladáme na hlávkový šalát. Pokvapkáme všetko citrónom a môžeme papkať. Ešte poznámka na záver. Ak poukladáme horúce mäsko na šalát, tak ten nám hneď zvädne a nevyzerá veľmi vábne.

Wir fangen damit an, dass wir den Kopfsalat waschen und auf eine Platte legen, wo wir ihn später mit fertigen Hühnerfingern garnieren. Das Fleisch in 1 – 1,5 cm breite Streifen hacken oder schneiden /mit der Schere geht es wirklich leicht, versuchen Sie es/, sie können verschiedene Länge haben. Ich schneide sie zirka 7 cm lang. Dann in eine Schüssel legen und mit 1 EL Sojasauce und 1 EL Chilisauce begießen. Gut vermischen und 5 Minuten ansetzen. Danach eine klassische Panierung zubereiten /Mehl, Ei, Semmelbrösel/, Öl erhitzen, worin die Finger schrittweise gebraten werden. Eine Weile kühlen lassen und dann auf den Kopfsalat legen. Alles mit Zitronensaft beträufeln und wir können essen. Zum Schluss noch eine Bemerkung: Wenn man auf den Salat noch heisses Fleisch legt, verwelkt er gleich und sieht nicht sehr appetitlich aus.





HORČICOVO MEDOVÁ OMÁČKA

Predchádzajúci recept možno vylepšiť omáčkou, do ktorej sa kuracie prsty namáčajú. Jedla som ju prvý krát v Amerike, kde bola priam fantastická, ale ja som si ju vylepšila a hlavne prispôbila slovenským možnostiam.

Suroviny

- 1 *kyslá smotana*
- 2 *polievkové lyžice medu*
- 1 *čajová lyžička sójovej omáčky*
- 1 ČL *citrónovej šťavy*
- 1 PL *plnotučnej horčice*
- štipka soli*
- a čierneho korenia*

Postup je veľmi jednoduchý. Všetky suroviny spolu dobre vymiešame, najlepšie v nekovovej nádobe. Uložíme do chladu, až do doby, kým sa nebude podávať. V chladničke vydrží aj dva dni.

PREŠPORSKÁ KAČICA NA VÍNE

Kedysi si vraj chudobní prešporčania kupovali tučnú kačicu a bohatejší dobre vykrmenú hus. No pre obidve skupiny ľudí mám dva výborné recepty.

SENF-HONIG-SOSSE

Voriges Rezept kann man mit einer Soße aufbessern, in die man die Hühnerfinger taucht. Ich habe sie das erste Mal in Amerika gegessen, wo sie geradezu phantastisch schmeckte aber ich habe sie verbessert und slowakischen Möglichkeiten angepasst.

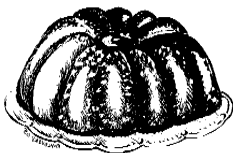
Zutaten

- 1 *Sauerrahm*
- 2 EL *Honig*
- 1 TL *Sojasauce*
- 1 TL *Zitronensaft*
- 1 EL *Senf*
- eine Prise Salz*
- und Pfeffer*

Die Zubereitung ist ganz einfach. Alle Zutaten zusammen gut vermischen, am besten in metallfreiem Gefäß. Kühl lagern, so lange, bis sie serviert wird. Im Kühlschrank hält sie auch zwei Tage.

PRESSBURGER ENTE MIT WEIN

Angeblich haben damals die armen Pressburger eine fette Ente und die reicheren eine gut gemästete Gans gekauft. Für beide Gruppen habe ich zwei ausgezeichnete Rezepte.



**Suroviny**

trojkilová mladá kačica
flaška červeného vína
troška bobkových listov
čierne korenie
cesnak
soľ
tymian
2 PL medu

V troške vody si rozpustíme soľ, pridáme koreniny, pretlačený cesnak, med, bobkové listy. Zmesou potrieme kačku znútra aj zvonka a dáme do pekáča. Rúru si rozpálime na 210°C a pečieme asi hodinu, aby sa nám kačka pekne opiekla z oboch strán. Do výpeku vmiešame 3 dcl vína a ním potom kačku polievame. Po hodine znížime teplotu na 190°C. Pečieme ešte približne jednu až dve hodiny a stále polievame, aby nám vznikla pekne chrumková kožka. Keď sa Vám zdá, že kožka je už pripálená a mäso stále nedopóčené, tak na chvíľu zakryte pekáč pokrievkou, alebo alobalom. Vypečenú mastičku si zlejte do pohára a dajte do chladničky. Neskôr si s ňou môžete natrieť chlieb, alebo ju použiť na prípravu praženice.

Zutaten

junge Ente etwa 3 Kg
1 *Flache Rotwein*
ein bisschen Lorbeerblätter
Pfeffer
Knoblauch
Salz
Thymian
2 EL Honig

Salz in bisschen Wasser auflösen. Gewürze, zerdrückten Knoblauch, Honig und Lorbeerblätter zugeben. Mit dieser Mischung die Ente außen und innen einschmieren und in die Bratpfanne geben. Ofen auf 210°C vorheizen und etwa 1 Stunde braten, damit die Ente von beiden Seiten schön gebraten ist. In den Bratensaft 300 ml Wein mischen und damit dann die Ente begießen. Nach einer Stunde die Ofentemperatur auf 190°C senken. Noch ungefähr eine bis zwei Stunden braten und regelmäßig begießen, damit die Haut schön knusprig wird. Wenn die Haut schon angebraten ist, das Fleisch aber noch nicht genug weich zu sein scheint, bedecken Sie die Bratpfanne mit einem Deckel oder einer Alufolie. Das ausgebratene Entenschmalz in ein Glas gießen und in den Kühlschrank geben. Später kann man damit Brot einschmieren oder es bei Rühreizubereitung benutzen.





PLNENÁ PREŠPORSKÁ HUS

A tu je hneď druhý recept, ktorý je výnimočný v tom, že nikdo z našich susedov -Maďarov, Čechov, Poliakov, Rakúšanov nevynímajúc hus neplnia, iba Prešporáci áno.

Suroviny

veľká hus
cibuľa
500 g *mletého bravčového mäsa*
gaštanové pyré
2 *jablká*
hrozienka
pohár bieleho vína
kúsok husacej pečene
mast
citrón
soľ
korenie

Na masti si opečieme nakrájanú cibuľu. Primiešame mleté mäso a dusíme asi 5 minút. Pridáme gaštanové pyré, víno, hrozienka a nadrobno nasekanú pečeň. Taktiež do masy nostrúhame jablká a zamiešame. Odstavíme a celú zmes posolíme a pokoreníme. Zmesou naplníme hus a otvory zašpendlíme. Pokvapkáme citrónom a dáme piecť do rúry rozpálenej na 220°C. Pri pečení polievame hus vypečeným tukom. Po polhodine pečenia ju obrátíme, po hodine stiahneme teplotu na 190°C a dopiekáme do zlatista.

PRESSBURGER GANS GEFÜLLT

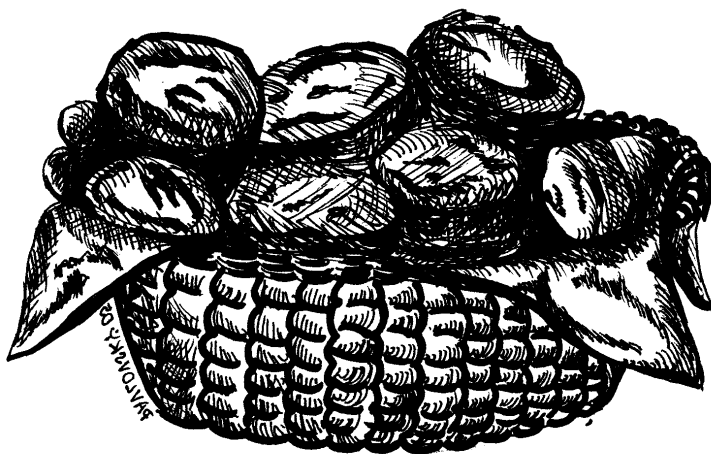
Und hier ist gleich das zweite Rezept. Es ist darin einzigartig, dass keiner unserer Nachbarn – Ungaren, Tschechen, Polen, die Österreicher nicht ausschließend – die Gans füllen, nur die Pressburger machen das.

Zutaten

große Gans
Zwiebel
500 g *gehacktes Schweinefleisch*
Kastanienpüree
2 *Äpfel*
Rosinen
1 Glas *Weisswein*
Stück Gänseleber
Fett
Zitrone
Salz
Gewürz

Im Fett gehackte Zwiebel andünsten, Hackfleisch zugeben, mischen und etwa 5 Minuten dünsten lassen. Danach Kastanienpüree, Wein, Rosinen und kleingehackte Leber zufügen. Äpfel in die Masse reiben und mischen. Vom Herd abstellen und die ganze Masse salzen und würzen. Mit der Masse die Gans füllen und die Öffnungen zuspendedeln. Mit einer Zitrone beträufeln und in vorgeheizten (220°C) Ofen geben. Beim Braten die Gans mit ausgebratenem Fett begießen. Nach einer halben Stunde die Gans umdrehen, nach einer Stunde die Ofentemperatur auf 190°C senken und goldbraun braten.





KOLÁČE

KUCHEN



Koláče sa delia na tri základné druhy a to podľa cesta, z ktorého sa robia. Pre nás Slovákov sú prioritou kysnuté, potom sú to lístkové a nakoniec piškótové koláče. Poznáme samozrejme aj množstvo nákypov, krémov a pudingov, ktoré sa tiež radia medzi dezerty. Koláčiky patria na naše stoly už od pradávna a ja si nedeľné popoludnie bez koláča neviem predstaviť. Maminka ho pekávala každý týždeň a my so sestrou sme si vždy mohli vybrať, aký má upiecť. To boli časy...

Die Kuchen werden in drei Gruppen geteilt und zwar nach dem Teig woraus sie zubereitet werden. Für uns – Slowaken – stehen Hefekuchen an erster Stelle, dann folgen Blätterteigkuchen und zum Schluss Biskuitkuchen. Natürlich kennen wir auch viele Arten von Auflauf, Creme und Puddings, die auch zu den Desserts gezählt werden. Die Kuchen gehören auf unsere Tische von eh und je und ich kann mir einen Sonntagnachmittag ohne Kuchen nicht vorstellen. Meine Mutti hat ihn jede Woche gebacken und wir mit Schwester konnten immer aussuchen, was sie backen soll. Das waren Zeiten...

ČEREŠŇOVÁ ŠTRÚDLA S ORECHAMI

Všetko sa to začalo v detstve. Už vtedy som rada jedla a milovala som pomáhať v kuchyni. Moja starká bola mojou prvou a musím povedať, že veľmi trpezlivou učiteľkou. Cez školské prázdniny, sme ju s ostatnými deckami pozorovali ako robí úžasné štrúdle. Vtedy sme nesmeli ani muknúť a s napätím sme sledovali, či sa cesto pekne vytiahne, alebo sa roztrhá.

No našťastie, dnes sa už s ťahaním cesta nemusíme trápiť. Je doba supermarketov, kde lístkové cesto kúpíte aj o polnoci v nedeľu.

KIRSCHENSTRUDEL MIT NÜSSEN

Alles hat in der Kindheit angefangen. Schon damals habe ich gern gegessen und habe es geliebt in der Küche mitzuhelfen. Meine Oma war meine erste und - ich muss zugeben- sehr geduldige Lehrerin. In den Ferien haben wir sie mit anderen Kindern beobachtet, wie sie wunderbare Strudel zubereitet. Da mussten wir muckmäuschenstill sein und haben mit Spannung gewartet ob sich der Teig gut zieht oder platzt.

Zum Glück muss man sich heute mit dem „Teigziehen“ keine Sorgen machen. Wir leben in der Supermarkt-Zeit, wo man das Blätterteig sogar am Sonntag um Mitternacht kaufen kann.





Po lete, keď sme sa so sestrou Majkou vracali do Bratislavy, kde sme bývali, sme sa vždy mohli pochváliť, že sme sa naučili variť niečo nové.

Suroviny

1 bal. lístkového cesta
hladká múka na podsypanie
125 g masla
žltok
čerešňový kompót
mleté orechy- asi jeden hrnček
2 krát škoricový cukor
1 bal. vanilkový cukor
50 ml rumu

Na pomúčenej doske si vyvalkáme lístkové cesto. Poriadne si valček aj cesto posypme hladkou múkou, inak sa nám bude lepiť. Hrúbka cesta by mala byť asi 1 až 2 mm, ale netrápte sa ak to bude viac. Maslo si roztopíme a štetcom ho rozotrieme po ceste. Zvyšok masla si necháme na neskôr. Vanilkovým cukrom posypeme cesto. Na spodný okraj cesta si naukladáme do radu 3/4 z vykôstkových čerešní. Ak je leto a vy práve máte čerstvé čerešne, uprednostnite ich pred kompótom. Majú oveľa lepšiu chuť. Zasypeme ich 3/4 orechov a škoricovým cukrom. Zvyšnú časť čerešní aj s orechami rozsypeme po zvyšku cesta a tiež pridáme škoricový cukor. Zvyškom masla polejeme hradbu z čerešní a orechov. Na záver všetko pokvapkáme rumom, samozrejme podľa chuti,

Nach dem Sommer, sind ich und meine Schwester Maria nach Bratislava zurückgekommen und wir konnten immer stolz sagen, dass wir etwas neues kochen gelernt haben.

Zutaten

1 Pck. Blätterteig
feines Mehl zum Bestreuen
125 g Butter
Eigelb
Kirschenkompott
gemahlene Nüsse - etwa eine Tasse
2 Pck. Zimtucker
1 Pck. Vanillezucker
50 ml Rum

Auf bemehltem Brett Blätterteig ausrollen. Das Nudelholz und Brett gut mit feinem Mehl bestreuen, sonst klebt es. Der Teig sollte etwa 1 – 2 mm hoch sein aber keine Sorge, wenn es mehr ist. Die Butter zerlassen und mit einem Pinsel den Teig streichen. Bisschen Butter beiseite legen. Mit Vanillezucker den Teig bestreuen. Auf unteren Teigrand 3/4 von entkernte Kirschen in eine Reihe legen. Falls es Sommer ist und Sie frische Kirschen zur Verfügung haben, bevorzugen Sie sie dem Kompott. Sie haben besseren Geschmack. Mit 3/4 Nüssen und Zimtucker bestreuen. Den Restteil der Kirschen zusammen mit den Nüssen über den Teig verstreuen und noch Zimtucker zugeben. Mit Butter den „Wall“ aus Kirschen und Nüssen begießen. Zum Schluss alles mit Rum





ale veľa ho tam nedávajte, aby štrúdla nakoniec nebola horká. Cesto zvinieme od spodného okraja smerom hore. Uložíme na plech, môže byť vystlaný papierom na pečenie.

Okraje štrúdle jemne zatlačíme, aby nám sladký obsah pri pečení nevytekal. Potrieme žĺtkom. Pečieme asi pri 180°C, kým nám cesto nezozlatne. Po upečení pocukrujeme a podávame. Verím, že tento rýchly recept Vám osladí nejedno nedeľné popoludnie.

JABLKOVÝ KOLÁČIK S ČOKOLÁDOVO- POMARANČOVOU POLEVOU

A keďže sladkého nie je nikdy dosť, tak je tu recept na ďalší koláčik, ktorý je taký jednoduchý, že ho zvládne aj začínajúca kuchárka. Je super v tom, že sa dá spraviť na dva spôsoby. Buď bude mrkvový, ako ho robí moja kamaratka Zuzka, alebo jablkový. Záleží na tom, čo máte práve doma. Takže poďme na to..

Suroviny

- 6 veľkých jabĺk alebo mrkiev
za hrst hrozienuk
- 5 vajec
- 400 g práškového cukru
- 1 vanilkový cukor
- 1 škoricový cukor
- 250 g polohrubej múky
- 2,5 dcl oleja

nach Geschmack beträufeln, geben Sie aber nicht viel davon, sonst wird der Strudel bitter. Teig von unterem Rand nach oben rollen. Auf Backblech legen, es kann mit Backpapier ausgelegt werden.

Die Strudelränder sanft zudrücken, damit der süße Inhalt beim Backen nicht rauskommt. Mit Eigelb streichen. Bei 180°C backen, bis der Teig goldbraun wird. Nach dem Backen zuckern und servieren. Ich hoffe, dieses schnelle Rezept wird manch Ihre Sonntagnachmittage versüßen.

APFELKUCHEN MIT SCHOKOLADEN-ORANGEN- GUSS

Da es nie genügend Süßes gibt, ist hier ein weiteres Kuchenrezept, es ist so einfach, dass es auch eine Anfängerköchin schafft. Es ist toll, weil man es auf zwei Weisen zubereiten kann. Entweder mit Möhren oder mit Äpfeln. Es hängt davon ab, was Sie gerade zu Hause haben. Also, fangen wir an.

Zutaten

- 6 große Äpfel oder Möhren
eine Handvoll Rosinen
- 5 Eier
- 400 g Puderzucker
- 1 Vanillezucker
- 1 Zimtzucker
- 250 g Weizenmehl
- 250 ml Öl





- 1** *prášok do pečiva*
 štipka sódy bikarbóny
 štipka nastrúhaného
 muškátového orieška
- 2** *čokolády na varenie*
asi 60 g masla
 trošku mlieka
 nastrúhaná kôra z pomaranča
 šťava z polovice pomaranča

- 1 Pck.** *Backpulver*
 Prise Speisesoda
 Prise Muskatnuss
 - gerieben
- 2** *Kochschokoladen*
etwa 60 g Butter
 ein bisschen Milch
 geriebene Orangenschale
 Soft aus einer Orangenhälfte

Najprv si urobíme cesto, na ktoré potrebujeme väčšiu misu. V nej si rozmiešame celé vajčka s práškovým a vanilkovým cukrom. Miešajte, kým nevznikne penistý krém. Potom za neustáleho miešania do neho postupne prikvapkávame olej. Keď je to dobre vymiešané, tak si pripravíme dva okrúhle pekáče, ktoré vystelieme papierom na pečenie. Ja ich používam radšej ako tradičné vymazanie tukom, pretože je to čistejšie, menej mastné a lepšie sa koláčik vyklopí z formy von. Rúru si dáme rozpáliť na 170°C.

Teraz sa vrátíme späť k mise s cestom. Pridáme do nej múku s práškom do pečiva a sódu bikarbónu. Zamiešame, ale zľahka, aby bolo cesto stále trochu nadýchané. Pridáme muškátový oriešok, hrozienka, škoricový cukor a mrkvu/jablko. Zľahka premiešame a vlejeme do foriem. Dáme to piecť, pokiaľ to ide naraz, na asi 40 minút. Špajlou zistíme, či je koláč hotový, vtedy sa už totiž na ňu cesto nelepí.

Dáme vychladnúť a potom koláče preklopíme na pripravené taniere, alebo tácne. Polevu si prichystáme až keď

In einer größeren Schüssel zuerst den Teig vorbereiten. Ganze Eier mit Puder- und Vanillezucker schlagen, bis eine schaumige Creme entsteht. Unter ständigem Umrühren nach und nach Öl einrieseln. Wenn es gut vermischt ist, 2 mit Backpapier ausgelegte Springformen vorbereiten. Backpapier benutze ich lieber als traditionelles Feten, weil es sauberer und weniger fettig und man löst den Kuchen besser aus der Form heraus. Backofen auf 170°C vorheizen.

Jetzt zurück zur Schüssel mit dem Teig. Mehl mit Backpulver und Speisesoda vermischen. Nur leicht mischen, damit der Teig locker bleibt. Muskatnuss, Rosinen, Zimtzucker und Äpfel / Möhren zufügen. Leicht mischen und in die Formen gießen. Etwa 40 Minuten lang, wenn möglich auf einmal, backen. Mit Holzspieß feststellen, ob der Kuchen schon fertig ist, dann klebt nämlich der Teig nicht daran.

Abkühlen und dann auf 2 Teller / Platten umstürzen. Den Überguss erst dann bereiten, wenn der Kuchen gekühlt ist. Rostfreie Schüssel auf einen Topf mit kochendem Wasser setzen. Scho-





je koláč vychladnutý. Nerezovú misku si položíme na hrniec s variacou sa vodou. Dáme do nej nalámanú čokoládu, maslo a trošku mlieka.

Kým sa čokoláda roztopí, tak si nastrúhame pomarančovú kôru a vytlačíme šťavu z polovice pomaranča. Všetko to v miske zmiešame na hladký krém, ktorý bude nádherne voňať po pomarančoch. Dá sa to urobiť aj v mikrovlnke, alebo priamo v hrnci, ale tam je riziko, že to prihorí. Tak skúšajte ak chcete..

Polevu ešte teplú vylejeme na vychladnuté korpusy a roztrieme. Musíme sa ponáhľať, lebo ak ste dali málo masla, alebo mlieka, tak poleva bude mať tendenciu rýchlo stvrdnúť. Na záver môžete použiť trochu hoblín z pomarančovej kôry ako dekoráciu. Mňam, už teraz mi tečú slinky..

BÁBOVKA

Je ťažké upiecť lepšiu bábovku ako pečie moja maminka. My so sestrou sa o to pokúšame od detstva. Niekedy sa nám už zdá, že je to ono, ale k dokonalosti nám ešte stále čosi chýba. Prvú bábovku som upiekla ako deväťročná a odvtedy ju pečiem pravidelne raz za mesiac. Môj manžel Miško ju zbožňuje a s labužníckym úsmevom zje aj trištvrtiny z nej. No tak, skúste urobiť radosť aj Vaším blízkym.



koladenstücke, Butter und ein wenig Milch dareingeben.

Solange die Schokolade schmelzt, Orangenschale raspeln und Saft aus einer Orangenhälfte pressen. Alles zusammen in der Schüssel in eine glatte Creme mischen, die schön nach Orangen riecht. Man kann sie auch in der Mikrowelle oder direkt im Topf vorbereiten, mit dem Risiko, dass es anbrennt. Also, probieren Sie, wenn Sie möchten.

Noch warmen Überguss über die gekühlten Kuchen gießen und verschmieren. Es muss schnell gehen, denn falls man wenig Butter oder Milch genommen hat, wird der Überguss schnell hart. Zum Schluss kann man ein bisschen geraspelte Orangenschale als Dekoration benutzen. Lecker, schon jetzt läuft mir das Wasser im Mund zusammen.

GUGELHUPF

Es ist schwer einen besseren Gugelhupf als meine Mutti zu backen. Mit Schwester versuchen wir das seit unserer Kindheit. Manchmal scheint es uns das Richtige zu sein, doch zur Perfektion fällt uns immer noch etwas. Den ersten Gugelhupf habe ich mit neun Jahren gebacken und seitdem backe ich ihn regelmäßig einmal pro Monat. Mein Mann Michal isst ihn für sein Leben gern und mit einem Feinschmeckerlächeln isst er auch drei viertel davon. Also, versuchen Sie ihren Verwandten eine Freude zu machen.

**Suroviny**

250 g polohrubej múky
200 g práškového cukru
1 vanilkový cukor
1 prášok do pečiva
6 vajec
1 dcl oleja
1 dcl vody
1 dcl rumu
hrozienka-za hrst
kakao alebo granko
0,5 masla
štipka soli

Zutaten

250 g Weizenmehl
200 g Puderzucker
1 Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
6 Eier
100 ml Öl
100 ml Wasser
100 ml Rum
eine Handvoll Rosinen
Kakaopulver
0,5 Pck. Butter
eine Prise Salz

Prvá vec je, aby sme si hrozienka sultánky namočili do rumu aspoň 6 hodín dopredu. Ideálne je mať ich v rume celý deň. No ak ste sa rozhodli, že upečiete bábovku v tejto chvíli, namočte hrozienka do rumu a dajte ich na minútku zohriať do mikrovlnky. Tam sa napijú rumu a zmäknú. Potom si vymastíme formu na bábovku. Ja používam maslo, ale ak chcete použiť iný stužený tuk, nech sa páči.

Vysypeme formu polohrubou múkou a dáme ju nabok, kým si urobíme cesto. Zapneme rúru na 160°C a necháme ju rozpáliť. Pripravíme si dve väčšie misy, mixér s dvomi miešacími lopatkami a jednu varešku.

Do prvej misy si dáme 6 oddelených bielkov, na ktoré dáme štipku soli, aby nám neskôr sneh pekne stuhol. No najprv sa venujme druhej miske, do ktorej si dáme 6 žĺtkov. Prisypeme tam práškový cukor, ale trochu si necháme na záverečné poprášenie bábovky.

Als Erstes die Sultana-Rosinen für 6 Stunden im Rum aufweichen. Ideal wäre sie dort den ganzen Tag zu lassen. Wenn Sie sich aber gerade jetzt entschlossen haben Gugelhupf zu backen, geben Sie die Rosinen im Rum für 1 Minute in die Mikrowelle. Dort ziehen sie den Rum an und weichen auf. Danach die Gugelhupfform fetten. Ich nehme Butter aber Sie können auch Margarine nehmen.

Die Form mit Mehl bestäuben und beiseite legen bis der Teig fertig ist. Backofen auf 160°C vorheizen. Zwei größere Schüssel, Mixer und Rührlöffel vorbereiten.

In die erste Schüssel 6 Eiweiß und eine Prise Salz geben, das macht später den Schnee steif. Aber zuerst die zweite Schüssel mit 6 Eigelb. Puderzucker unterrühren, ein bisschen zum Bestäuben beiseite legen. Vanillezucker zufügen und mit Mixer gut vermischen bis eine gelbe Creme entsteht.





Pridáme vanilkový cukor a dobre to všetko mixérom vymiešame, až nám vznikne hustý žltý krém.

Teraz namočte prst do cesta a ochutnajte. Musí byť hladké a primerane sladké. No dosť bolo maškrtenia, ide-me ďalej.

Do krému po kvapkách pridáme 1 dcl oleja, pričom neustále miešame mixérom. To isté zopakujeme aj s vodou. Teraz je čas, aby sme tam zamiešali polohrubú múku s kypriacim práškom. Dobre rozmixujeme, aby sme tam nemali hrudky. Vareškou do cesta zamiešame hrozienka, ktoré sme predtým zcedili, aby sme ich zbavili rumu.

Vezmeme misku s bielkami a mixérom vyšľaháme tuhý sneh. 2/3 snehu vmiešame opatrne do cesta. Najlepšie je začať iba s jednou lyžicou snehu a potom postupne pridávať, aby nám cesto zostalo pekne prevzdušené.

Teraz približne 2/3 cesta vylejeme do formy na pečenie. Do zvyšku cesta pridáme zvyšný sneh a kakao/granko/. Opatrne premiešame a vylejeme do formy. Takto dostaneme dvojfarebnú žltú-hnedú bábovku. Dáme piecť asi na 35 až 45 minút. Bábovka je hotová vtedy, ak do nej pichnete špajlu a nič sa nám na ňu neprilepí. Po upečení ju vyklopíme z formy a dáme si rozpustiť maslo. Ním potom celú bábovku potrieme a vzápätí nato ju poprášime cukrom, až nám vznikne cukrová kôrka. Verím, že sa Vám bábovka vydarí a jej čaro oceníte hlavne pri rannej káve. Celý svet bude sladší...

Jetzt den Teig kosten. Er soll glatt und entsprechend süß sein. Genug genascht, wir machen weiter.

In die Creme nach und nach 100 ml Öl einrieseln lassen, ständig mit dem Mixer umrühren. Das gleiche mit Wasser wiederholen. Jetzt Weizenmehl mit Backpulver beimengen. Gut mixen, damit sich keine Klumpen bilden. Mit Rührlöffel Rosinen in den Teig unterheben, vorher den Rum abgießen.

In der Schüssel mit Eiweiß mit Mixer steifen Schnee schlagen. 2/3 Schnee vorsichtig in den Teig unterrühren. Am besten mit einem Löffel anfangen und nach und nach zugeben, so bleibt der Teig luftig.

Jetzt etwa 2/3 Teig in die Backform gießen. Den Rest vorsichtig mit Schnee und Kakao vermischen und in die Form gießen. So bekommt man einen 2-farbigen, gelb-braunen Gugelhupf. 35 bis 45 Minuten backen. Der Kuchen ist fertig, wenn am Holzspieß nichts kleben bleibt. Nach dem Backen den Gugelhupf aus der Form nehmen und mit zerlassener Butter schmieren. Direkt danach mit Puderzucker bestäuben, bis sich eine Zuckerkruste bildet. Ich hoffe, der Gugelhupf gelingt Ihnen und Sie wissen seinen Zauber vor allem bei morgendlichem Kaffee zu schätzen. Die ganze Welt wird süßer...





KOKOSOVÉ PUSINKY

Sú jedlá, ktoré vyzerajú na prvý pohľad jednoducho, ale výsledok ich prípravy môže byť katastrofálny. Napríklad tento recept je úplne nenáročný aj na suroviny, aj na prípravu. Ale stalo sa mi, že miesto kokosových pusiniek som mala kokosové placky. Vylepšila som to kukuričným škrobom a odvtedy sú pusinky jedna báseň. Inak je to typicky slovenský zákusok, ktorý neodmysliteľne patrí hlavne na vianočný stôl.

Suroviny

3 *bielka*
250 g *práškového cukru*
500 g *kokosovej múčky*
1 PL *kukuričného škrobu*
trošku soli

Do hrnca si dáme zovrieť vodu. Na hrniec položíme nerezovú misku a v nej nad parou vyšľaháme bielka s cukrom. Pridáme kukuričný škrob a ešte chvíľu necháme nad parou, aby nám vznikla nadýchaná, jednoliata masa. Potom odstavíme a pridáme soľ a kokos. Zľahka to celé premiešame. Lyžicou naberalme pusinky a ukladáme ich na vymastený plech. Dáme do rúry, ktorú sme si rozpálili na 150°C a pečieme asi 15 min. kým nebudú zlatistej farby. Ak sa Vám chce, môžete si rozpustiť čokoládu a hotové, vychladnuté pusinky do nej ponamáčať. A potom už len šup s pusinkami do pusinky...

KOKOSBUSSERL

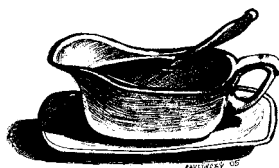
Es gibt Gerichte, die auf den ersten Blick einfach aussehen aber das Resultat ihrer Zubereitung kann verheerend sein. Zum Beispiel dieses Rezept ist ganz trivial, was die Zutaten und die Zubereitung angeht. Doch es ist passiert, dass ich statt Kokosbusserln „Kokospuffer“ hatte. Dann habe ich es mit Maisstärke verbessert und seitdem sind sie ein Gedicht. Übrigens, es ist ein typisch slowakisches Dessert, das zweifelsohne vor allem auf den Weihnachtstisch gehört.

Zutaten

3 *Eiweiß*
250 g *Puderzucker*
500 g *Kokosmehl*
1 EL *Maisstärke*
ein bisschen Salz

Wasser im Topf aufkochen lassen und darauf rostfreie Schüssel setzen, darin Eiweiß mit Zucker schlagen. Maisstärke zugeben und noch ein bisschen auf dem Dampf lassen, damit sich eine luftige und homogene Masse bildet.

Danach abstellen, Salz und Kokos zugeben. Alles leicht verrühren. Die Busserl löffeln und auf gefettetes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen 150°C etwa 15 Minuten goldgelb backen. Wenn Sie Lust haben, können Sie Schokolade schmelzen und fertige, gekühlte Busserl dareintauchen. Und dann mit dem Busserl ab in den Mund...





GAŠTANOVO - ČOKOLÁDOVÁ TORTA

Keďže mám narodeniny tesne pred Vianocami, snažím sa vždy vymyslieť nejaké nové jedlo, alebo koláčik, aby som neriskovala, že hneď za pár dní moja oslava zapadne do zabudnutia z dôvodu množstva jedla, ktoré nás cez sviatky obklopuje. Na moje 31-é narodeniny som upiekla tortu, ktorú si aj môj švagrik Jurko tak obľúbil, že si vypýtal recept a urobil ju tiež pre svojich známych v Írsku. Vraj im chutila...

Suroviny

- 150 g gaštanového pyrė z mrazenej kocky
- 200 g čokolády na varenie
- 150 g masla alebo palmarínu
- 4 vajcia
- 150 g práškového cukru
- 1 bal. vanilínového cukru
- 100 g mletých orechov, alebo mandlí, či lieskocov
- 1 šľahačková smotana
- 1bal. stužovača do šľahačky
- čokoládové hobliny alebo hobliny z gaštanového pyrė/ musí byť zamrznuté, aby sa dalo strúhať/
- ríbezľový alebo iný pikantný džem na potretie

KASTANIEN- SCHOKOLADENTORTE

Da ich meinen Geburtstag kurz vor Weihnachten habe, versuche ich immer ein neues Gericht, einen neuen Kuchen auszudenken. Ich will nicht riskieren, dass bereits nach ein paar Tagen mein Geburtstagsfest wegen der Fülle vom Essen an den Feiertagen ins Vergessen fällt. Zu meinem 31-sten Geburtstag habe ich eine Torte gebacken, die mein Schwager Jurko so lieb gewonnen hat, dass er gleich nach dem Rezept fragte und hat sie für seine Bekannten in Irland gemacht. Angeblich hat sie geschmeckt...

Zutaten

- 150 g Kastanien-Püree - tiefgefroren
- 200 g Kochschokolade
- 150 g Butter oder Margarine
- 4 Eier
- 150 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 g gemahlene Nüsse oder Mandeln oder Haselnüsse
- 1 Schlagsahne
- 1 Pck. Sahnepfester - Raspeln aus Schokolade oder Kastanienpüree /muss gerforen sein, damit man es raspeln kann/
- Johannisbeerkonfitüre oder andere pikante Konfitüre zum Schmieren





Polámanú čokoládu a maslo vymiešame nad parou dohladka a odstavíme. Rozmrazené gaštanové pyrė dáme do misy a dobre vymiešame s rumom. V osobitnej nádobe vyšľaháme celé vajcia s práškovým a vanilínovým cukrom na hustý, penistý krém a za stáleho miešania potom pridávame do misy s gaštanovým pyrė. Po troške zašľaháme vlašnú čokoládu a nakoniec zamiešame pomleté orechy alebo mandle, ktoré v tomto prípade nahrádzajú múku. Tortovú formu vystelieme vymasteným papierom na pečenie a vlejeme pripravené cesto. Povrch urovnáme a dáme piecť do predhriatej rúry. Pečieme pri strednej teplote asi 25 – 30 minút. Korpus necháme dobre vychladnúť, potom môžeme potrieť tenkou vrstvou džemu. Nastriekame šľahačku vyšľahanú so stužovačom dotuha a ozdobíme čokoládovými, alebo gaštanovými hoblinami. Pekné narodeniny...

Schokoladenstücke mit Butter im Dampfbad glatt verrühren und von der Kochstelle nehmen. Geschmolzenes Kastanienpüree in eine Schüssel geben und mit Rum gut vermischen. In anderem Gefäß Eier mit Puder- und Vanillezucker zu einer dichten, schaumigen Creme schlagen. Diese dann unter ständigem Umrühren in die Schüssel mit Kastanienpüree zufügen. Nach und nach gekühlte Schokolade unterrühren. Zum Schluss gemahlene Nüsse oder Mandeln zugeben, die in diesem Fall das Mehl ersetzen. In die am Boden gefettete, mit Backpapier ausgelegte Springform füllen, Die Oberfläche glattstreichen und in vorgeheizten Backofen geben. Unter milder Temperatur ca. 25-30 Minuten backen. Tortenboden abkühlen lassen, danach mit dünner Schicht Konfitüre schmieren. Schlagsahne mit Sahnefestiger steif schlagen und daraufspritzen. Mit Raspeln aus Schokolade oder Kastanienpüree bestreuen. Schönen Geburtstag!

BUBLANINA

Na začiatky jej pečenia nemám dobrú spomienku. Nevedela som ako sa pečie, len som si niečo matne pamätala a chcela som ňou prekvapiť môjho priateľa. No nevyšimla som si, keď ju maminka robila, že maslo sa najprv musí jemne vytrieť s cukrom a potom opatrne pridávať po jednom žltku. Ja som to všetko zmiešala dokopy ako u bábovky a miesto bublaniny-jemné-

OBSTAUFLAUF

An die ersten Backversuche habe ich keine guten Erinnerungen. Ich habe nicht gewusst, wie man es bäckt, ich habe mich nur vage erinnert und wollte meinen Freund damit überraschen. Aber ich habe nicht gemerkt – als meine Mutti den Auflauf gebacken hat – dass man zuerst die Butter sanft mit dem Zucker schlagen und dann vorsichtig das Ei zugeben muss. Ich habe





ho piškótu som mala tvrdý keks, ktorý mój priateľ nakoniec odvážne Schrúmal. No odvtedy si pamätám, že je veľký rozdiel medzi treným piškótoým cestom a bábovkovým, kde ide olej.

Suroviny

200 g *práškového cukru*

125 g *masla*

250 *polohrubej múky*

štipku prášku do pečiva, alebo sódy bikarbóny

3 *vajcia*

1 dcl *mlieka*

vanilkový cukor

ovocie napr. marhule,

černice, čučoriedky...

Zmäknuté maslo si dáme do misy s cukrom a jemne ho trieme, až kým nám nevznikne hladký krém. Potom tam po jednom pridávame žltky a opatrne zakaždým zamiešame, aby sa nám cesto nesešlo.

Ďalej pridáme vlažné mlieko a múku s kypriacim práškom. Poriadne vymiešame, aby sme tam nemali hrudky. Bielky si osolíme a vymiešame hustý sneh, ktorý postupne vmiešame do cesta. Rúru si rozpálme na 160°C a plech si vystelieme papierom na pečenie. Do neho potom vylejeme cesto a poroztierame ho do všetkých rohov.

Na povrch poukladáme umyté ovocie a dáme piecť. Bublanina je hotová, keď do nej pichneme a na špajle nám neos-

alles zusammen gemischt – wie beim Gugelhupf – und statt eines feinen Biskuits hatte ich einen harten Keks, den mein Freund tapfer gegessen hat. Doch seitdem erinnere ich mich, dass es einen gewaltigen Unterschied zwischen Biskuitteig und Napfkuchenteig (da nimmt man Öl) gibt.

Zutaten

200 g *Puderzucker*

125 g *Butter*

250 g *Weizenmehl*

Prise Backpulver oder Speisesoda

3 *Eier*

100 ml *Milch*

1 Pck. *Vanillezucker*

Obst, z.B. Marillen, Brombeeren, Heidelbeeren ...

Weiche Butter in einer Schüssel mit Zucker zu einer glatten Crème schlagen. Danach Eier eins nach dem anderen zugeben und immer vorsichtig unterrühren, damit keine Klumpen entstehen.

Lauwarmer Milch und Mehl mit Backpulver zufügen, gut rühren, sonst klumpt es. Eiweiß salzen und steif schlagen, nach und nach in den Teig unterrühren. Backofen auf 160°C vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Darauf den Teig gießen und ihn in alle Ecken schmieren.

Oberfläche mit gewaschenem Obst belegen und backen. Der Auflauf ist fertig, wenn man ein Holzspieß in den Teig steckt und daran kein Teig mehr klebt.





tane cesto. Mala by mať peknú zlatistú farbu. Na záver ju pocukrujeme a môžeme podávať.

Der Obstaufloß sollte goldbraun sein. Zum Schluss zuckern und servieren.

MAKOVÝ KOLÁČ S OVOCÍM

Keď sme s manželom pracovali v USA, jedna z vecí, ktoré nám chýbali, boli dobrý slovenský chliebík s kôrkou a mak. Mak tam predávali ako koreninu, len v mini množstve a bol drahý, takže sme si ho nekupovali. Keď si predstavím naše makové lány na Slovensku, je to priam nepochopiteľné, že môžu byť dve krajiny v takom detaile, také rozdielne. No a keďže ja mak milujem, tak tu je jeden makovo-ovocný koláčik.

Suroviny

60 g masla
3 vajcia
70 g práškového cukru
1 škoricový cukor
4 biele rožky
2 dcl mlieka
0,5 dcl rumu
100 g mletého maku
250 g ríbezlí alebo čučoriedok(
môžu byť mrazené, kompó-
tované aj džem)
štipka soli

Nakrájané rožky namočíme do mlieka s rumom. Zasypane škoricovým cukrom a premiešame. Maslo si vymiešame s polovicou cukru do peny a potom po

MOHNKUCHEN MIT OBST

Als wir mit meinem Ehemann in den USA gearbeitet haben, war eins der Dinge, dass wir vermisst haben, ein gutes slowakisches Brot mit Kruste und Mohn. Mohn hat man dort als Gewürz nur im Kienpack verkauft und er war teuer, so haben wir ihn nicht gekauft. Wenn ich mir unsere Mohnfelder in der Slowakei vorstelle, scheint es unbegreiflich zu sein, dass zwei Länder in so einem Detail so unterschiedlich sein können. Und da ich Mohn liebe, kommt hier ein Mohnkuchen mit Obst.

Zutaten

60 g Butter
3 Eier
70 g Puderzucker
1 Pck. Zimtzucker
4 Stück weisses Gebäck
200 ml Milch
50 ml Rum
100 g Mohn, gemahlen
250 g Johannisbeeren oder Heidel-
beeren(bzw. tiefgefroren,
Kompott oder Konfitüre)
Prise Salz

Geschnittenes Gebäck in Milch mit Rum aufweichen. Mit Zimtzucker bestäuben und vermischen. Butter mit einer Hälfte Zucker zum Schaum schla-





jednom pridávame žltka. Skôr by som povedala, že ich opatrne roztierame do masla. Robíme to opatrne, lebo sa nám to môže seknúť. Bielky vyšľaháme so zvyškom cukru a štipkou soli a spolu s makom a namočenými rožkami opatrne vmiešame do masla. Okrúhlu formu si vystelieme masným papierom a vylejeme do nej cesto. Dáme piecť do rúry vyhriatej na 180°C. Či je koláč upečený, vyskúšame špajlou a keď sa nám nič neprilepilo a cesto už trochu zhnedlo, môžeme ho vytiahnuť z rúry von. Necháme ho vychladnúť a potom z neho odlepíme papier na pečenie. Koláč buď potrieme džemom, alebo naň poukladáme ovocie. Ak máme čas, môžeme si spraviť želatínu a tú potom vyliať na ovocie.

BRATISLAVSKÝ TVAROHOVÝ KOLÁČ

Na Slovensku máme niečo, čo tvorí časť nášho gastronomického dedičstva a čo nikdo nevie napodobniť. Je to tvaroh. Je to úžasná surovina, ktorú po celé stáročia dorábali naši predkovia a ktorá sa dá použiť na sto spôsobov. Na sladko, na slano, na masku na tvár... Ale tam je ho škoda, pretože naše chuťové kanáliky lepšie ocenia jemnosť a úžasnú mliečnu chuť tohto slovenského zázraku.

gen und einzeln Eigelb unterrühren. Ich würde eher sagen, dass man es vorsichtig in die Butter schmiert. Man muss vorsichtig sein, weil sonst Klumpen entstehen. Eiweiß mit Zucker und Prise Salz steif schlagen und zusammen mit Mohn und aufgeweichtem Gebäck vorsichtig unter die Butter rühren. Springform mit gefettetem Backpapier auslegen und den Teig reingießen. Im vorgeheizten Backofen (180°C) backen. Ob der Kuchen fertig ist, stellt man mit einem Holzspieß fest und wenn daran nichts kleben bleibt und der Teig braun wird, kann man es aus dem Backofen herausnehmen. Abkühlen, das Backpapier abkleben. Kuchen entweder mit Konfitüre schmieren oder mit Obst belegen. Bei genügend Zeit kann man Gelatine zubereiten und über das Obst gießen.

BRATISLAVAER QUARKKUCHEN

In der Slowakei haben wir etwas, das ein Teil unseres gastronomischen Erbes bildet und das niemand nachahmen kann. Es ist der Quark. Ein fabelhafter Rohstoff, der seit vielen Jahrhunderten von unseren Vorfahren selbst hergestellt wurde und den man vielfältig benutzen kann. Süß, salzig, als Gesichtsmaske... Aber dafür ist er zu schade, weil unsere Geschmackszellen besser seine Zartheit und den wunderbaren Milchgeschmack von diesem slowakischen Wunder bewerten können.



**Suroviny**

0,5 kg polohrubej múky
 100 g práškového cukru
 0,5 kocky droždia
 200 ml mlieka
 60 g masla
 3 vajcia
 trochu soli
 0,5 kg tvarohu
 vanilkový cukor
 škoricový cukor
 1 kyslú smotanu
 za hrst' hrozienuk

Zutaten

500 g Weizenmehl
 100 g Puderzucker
 0,5 Würfel Hefe
 200 ml Milch
 60 g Butter
 3 Eier
 ein bisschen Salz
 500 g Quark
 1 Pck. Vanillezucker
 1 Pck. Zimtzucker
 1 Sauerrahm
 eine Handvoll Rosinen

Na začiatku si vypracujeme kvások. Do misky si dáme vlažné mlieko, do neho pridáme za lyžicu múky, cukru a rozmrvieme do neho aj droždie. Necháme vykysnúť. Zatiaľ si do väčšej misy nachystáme múku, do nej dáme jedno vajce, štipku soli, rozpustené maslo, zvyšok práškového cukru. Vykysnutý kvások pridáme do misy a vymiešame-najlepšie mixérom na hladké cesto, ktoré sa nám odlepuje od misy. Zakryjeme utierkou a necháme kysnúť asi jednu hodinu. Zatiaľ si do pekáča nastelieme papier na pečenie a pripravíme si tvarohovú plnku. V miske vymiešame tvaroh s vanilínovým a škoricovým cukrom, s dvomi vajíčkami a smotanou. Ešte pridáme hrozienuka je to. Rúru si vyhrejeme na 200°C. Vykysnuté cesto si preklopíme na dosku a vyvaľkáme do požadovaného tvaru. Môžete ho rovno tvarovať aj v pekáči, ak sa ponáhľate. Dáme ho do formy na pečenie a prstami spravíme okraje

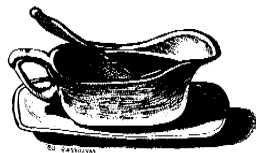
Zuerst den Vorteig bereiten. In eine Schüssel lauwarme Milch geben, 1 EL Mehl, 1 EL Zucker zugeben und Hefe hineinbröckeln. Aufgehen lassen. In anderer Schüssel Mehl vorbereiten, 1 Ei, Prise Salz, zerlassene Butter und den Puderzuckerrest unterrühren. Aufgegangenen Vorteig in die Schüssel untermengen und zum glatten Teig verrühren (am besten mit Mixer), so dass er sich von der Schüssel löst. Mit Küchentuch bedecken und ca. eine Stunde aufgehen lassen. In der Zwischenzeit Backform mit Backpapier auslegen und Quarkfüllung zubereiten. In Schüssel Quark mit Vanille- und Zimtzucker, 2 Eiern und Sauerrahm vermischen. Rosinen zugeben und – fertig. Backofen auf 200°C vorheizen. Aufgegangenen Teig auf ein Brett legen und in gewünschte Form ausrollen. Man kann es auch direkt in der Backform formen, wenn man in Eile ist. Teig in die Backform legen und mit Fingern Ränder bilden, damit die





tak, aby nám nachystaná plnka z neho potom nevytekala. Tú tam vzápätí vylejeme a koláč sa môže piecť. Pečieme až kým tvaroh nezozlatne.

Füllung später beim Backen nicht herauskommt. Die Füllung unmittelbar darauf reingießen und backen lassen bis der Quark goldbraun ist.





INÉ

SONSTIGES



Tu by som rada zaradilo niečo, čo vlastne nespadá do už určených sekcií a dá sa to jesť hocikedy.

Hier möchte ich ein Gericht vorstellen, das in keine der angegebenen Kategorien reinpasst und man kann es jederzeit essen.

CHLEBÍK VO VAJÍČKU

Asi budete so mnou súhlasiť, keď poviem, že každé dieťa sa snaží prekvapiť svojich rodičov a niečo im pripraviť na raňajky. Ja napríklad, vždy keď som niečo vyviedla a chcela som nejako mamiu obmäknúť, tak som proste ráno vstala, skorej ako ona a spravila som jej raňajky. Nebolo to ľahké, pretože mamiu vstávala už o tej siedmej, pol ôsmej. Najprv som robievala len hrianky s cesnakom, ale neskôr som sa naučila chlebík vo vajíčku a odvtedy je to pre mňa favorit číslo jeden. Skúste to a dajte si k tomu bielu kávu a uvidíte, že si toto jednoduché jedlo zamilujete. Robievala som ho neskôr aj v Amerike, pre jedného starého Američana, ktorý mal problém so zubami a nevedel si tento vraj „frenchtoast“ vynachváliť.

Suroviny

- 3 celé vajcia
štipku vegety
chlieb / môže byť aj staršie
pečivo/
olej na vyprážanie
asi 5 strúčikov cesnaku

EIERBROT

Wahrscheinlich werden Sie mir zustimmen, wenn ich sage, dass jedes Kind seine Eltern überraschen möchte und für sie etwas zum Frühstück vorbereiten will. Ich zum Beispiel, wenn ich etwas angestellt habe und mich mit meiner Mutter versöhnen wollte, bin am Morgen früher als sie aufgestanden und habe für sie Frühstück vorbereitet. Es war nicht leicht, da meine Mutti schon um sieben, halb acht auf war. Zuerst habe ich nur Toasts mit Knoblauch gemacht aber später konnte ich schon Eierbrot zubereiten und seitdem ist es mein Favorit Nr.1. Versuchen Sie es, trinken Sie einen Milchkaffee dazu und Sie werden dieses Gericht lieben. Später habe ich es auch in Amerika zubereitet, für einen älteren Amerikaner, der Zahnprobleme hatte und der konnte diesen „frenchtoast“ nicht genug loben.

Zutaten

- 3 Eier
eine Prise Vegeta (Speisewürze)
Brot / es kann auch älteres
Gebäck sein/
Öl zum Braten
etwa 5 Knoblauchzehen





Na toto jedlo nemusí byť použitý čerstvý chlieb. My sme takto doma vždy minuli chlieb, alebo pečivo, ktoré už bolo trochu tvrdé. Takže pre 4-člennú rodinku by malo stačiť asi 8 veľkých krajcov chleba, ktoré si rozkrojíme na polovice. Tri celé vajčka si vyšľaháme aj s vegetou v miske. Na panvicu si nalejeme olej tak, aby bol vo výške aspoň jeden centimeter. Možno sa Vám to bude zdať masťné, ale cesnak, ktorý si k tomu dáme, nám to vykompenzuje. Priaznivo totiž ovplyvňuje odbúravanie cholesterolu. Keď je olej rozpálený, namočíme krajce vo vajčkách a ponoríme ich do panvice. Musíme dávať pozor, aby sme vždy namáčali krajce tesne predtým, ako ich ideme smažiť. Ak ich totiž necháme v tých vajčkách namočené dlhšie, poriadne sa neprepážia a budú v strede rozmočené. Keď sú chlebíky hotové, nakrájame si na ne cesnak a jedlo je hotové. My sme často používali aj štipavý kečup, alebo maminčinu paprikovú pomazánku. No, a ešte si k tomu uvarte dobrú kávu, alebo čaj a raňajky sú hotové.

Für dieses Gericht braucht man kein frisches Brot. Zu Hause haben wir so altes Brot oder Gebäck verbraucht. Für eine 4-köpfige Familie sollten etwa 8 große Brotscheiben reichen, die man in Hälfte schneidet. In einer Schüssel 3 Eier mit Vegeta schlagen. Öl – etwa 1 cm hoch – in die Pfanne gießen. Es mag fettig aussehen, aber der Knoblauch, den wir dazu nehmen gleicht das ganze aus. Er wirkt nämlich positiv beim Cholesterinabbau. Öl erhitzen, Brotscheiben in die Eier tauchen und in die Pfanne geben. Die Brotscheiben wirklich erst vor dem Braten in die Eier tauchen. Lässt man sie dort länger, werden sie nicht richtig durchgebraten und bleiben in der Mitte weich. Auf fertige Eierbrote Knoblauch schneiden und das Gericht ist fertig. Wir haben oft pikantes Ketschup oder Muttis Paprikaaufstrich dazu genommen. Jetzt noch einen guten Kaffee oder Tee und das Frühstück ist fertig.





**Donauer Rezepte
- WIE KOCHT MAN MIT LIEBE**

**Dunajské recepty
- AKO SA VARÍ S LÁSKOU**



VORWORT

In diesem Kochbuch wollte ich all die Schätze niederlegen, die den Ruf der Wiener Küche begründeten, die sie begehrenswert und nachahmenswert in aller Welt machten, wollte alles so sagen und gliedern, dass es allen verständlich und wirklich allen dienlich ist. Und wenn es uns gelingt, damit den Freunden unserer heimischen Küche einen getreuen Wegweiser in die Hand zu geben, dann ist Zweck und Ziel unseres Vorhabens vollauf erreicht.

Was für ein Gemälde der Rahmen oder für eine Symphonie der Dirigent bedeutet, das bedeutet im allgemeinen die Suppe für die übrigen Gerichte einer Speisenfolge. An der Suppe als Einleitung zum Essen will man den guten oder schlechten Auftakt der Mahlzeit erkennen und deshalb werden wir immer gut daran tun, der Suppenherstellung unsere vollste Aufmerksamkeit zuzuwenden. Klare Suppen wirklich klar, Kraftsuppen ihrem Namen entsprechend kräftig und dicke Suppen immer so herzustellen, dass der Wiener auch mit Recht sagen kann: „Das ist ein Supper!“ Wir unterscheiden der Hauptsache nach zweielei Suppen:

Die ersten sind die klaren Fleischsuppen und zweiten sind die gebundenen oder dicken Suppen.

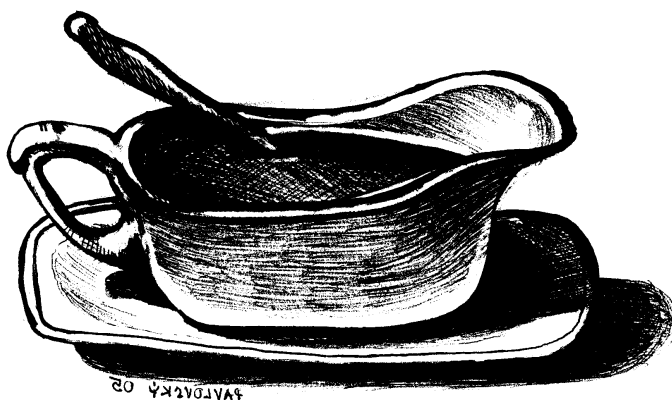
ÚVOD

V tejto knihe som chcela zaznamenať všetky „poklady“, ktoré tvoria základ dobrého mena viedenskej kuchyne, robia ju obdivuhodnou a hodnou napodobovania po celom svete. Snažila som sa všetko opísať a rozdeliť tak, aby to bolo pre každého zrozumiteľné a užitočné. A ak sa nám takto podarí vytvoriť verného sprievodcu pre priateľov našej domácej kuchyne, bude zmysel a cieľ nášho snaženia úplne dosiahnutý.

To, čo pre obraz znamená rám alebo pre symfóniu dirigent, to vo všeobecnosti znamená polievka pre ostatné chody pri stolovaní. Podľa polievky – ako „úvodu“ do jedenia – možno spoznať dobré alebo zlé zahájenie stolovania a preto treba jej príprave venovať veľkú pozornosť. Je dôležité variť číre polievky tak, aby boli ozaj číre, silné polievky aby zodpovedali svojmu názvu a pri hustých polievkach aby mohol Viedčan právom vyhlásiť: „Toto je výborná polievka!“

Podľa základu rozlišujeme dva druhy polievok: prvé sú číre mäsové a druhé zapražené alebo husté.



**KLARE SUPPEN****ČÍRE POLIEVKY**



RINDSUPPE

Ich möchte mit klarer Suppe anfangen. Die Rindsuppe dominiert in der Wiener Küche an erster Stelle.

Zutaten

1 Kilo Fleisch mit Knochen

Salz

50 g geputztes Suppengrün (Sellerie, Petersilrube)

Porree

Pfefferkörner

Zwiebel

ein bisschen Fett

Kilo Fleisch mit Knochen wird ohne zu drücken kalt gewaschen, mit 3 Liter Wasser und Salz nach Bedarf aufs Feuer gestellt. 50 g geputztes Suppengrün in wenig Fett angeröstet in die Suppe geben, dazu kommen ausserdem noch Porree, Pfefferkörner und eine halbe, an ihrer Schnittfläche auf der Herdplatte schwarz gebrannte Zwiebel, versäume man nun den Moment des Aufkochens nicht. Ohne den sogenannten Schaum von der Suppe abzuheben, lässt man diese langsam und halb zugedeckt weiter kochen, was zumindest zwei, je nach der Qualität des Fleisches aber bis zu vier Stunden dauert. Sollte die Rindsuppe zu fett sein, schöpft man sie etwas ab, lässt aber soviel vom Eigenfett in der Suppe, um ihr die dem Wiener besonders teuren Fettaguen zu erhalten.

HOVÄDZIA POLIEVKA

Začnem čírou polievkou. Hovädzia polievka zaujíma vo viedenskej kuchyni prvé miesto.

Suroviny

1 kg mäsa s kosťou

soľ

50 g očistenej koreňovej zeleniny (zeler, petržlen)

pór

celé čierne korenie

cibuľu

trochu masť

Mäso s kosťou umyjeme studenou vodou tak, aby sme ho pritom nestláčali a dáme variť s 3 litrami osolenej vody. Očistenú koreňovú zeleninu opražíme v troche masť a pridáme k mäsu. Ďalej pridáme pór, celé čierne korenie a polovicu cibule, ktorú sme predtým na reznej ploche dohneda opiekli. Nepremeškajte moment varu. Takzvanú penu z polievky neodoberáme, necháme variť na miernom ohni s poodkrytou pokrievkou. To môže trvať minimálne dve, v závislosti od kvality mäsa však až štyri hodiny. Pokiaľ by bola polievka príliš masťná, môžeme z nej trochu odobrať, ale necháme toľko masť, aby v nej ostali „masťné oká“, ktoré si Viedňan tak veľmi cení.





FISCHSUPPE

Zutaten

*2 Kilo Kalbsknochen
Salz
Suppengrün
Pfefferkörner
Kopf
Gerippe
Schwanzstück eines frischen
Süßwasserfisches
wenig Lorbeerblatt
Thymian*

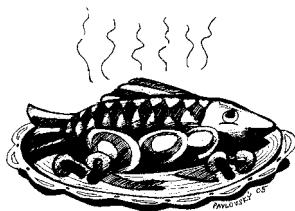
2 Kilo Kalbsknochen werden mit 4 Liter Wasser, Salz, Suppengrün und Pfefferkörner langsam 2 Stunden gekocht und hernach geseiht. In die geseigte Suppe bringt man Kopf, Gerippe und eventuell das Schwanzstück eines vollkommen frischen Süßwasserfisches, fügt ganz wenig Lorbeerblatt und Thymian dazu und lässt die Suppe sehr langsam eine Stunde kochen. Hernach vorsichtig seihen und verwenden.

RYBACIA POLIEVKA

Suroviny

*2 kg telacích kostí
soľ
koreňovú zeleninu
celé čierne korenie
hlavu
telo
chvostovú časť čerstvej slad-
kovodnej ryby
trochu bobkových listov
tymián*

2 kg telacích kostí pomaly varíme v 4 l vody, do ktorej sme pridali soľ, koreňovú zeleninu a celé čierne korenie. Potom scedíme. Do precedenej polievky pridáme hlavu, telo a prípadne aj chvostovú časť úplne čerstvej sladkovodnej ryby, ochutíme bobkovými listami a tymiánom. Necháme hodinu pomaly variť. Následne opatrne scedíme a podávame.



**LEBERNOCKERLSUPPE****Zutaten**

40 g Fett
2 Zwiebel
Petersilie
Salz, Pfeffer
Majoran
Knoblauch
150 g feinst faschierter Leber
3 Semmeln
1 Ei
etwas Mehl
Semmelbrösel

In 40 g Fett ein bisschen feingehackte Zwiebel und Petersilie schwitzen, würzen mit Salz, Pfeffer, Majoran und etwas zerdrücktem Knoblauch und dies mit 150 g feinst faschierter Leber und einer geweichten, ausgedrückten und passierten Semmel gut vermischen. Zum Schluss 1 Ei, etwas Mehl und Semmelbrösel darunterrühren und von dieser Masse gleichmäßig geformte Nockerln in kochendes Salzwasser einlegen, 10 Minuten kochen lassen, in kaltem Wasser abkühlen und dann mit kochender Rindsuppe übergießen.

POLIEVKA S PEČEŇOVÝMI KNEDLIČKAMI**Suroviny**

40 g masť
2 cibule
osmaženú petržlenovú vňať
soľ, čierne korenie
majorán
cesnak
150 g jemne zomletej pečienky
3 žemle
1 vajce
trochu múky
strúhanku

Na masť opožime trocha najemno nakrájanej cibule a petržlenovej vňate, ochutíme soľou, čiernym korením, majoránkou a trochou roztláčeného cesnaku. Všetko zmiešame so 150 g jemne zomletej pečienky, pridáme zmäknutú, vytlačenú a prepasírovanú žemľu. Dobré premiešame. Na záver primiešame 1 vajce, trochu múky a strúhanku. Z tejto masy tvarujeme rovnomerné halušky a varíme 10 minút v slanej vode. Po uvarení halušky ochladíme v studenej vode a zalejeme vriacou hovädzou polievkou.



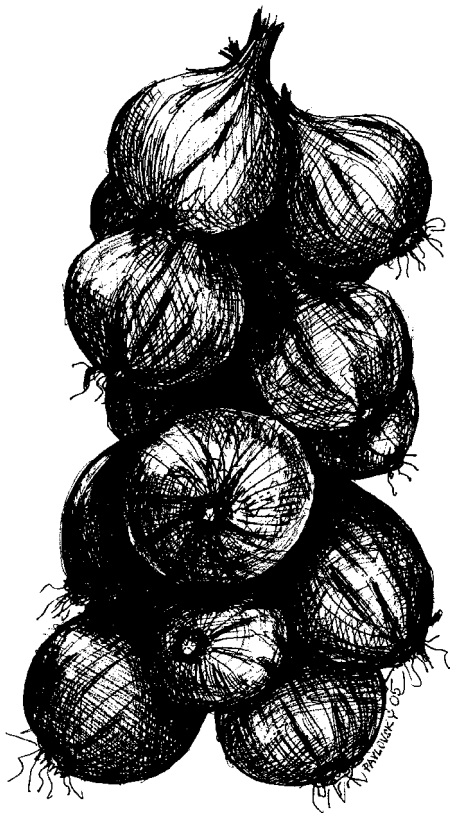
**REIBGERSTELSUPPE****Zutaten****100 g Mehl****1 kleines Ei****Salz**

Festen Nudelteig zubereiten und auf dem Reibeisen reiben u. gut trocknen lassen. Das Reibgerstel in die siedende Suppe einkochen und 5 min leicht kochen lassen.

POLIEVKA S MRVENIČKOU**Suroviny****100 g múky****1 malé vajce****soľ**

Pripravíme si tuhé rezancové cesto, ktoré postrúhame na strúhadle a necháme dobre vysušiť. Mrveničku nasy-peme do vriacej polievky a necháme 5 minút variť.





**GEBUNDENE ODER
DICKE SUPPEN**

**ZAPRAŽENÉ ALEBO
HUŠTÉ POLIEVKY**



Bei der Herstellung der gebundenen Suppen ist auf das richtige Ansetzen genau so Bedacht zu nehmen, wie auf eine entsprechende Kochdauer. Je länger zum Beispiel eine eingemachte, also mit Verwendung einer Mehlschwitze hergestellte Suppe kocht, umso schöner wird sie im Aussehen und umso feiner im Geschmack.

POLENTASUPPE

Zutaten

50 g Butter
150 g Lauch
40 g Maisgrieß
1 l Wasser
Salz, Pfeffer
Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Bouillon-Pulver
0,5 Bd. Petersilie
Kürbiskernöl

Butter schmelzen, geschnittenen Lauch darin kurz anrösten. Polenta dazugeben u. kurz mitrösten lassen dann mit Wasser aufgießen u. aufkochen lassen. Ganze Gewürze mitkochen lassen und dann abschmecken u. mit Petersilie u. Kürbiskernöl garnieren.

Pri príprave zaprážaných polievok je dôležité dbať na správnu dobu ich varenia. Čím dlhšie zaprážanú polievku (t.j. s použitím zápražky) varíme, tým krajšie bude vyzerať a bude mať jemnejšiu chuť.

POLENTA

Suroviny

50 g masla
150 g póru
40 g kukuričnej krupice
1 l vody
soľ, čierne korenie
bobkový list, borievku,
bujón
0,5 zväzku petržlenovej vňate
tekvicový olej

Maslo rozpustíme a krátko v ňom opečieme nakrájaný pór. Pridáme polentu, necháme trochu opäžiť, potom zalejeme vodou a necháme zovrieť. Pridáme koreniny, povaríme a ochutnáme. Na záver ozdobíme vňaťou a tekvicovým olejom.





KARFIOLSUPPE

Zutaten

Karfiolrose
Salz
 60 g *Butter*
 50 g *Mehl*
 0,5 l *Knochensuppe*
 2 *Semmelstübchen*

Eine halbe Karfiolrose wird in kleine Teile zerlegt, gewaschen, in 0,5 Liter lindem Salzwasser weich gekocht. Aus 60 g Butter und 50 g Mehl eine leichte Schwitze bereiten, mit der Hälfte des Karfiolwassers und 0,5 Liter Knochensuppe vergießen, würzen mit geriebener Muskatnuss, gut verkochen, und zum Schluss den Karfiol mit dem übrigen Sud noch 10 Minuten mitkochen lassen. Geröstete Semmelstübchen extra servieren.

KARFILOVÁ POLIEVKA.

Suroviny

karfiol
sol'
 60 g *masla*
 50 g *múky*
 0,5 l *vývaru*
 2 *žemľové pečivá*

Polovicu karfiolu rozoberieme na ružičky, umyjeme a uvaríme v 0,5 l mierne osolenej vody domäkka. Z 60 g masla a 50 g múky pripravíme ľahkú zápražku, ktorú zalejeme polovicou vody z karfiolu a 0,5 l vývaru z kostí. Pridáme nastrúhaný muškátový orech, povaríme. Na záver necháme karfiol variť so zvyšným vývarom ešte asi 10 minút. Podávame s opečeným žemľovým pečivom.

RAHMSUPPE

Zutaten

60 g *Butter*
 50 g *Mehl*
Zucker
Salz
 1 Liter *Vollmilch*
Semmeln

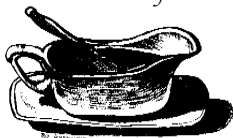
Eine leichte Schwitze aus 60 g Butter und 50 g Mehl wird gewürzt mit wenig Zucker und Salz, hernach aufgegossen mit 1 Liter kochender Vollmilch und tüchtig verkocht. Zu Tisch gibt man die Rahmsuppe mit gerösteten Semmelwürfeln.

SMOTANOVÁ POLIEVKA

Suroviny

60 g *masla*
 50 g *múky*
cukor
sol'
 1 l *plnotučného mlieka*
žemle

Pripravíme ľahkú zápražku z 60 g masla a 50 g múky. Pridáme trochu cukru a soli a zalejeme 1 litrom vriaceho mlieka. Necháme poriadne prevariť. Polievku podávame s opečenými žemľovými kockami.



**KALTE VORSPEISEN****STUDENÉ PREDJEDLÁ**



Zur Herstellung von kalten Vorspeisen eignet sich, man kann ruhig sagen, fast jedes Nahrungsmittel aus allen Zonen der Welt und bietet sich darin der Phantasie im Verein mit Geschmacks- und Schönheitssinn ein dankbares Feld der Betätigung.

WIENER WURSTSALAT

Zutaten

*Pariser oder Extrawurst
Ferner Knackwurst
Frankfurter Würstchen
Salz
Pfeffer
Zwiebel
Schnittlauch
Senf
Essig
Paradeismark
Öl
grünen Salat
Ei*

Würste werden geschält und nudlich geschnitten, mit Salz, Pfeffer, feingehackter Zwiebel und Schnittlauch, etwas Senf und gewässertem Essig, ganz wenig Paradeismark und Öl gut angemacht, wobei man achtet, das die Speise nicht allzu suppig wird. Der Salat wird in halbtiefem Glasschüsselchen angerichtet, mit harten Eischeiben belegt und rundum mit geschnittenem, grünem Salat ausgarniert.

Na prípravu studených predkrmov možno použiť, dá sa povedať, skoro každú surovinu zo všetkých kútov sveta. Fantázii, v spojení so zmyslom pre chuť a krásu, sa tak otvára vďačné pole činnosti.

VIEDENSKÝ ÚDENINOVÝ ŠALÁT

Suroviny

*Parízer alebo mäkkásaláma
špekáčik
Frankfurtské párky
soľ
čierne korenie
cibuľa
pažítka
horčica
ocot
paradajkový pretlak
olej
hlávkový šalát
vajce*

Údeniny ošúpeme a nakrájame na rezance. Pridáme soľ, čierne korenie, najemno nakrájanú cibuľu a pažítka, trochu horčice a rozriedeného octu, ďalej trochu paradajkového pretlaku a olej. Všetko dobre premiešame. Treba dať pozor, aby jedlo nebolo príliš riedke. Šalát naložíme do sklenenej misy, obložíme kolieskami natvrdo uvareného vajčka a dookola obložíme nakrájaným hlávkovým šalátom.





PÖKELZUNGE „SCHÖNBRUNN“

Zutaten

Französischen Salat
Pökelzungenblätter
Ei
Gurken
Aspik
Trüffelpunkt
Salat

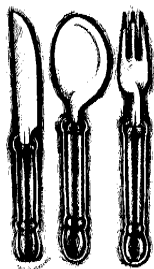
Auf runder Glasplatte richtet man in einem flachen Kreis französischen Salat in der Breite der dünn geschnittenen Pökelzungenblätter an, die schindelartig auf diesen Kreis aufgelegt werden, worauf jedes einzelne Blatt zuerst mit einer harten Eischeibe, diese mit einer dünnen Gurkenscheibe und die Gurkenscheibe mit einem erbsengroßen Trüffelpunkt versehen wird. Vor dem Auflegen der einzelnen Scheibchen betüpfelt man jedes separat mit etwas aufgelöstem Aspik, damit die Garnierungen haften bleiben kann. Mit aufgelöstem und beinahe wieder stockendem Aspik wird das Ganze mäßig überzogen, so dass die Speise wie unter Glas gesetzt erscheint. Das Mittel der Platte wird mit grünem, nudlich geschnittenem Salat ausgepolstert, den man vorher pikant anmacht und gut ausdrückt, während der Kreis von außen mit gehacktem Aspik umgeben wird.

ÚDENÝ JAZYK „SCHÖNBRUNN“

Suroviny

francúzsky šalát
plátky údeného jazyka
vajce
uhorky
aspik
hluzovka
šalát

Na okrúhlej sklenenej platni si nachystáme francúzsky šalát, ktorý rozotrieme do kruhu v šírke plátok údeného jazyka. Tieto potom poukladáme na šalát tak, aby vytvárali tvar šindľa. Každý plátok jazyka obložíme plátkom natvrdo uvareného vajčka, na to položíme tenký plátok uhorky, ktorú ozdobíme kúskom hluzovky. Predtým, než začneme ukladať jednotlivé plátky, pokvapkáme každý trochu rozpusteného aspiku, aby obloha ostala držať. Potom všetko primerane polejeme rozpusteným, nie však horúcim, aspikom. Jedlo tak bude vyzeráť ako keby bolo pod sklom. Stred platne vyložíme hlávkovým šalátom, nakrájaným na rezance, ktorý sme predtým ochutili a osušili. Vonkajšiu stranu platne ozdobíme pokrájaným aspikom.





PARADEISER AUF BASILIKUMCREME

Zutaten

120 g Topfen
120 g Gervais
Knoblauch
1/2 Zitrone
1 P. Basilikum
Salz, Pfeffer
200 g Fleischtomaten (kleinere)
60 g Rohschinken
250 g Basilikum
frische Kräuter

Topfen mit Gervais verrühren dann Knoblauch schälen, pressen u. dazugeben. Zitrone auspressen u. dazumengen und würzen. Tomaten waschen, aushöhlen u. mit der Creme füllen mit Rohschinken garnieren. Basilikum fein hacken u. mit den anderen Kräutern darüber streuen. Etw. Creme unter die Tomaten spritzen.

PARADAJKY S BAZALKOVÝM KRÉMOM

Suroviny

120 g tvarohu
120 g Gervais
cesnak
1/2 citróna
sušenú bazalku
sol, čierne korenie
200 g mäsité paradajky (menšie)
60 g šunky
250 g bazalky
čerstvé bylinky

Tvaroh zmiešame so syrom Gervais a pridáme roztlačený cesnak. Vytlačíme šťavu z citróna, pridáme do tvarohu, zamiešame. Paradajky umyjeme a vyberieme vnútro. Naplníme ich pripraveným krémom a vrch obložíme šunkou. Čerstvú bazalku nakrájame najemno, zmiešame s ostatnými bylinkami a posypeme paradajky. Trochu krému dáme aj na spodok paradajok.



**WARME VORSPEISEN****TEPLÉ PREDJEDLÁ**



Ist die Verwendungsmöglichkeit sämtlicher Nahrungsmittel auf dem Gebiete der kalten Vorspeisen schon sehr umfangreich, so kann ruhig behauptet werden, das sich für warme Vorspeisen erst recht jedes Rohprodukt in verschiedenster Form zur Verwertung bringen lässt und würde eine ziemlich alle Verarbeitungsmöglichkeiten umfassende Rezeptenzusammenstellung in Bezug auf warme Vorspeisen eine horrenden Anzahl von Gerichten ergeben.

Hoci sú možnosti využitia potravín v oblasti studených predkrmov naozaj rozsiahle, môžeme pokojne povedať, že na prípravu teplých predkrmov možno použiť skutočne každú potravinu v rôznej forme. Ak by sme chceli vytvoriť zbierku receptov, obsahujúcu všetky možnosti úpravy jedla s ohľadom na teplé predkrmky, vzniklo by tak obrovské množstvo jedál.

GRATINIERTER KARFIOL

Zutaten

Eine Blumenkohlrose
Salz
30 g *Butter*
Mehl
Milch
Muskatnuss
Ei
Parmesan
Semmelbrösel

Eine gewaschene Blumenkohlrose wird im Salzwasser weich gekocht, sodann vom Wasser gehoben und abgetropft in eine gebutterte, feuerfeste Porzellanschüssel gelegt. Aus 20 g Butter und ebensoviel Mehl bereitet man eine leichte Schmitze, die mit heisser Milch zu einer dicken Sauce vergossen und verkocht wird, um sie hierauf mit Salz, geriebener Muskatnuss, einem ganzen Ei und 1 Eslöffel geriebenen Parmesan zu verrühren.

ZAPEČENÝ KARFIOL

Suroviny

karfiol
soľ
30 g *masla*
múka
mlieko
muškátový orech
vajce
parmezan
strúhanka

Umytý karfiol uvaríme v slanej vode domäkka. Vyberieme z vody, necháme odkvapkať a dáme do vymastenej zapekacej misy. Z 20 g masla a rovnakého množstva múky pripravíme ľahkú zápražku, ktorú zalejeme horúcim mliekom, čím vznikne hustá omáčka, povaríme. Ochutíme soľou, strúhaným muškátovým orechom, celým vajcom a 1 lyžicou parmezanu, premiešame.

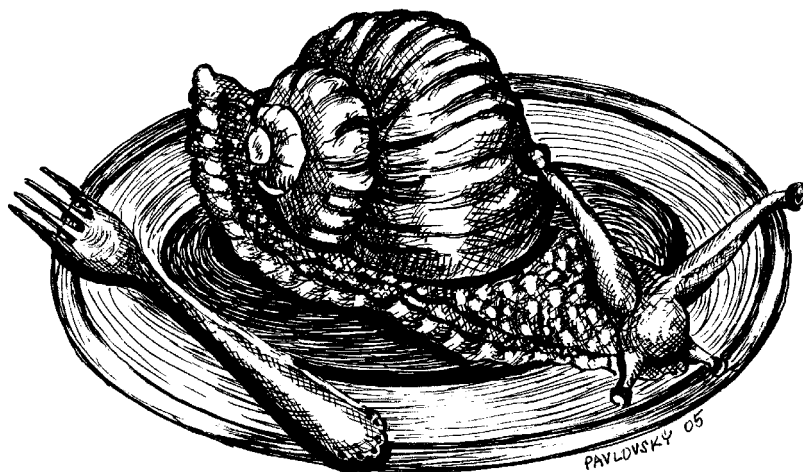




Mit dieser Käsesauce wird der Karfiol überzogen, dicht mit Parmesan, ganz wenig mit Semmelbrösel und mit einigen Butterflocken bestreut, worauf man das Ganze in übermittelheisser Röhre 10 Minuten goldbraun überkrusten lässt.

Syrovou omáčkou polejeme karfiol, husto posypeme parmezánom, pridáme trochu strúhanky a zopár plátkov masla. Pečieme v stredne teplej rúre 10 minút dozlata.





SCHNECKENGERICHTE

JEDLÁ ZO SLIMÁKOV



Man ist in Wien mehr und mehr davon abgekommen, Schneckenspeisen herzustellen, wiewohl deren Wohlgeschmack es verdienen würde, besserer Nachfrage zu begegnen. In gewisser Beziehung mag dies seinen Grund darin haben, das der Wiener für alles „Exotische“ wenig Enthusiasmus aufbringt und unzweifelhaft gelten die Schnecken als „Exoten“. Trotzdem sie im Lande wachsen, wie die Weinbergschnecke, und gleichgültig, dass sie vor Zeiten auch hierzulande sehr wohl geschätzt wurden, wie es Kochbücher aus uralten Zeiten beweisen.

Die „marktfähigen“ Schnecken sind mit einem kalkartigen Verschluss versehen und bedarf es bei ihrer Verwendung einer äusserst peinlichen Reinigung. Man entfernt den kalkartigen Verschluss indem man die Schnecken einige Stunden unter öfterem Schütteln in stark salzhaltigem Essigwasser abschleimen lässt.

Sodann noch öfteremale in frischem Wasser etwa 5 Minuten brühen, worauf man sie abgießt und aus den Gehäusen nimmt. Nachdem alles Schwarze von den ausgelösten Schnecken entfernt wurde, lässt man sie mit Wasser reichlich bedeckt und mit Salz, Thymian, Lorbeerblatt, Zwiebel und Petersilie ungefähr 3 Stunden langsam kochen, wobei man achtet, das der Kochsud immer knapp über den Schnecken zusammenreicht.

Erst dann werden sie nach den verschiedenen Rezepten vollendet. Da die

Príprava jedál zo slimákov vo Viedni postupom času čoraz viac ustúpila, hoci by si ich lahodná chuť zaslúžila oveľa viac pozornosti. V určitom zmysle môže byť dôvodom aj to, že Viedňania nie sú veľmi naklonení rôznym „exotikám“ a slimáky sú bezpochyby považované za čosi „exotické“. A to aj napriek tomu, že sú chované u nás, ako napr. slimák obyčajný, a v minulosti boli aj tu veľmi cenené, o čom svedčia kuchárske knihy z dávnych čias.

Kvalitné slimáky, ktoré sa dostanú na trh, sú zapečatené vápenatým uzáverom a na ich použitie je potrebné vykonať nie veľmi príjemné čistenie. Slimáky na niekoľko hodín namočíme do veľmi slaného octového roztoku, často nimi trasieme. Potom odstránime vápenatý uzáver.

Následne ich viackrát na 5 minút ponoríme do čistej vody, zlejeme a vyberieme z ulity. Keď sme odstránili všetku nečistotu, slimáky zalejeme dostatočným množstvom vody, do ktorej pridáme soľ, tymián, bobkové listy, cibuľu a petržlen. Pomaly varíme asi 3 hodiny. Treba dávať pozor, aby vývar stále tesne prekryval slimáky.

Až potom ich môžeme upravovať podľa rôznych receptov. Keďže sa ulity používajú zvyčajne so slimákmi, je potrebné dôkladne ich vyvariť vo vode,





Schneckenhäuschen zumeist mitverwendet werden, ist es notwendig, diese im Wasser mit Sodazusatz tüchtig auskochen zu lassen, worauf sie kalt abgeschwemmt und bis zum Gebrauch trocken gestellt werden.

do ktorej pridáme sódu. Následne opláchneme studenou vodou a dáme usušiť.

WIENER SCHNECKEN

Zutaten

20 g Butter
Salz
Pfeffer
Knoblauch
Zwiebel
Thymian
20 Schnecken

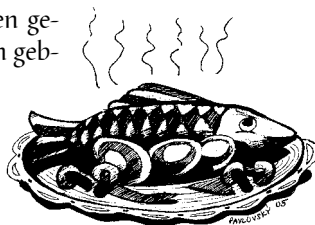
Nachdem die Schnecken - wie vorher beschrieben - vorbereitet wurden, vermischt man pro Schneckenhaus 20 g Butter mit Salz, Pfeffer, zerdrücktem Knoblauch, feingehackter Zwiebel und Thymian zu einer angenehmen Würzbutter, mit der die trockenen Schneckenhäuschen halbvoll gefüllt werden. Hierauf drückt man eine weichgekochte, ausgekühlte Schnecke in die Butter ein, schließt sodann das Häuschen mit der übrigen Würzbutter und stellt eine Schnecke mit der Füllöffnung nach oben, um sie nunmehr in heisse Röhre zu schieben. In dem Moment, wenn die Butter in den Gehäusen zu kochen beginnt, sind die Schnecken fertig, worauf sie neben gebackten Semmelschnitten zu Tisch gebracht werden.

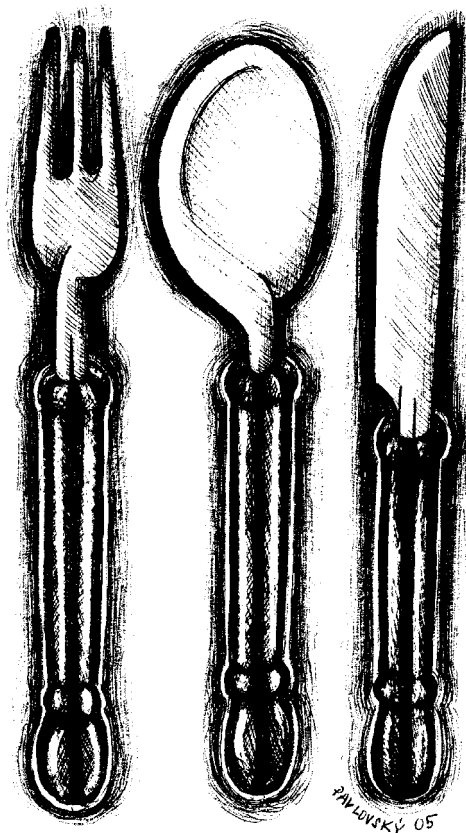
VIEDENSKÉ SLIMÁKY

Suroviny

20 g masla
sol'
čierne korenie
cesnak
cibuľa
tymián
20 slimákov

Potom, čo sme slimáky pripravili podľa predošlého návodu, pripravíme si jemné koreninové maslo. Na 1 ulitu potrebujeme 20 g masla so soľou, čierne korenie, roztláčený cesnak, najemno nakrájanú cibuľu a tymián. Všetko dobre zmiešame a vypracujeme jemné maslo, ktorým do polovice naplníme vysušenú ulitu. Potom do neho jemne vtlačíme na mätko uvareného a ochladeného slimáka a ulitu zatvoríme zvyšným maslom. Postavíme otvorom nahor a vložíme do horúcej rúry. V momente, keď maslo v ulitách začne vriieť, sú slimáky hotové. Podávame s opečenými žemľovými plátkami.



**HAUPTGERICHTE****HLAVNÉ JEDLÁ**



WIENER SCHNITZEL

Zutaten

Schweinefleisch

120 - 140 g pro Portion

Mehl

Ei

Semmelbrösel

Öl

Fett

Wiener Schnitzel ist die bekannteste österreichische Speise in der Welt. Für Wiener Schnitzel eignet sich jedes Schweinefleisch, also sowohl Hüftenstück, wie auch Schale und Nuss, ersteres aber besonders. Geschnitten wird das Fleisch im Gewichte von 120-140 g pro Portion immer so, dass eine schöne, möglichst rechteckige Fläche entsteht, wozu es notwendig ist, das Fleisch in zwei zusammenhängenden Tranchen zu schneiden. Das Schnitzel wird zuerst gesalzen und von beiden Seiten bemehlt. Sodann zieht man es durch Ei. Wir hüllen das Schnitzel in gleichkornige Semmelbrösel. Soviel Fett in der Pfanne muss sein, dass das Schnitzel schwimmen kann. Ein Schnitzel, das in gut erhitztes Fett eingelegt wird, kann schon nach 2 Minuten goldgelb geworden umgedreht werden. Worauf man es an der anderen Seite ebensolange fertig bäckt, gut abtropfen lässt und mit Zitronenspalte garniert.

VIEDENSKÝ REZEŇ

Suroviny

bravčové mäso

120 - 140 g na porciu

múka

vajce

strúhanka

olej

mast

Viedenský rezeň je najznámejšou rakúskou špecialitou. Na jeho prípravu sa hodí každý druh bravčového mäsa, či už špička/ frikando alebo šál, či orech. Najviac však špička. Na jednu porciu potrebujeme 120 – 140 g mäsa, ktoré krájame tak, aby vznikla čo možno najviac pravouhlá plocha. Rezeň nasolíme a z oboch strán pomúčime. Potom ho namočíme do vajička a následne obalíme v strúhanke. Na panvicu nalejeme toľko oleja, aby v ňom rezeň mohol plávať. Rezeň vložíme do rozpáleného oleja a vyprážame asi 2 minúty, kým nezhnedne, potom obrátíme. Takisto vyprážime aj z druhej strany. Necháme odkvapkať a ozdobíme plátkom citrónu.





SCHWEINSBRATEN

Zutaten

800 g *Fleisch pro Portion*

Salz

Kümmel

Knoblauch

Mehl

Für vier Portionen berechnet man ein 800 g schweres Stück Fleisch, das mit Salz, Kümmel und Knoblauch eingerieben wird. Der Boden einer Pfanne, in die das Fleischstück ohne viel leeren Raum zu lassen, passt, wird mit kleingehackten Fleischabschnitzeln ausgelegt, fingerhoch Wasser darübergegossen, das Fleisch mit der schönen Seite nach unten daraufgelegt und in ziemlich heiße Röhre gestellt. Wenn es unter öfterer Begießung einige Bratenfarbe angenommen hat, dreht man es um und bratet unter öfterem Begießen mit dem eigenen Saft weiter. Gegen Schluss, wenn das Fleisch genügend weich geworden ist und aus einem Gabeleinschnitt ein wasserheller Tropfen dringt, trachtet man, dass der Bratensaft bis dahin genügend eingegangen ist, worauf die Knochen mit ganz wenig Mehl bestäubt, rasch durchgeröstet und schließlich mit Wasser zu einem kurzen, dünnen Saft aufgegegossen und verkocht werden.

PEČENÉ BRAVČOVÉ MÄSO

Suroviny

800 g *bravčového mäsa*

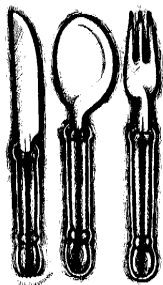
soľ

rasca

cesnak

múka

Na štyri porcie počítame 800 g mäsa, ktoré potrieme soľou, rascou a cesnakom. Dno pekáča vyložíme nadrobno nasekanými odrezkami mäsa. Pekáč by mal mať takú veľkosť, aby okolo mäsa nebolo príliš veľa voľného priestoru. Nalejeme do neho vodu (asi na hrúbku prsta), položíme mäso – peknou stranou dolu – a dáme piecť do horúcej rúry. Počas pečenia polievame. Ak už mäso chytilo farbu, obrátime ho a za častého polievania vlastnou šťavou pečieme ďalej. Mäso je vtedy dostatočne mäkké, ak do neho pichneme vidličkou a objavia sa číre kvapky. Dôležité je, aby sa dovedy dostatočne vypiekla aj šťava. Potom trochou múky posypeme kosti, rýchlo prepečieme a zalejeme vodou. Vznikne tak riedka šťava, ktorú prevaríme.





SCHWEINSRUSSEL MIT KREN

Dies ist eine traditionelle Silvester-Mitternachtsspeise.

Zutaten

Schweinsrussel
ein Stück Schweinskopf
Salz
Pfefferkörner
Zwiebelringe
Suppengrün
Lorbeerblatt
Essig
Kren

Ein sauber geputzter Schweinsrussel wird zusammen mit einem Stück Schweinskopf mit Wasser bedeckt zu- gestellt, mit Salz, Pfefferkörnern, Zwie- belringen, einigem Suppengrün und Lorbeerblatt gewürzt und langsam weich gekocht. Zuletzt wird der Sud stark mit Essig gesäuert und damit der in kleine Stücke aufgeschnittene Sch- weinsrussel überbrüht. Obenauf wird geriebener Kren gestreut und damp- fende Salzkartoffeln werden als Beilage gegeben.

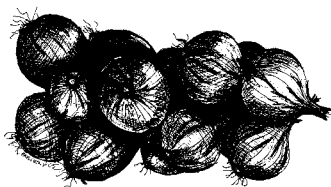
BRAVČOVÁ HLAVA (PAPUĽA) S CHRENOM

Toto je tradičné silvestrovské polnoč- né jedlo.

Suroviny

bravčový rypák
kus bravčovej hlavy
sol'
celé čierne korenie
kolieska cibule
koreňová zelenina
bobkový list
ocot
chren

Očistený bravčový rypák dáme spolu s kusom bravčovej hlavy variť do vody, pridáme sol', celé čierne korenie, kolies- ka cibule, niekoľko koreňovej zeleniny a bobkový list. Pomaly varíme, kým mäso nezmäkne. Na záver celý vývar výdatne okyslíme octom a polejem ním bravčový rypák, ktorý sme predtým na- krájali na malé kusy. Vrch posypeme strúhaným chrenom. Ako prílohu po- dávame dusené zemiaky.





FASCHIERTES SCHNITZEL

Zutaten

- 2/3 *Rindfleisch*
 1/3 *Schweinefleisch*
Semmel
Salz
Pfeffer
Knoblauch
ein ganzes Ei
Fett
 3 *Zwiebeln*
Majoran

Für dieses Rezept bereitet man am besten eine mittelfeine Farce aus 2/3 Rind- und 1/3 Schweinefleisch. Für 0,5 Kilo Faschiertes wird eine Semmel kalt eingeweicht, mäßig ausgedrückt und ebenfalls mitfaschiert. Gewürzt wird mit Salz, Majoran, Pfeffer, drei zerdrückten Knoblauchzehen, ferner kommt ein ganzes Ei und 3 fein gehackte Zwiebeln. Worauf alles zusammen tüchtig abgearbeitet wird. Dann werden 4-6 gleich große, oval geformte Schnitzel hergestellt, die auf mit heissem Fett versehener Bratpfanne aufgelegt, zuerst links 10 Minuten, dann rechts 10 Minuten langsam braun gebraten werden.

REZEŇ Z MLETÉHO MÄSA

Suroviny

- 2/3 *hovädzieho mäsa*
 1/3 *bravčového mäsa*
žemľa
soľ
čiene korenie
cesnak
 1 *celé vajce*
masť
 3 *cibule*
majoránka

Na tento recept si pripravíme stredne jemne pomletú masu z 2/3 hovädzieho a 1/3 bravčového mäsa. Na 0,5 kg fašírky potrebujeme 1 zmäknutú a dostatočné vytlačenú žemľu, ktorú takisto pomelieme. Masu ochutíme soľou, majoránkou, čiernym korením a 3 roztláčenými strúčikmi cesnaku. Ďalej pridáme 1 celé vajce a 3 najemno nakrájané cibule. Všetko spolu dobre premiešame. Vytvarujeme 4 – 6 rovnako veľkých oválnych rezňov, ktoré položíme na panvicu s rozohriatym tukom a pomaly opekáme. Najskôr 10 minút z jednej strany, potom 10 minút z druhej, až kým nezhnednú.

BAUERNKOTELETTS

Zutaten

- 4 Stk. *Schopfbraten od. Koteletts*
 1 *große Zwiebel*
 2 *Karotten*
 2 *Gurkerl*



SEDLIACKE KOTLETY

Suroviny

- 4 ks *krkovičky alebo kotliet*
 1 *veľkú cibuľa*
 2 *karotky*
 2 *uhorky*



150 g *Champignons*
1 Paar *Frankfurter*
3 *Zehen Knoblauch*
Kümmel
Salz, Pfeffer
500 g *Kartoffeln*

Koteletts salzen, pfeffern u. mit Kümmel einreiben und eine Seite im Mehl wenden u. anbraten. Zwiebel im Bratenfett anrösten. Karotten, Gurkerl, Champignons u. Frankfurter blättrig schneiden u. kurz rösten. Alles würzen u. mit etwas Suppe aufgießen. Soße über das Fleisch gießen dann ev. rohe (oder leicht vorgekochte) Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden u. oben auf legen. 1 Std. im Rohr braten.

150 g *šampiňónov*
1 pár *Frankfurtských párkov*
3 *strúčiky cesnaku*
rasca
sol', čierne koreníe
500 g *zemiakov*

Kotlety osolíme, posypeme čiernym korením a potrieme rascou. Jednu stranu namúčime a prudko opečieme. Vo výpeku opražíme cibuľu. Karotky, uhorky, šampiňóny a Frankfurtské párky nakrájame na plátky, krátko opražíme. Všetko ochutíme korením a zalejeme trochou polievky. Omáčkou polejeme mäso, ošúpeme surové, príp. predvarené zemiaky, ktoré nakrájame na plátky a položíme navrch. Pečieme v rúre 1 hodinu.

SCHWEINSLUNGENBRATEN MIT SPINATFÜLLE

Zutaten
200 g *Schweinsfilet*
80 g *Blattspinat*
Knoblauch
Salz, Pfeffer
Öl

Zutaten Kohlrabigemüse:
300 g *Kohlrabi*
20 g *Butter*
Salz, Pfeffer
Zucker
ev. Bouillonpulver

BRAVČOVÁ SVIEČKOVICA SO ŠPENÁTOVOU PLNKOU

Suroviny
200 g *bravčového filé*
80 g *špenátových listov*
cesnak
sol', čierne koreníe
olej

príloha z kalerábu:
300 g *kalerábu*
20 g *masla*
sol', čierne koreníe
cukor
príp. bujón





In Schweinsfilet der Länge nach mit Spicknadel ein Loch bohren, dann mit einem Kochlöffel ausweiten. Blattspinat blanchieren und Knoblauch pressen u. Spinat damit würzen.

Fleisch rundum salzen u. pfeffern, dann scharf anbraten und dann im Rohr ca. 20-25 min fertig garen. Zubereitung Kohlrabigemüse: Kohlrabi waschen, schälen u. würfelig schneiden und Würfel bissfest kochen. Gekochten Kohlrabi in zerlassener Butter schwenken u. würzen.

SCHWEINSFILET AUF GEMÜSERAHM

Zutaten

600 g Schweinsfilet
Salz, Pfeffer
Senf
Öl

Zutaten Gemüserahm:

50 g Zwiebel
Öl
1/8 l Suppe
200 g Karotten
150 g Champignons
150 g Erbsen
Salz, Pfeffer
1/8 l Schlagobers
20 g Mehl glatt
Petersilie

Schweinsfilet schneiden, würzen u. scharf anbraten. Zubereitung Gemüse-rahm: Zwiebel schälen, schneiden u. in

Do bravčového filé pozdĺžne navráta-
me ihlou na špikovanie dierku, ktorú
potom zväčšíme varechou. Špenátové
listy sparíme a ochutíme roztláčeným
cesnakom. Natlačíme do otvoru v mäse.

Mäso osolíme a posypeme čiernym
korením, potom prudko opečieme
a v rúre dusíme 20 – 25 minút, kým nie
je mäkké. Príloha z kalerábu: kaleráb
ošúpeme a pokrájame na kocky, ktoré
uvaríme do polomäčka. Uvarený kale-
ráb namočíme do rozpusteného masla
a okoreníme.

BRAVČOVÉ KARÉ NA ZELENINE SO SMOTANOU

Suroviny

600 g bravčového filé
sol', čierne korenie
horčicu
olej

zelenina so smotanou:

50 g cibule
olej
1/8 l polievky
200 g karotky
150 g šampiňónov
150 g hrášku
sol', čierne korenie
1/8 l šľahačky
20 g hladkej múky
petržlenovú vňať

Bravčové filé nakrájame, okoreníme
a ostro opečieme. Pripravíme si zeleninu
so smotanou: cibuľu ošúpeme, nakrájame





Öl anrösten und mit Suppe ablöschen. Champignons u. Erbsen waschen, schneiden u. in Suppe blanchieren und mit Salz u. Pfeffer würzen. Schlagobers u. Mehl glatt rühren, temperieren u. einrühren dann Petersilie hacken u. dazu geben.

a opečieme na oleji, zalejeme polievkou. Šampiňóny a hrášok umyjeme, nakrájame a dáme variť do polievky. Pridáme soľ a čierne korenie. Šľahačku s múkou vymiešame nahladko, zohrejeme a zamiešame do polievky. Potom nakrájame petržlenovú vňať a pridáme k zelenine.

REHFILET IN BLÄTTERTEIG

Zutaten

500 g Rehfilet
120 g Champignons
70 g Zwiebeln
Petersilie
Salz, Pfeffer
1 Pkg. Blätterteig
1 kleines Ei

Rehfilet zurechtschneiden u. mit Salz u. Pfeffer würzen; in Öl kurz, scharf anbraten. Champignons u. Zwiebeln waschen/schälen u. klein würfelig schneiden.

Petersilie waschen u. hacken und alles, mit Zwiebeln beginnend, in einer Pfanne anrösten, mit Salz u. Pfeffer würzen.

Blätterteig ausrollen u. das ausgekühlte Duxelles darauf streichen und das Filet darauf u. sofort einrollen. Ei versprudeln u. die Rolle bestreichen dann im Rohr ca. 20 min backen.

SRŇACIE MÄSO V LÍSTKOVOM CESTE

Suroviny

500 g srňacieho stehna alebo chrbta
120 g šampiňónov
70 g cibule
petržlenovej vňate
soľ, čierne korenie
1 bal. lístkového cesta
1 malé vajce

Mäso obrežeme, osolíme a okoreníme. Prudko opečieme na oleji. Šampiňóny a cibuľu očistíme a nakrájame na malé kocky.

Petržlenovú vňať umyjeme a nasekáme. Všetko opečieme na panvici, začíname cibuľou, a ochutíme soľou a čiernym korením.

Vyvalkáme lístkové cesto, na ktoré rozotrieme vychladnutý Duxelles. Na to položíme mäso a hneď zrolujeme. Potrieme rozšľahaným vajcom a dáme asi na 20 minút piecť do rúry.



**VOM GEFLÜGEL****Z HYDINY**



Von den jungen Enten und Gänsen ist der heurige Enten- oder Gänsebraten sehr geschätzt, weit ausgiebiger ist natürlich das Fleisch von erwachsenen und überdies gemästeten Tieren. Ob ein Geflügel jung ist, erkennt man bei den Hühnern an den hellroten Kämmen und dem schmiegsamen Brustknorpel, Enten und Gänse weisen hellgelbe Füße auf, deren Schwimmhäute sich leicht zerreißen lassen...

JUNGE ENTE GEBRATEN

Zutaten

Junge Ente

Salz

100 g Schweinefett

Nachdem eine junge Ente sauber ausgenommen, gereinigt, von innen und außen mit Salz eingerieben und mit Spagat formgerecht dressiert wurde, legt man das Geflügel mit der Brust nach unten in ein passendes, nicht zu großes Bratgeschirr.

Begießt es mit 100 g flüssigem Schweinefett und bratet bei guter Hitze 200°C und öfterem Begießen zuerst den Rücken goldgelb, dreht dann um, um unter öfterem Begießen mit dem Eigenfett zu goldbrauner Farbe fertig zu braten.

Das Fleisch ist dann genügend gebraten, wenn beim Hochhalten des Geflügels mit dem Hinterteil nach abwärts aus dem Innern einige wasserhelle Tropfen rinnen. Die Bratdauer für eine

Pečené mladé kačky a husi sú u nás veľmi cenené, ďaleko výdatnejšie je, samozrejme, mäso z dospelých a vykrmovaných zvierat. Mladú hydinu spoznáme podľa nasledujúcich znakov: mladé sliepky majú bledočervený hrebienok a ohybnú prsnú chrupavku, kačice a husi majú bledožlté nohy a ich plavacie blany sa dajú ľahko roztrhnúť...

PEČENÁ MLADÁ KAČKA

Suroviny

mladá kačka

soľ

100 g bravčovej masti

Mladú kačicu očistíme, vyberieme vnútornosti a zvonka i zvnútra potrieme soľou. Pomocou špagátu stiahneme do požadovaného tvaru.

Kačicu položíme - chrbtovou stranou hore - do pekáča, ktorý by nemal byť príliš veľký.

Polejeme roztopenou bravčovou masťou a pečieme pri 200 °C. Za častého polievania upečieme najskôr chrbát do zlatista, potom obrátime. Často polievame vlastnou šťavou, pečieme do zlatista.

Mäso je vtedy dostatočne prepečené, ak ho podržíme zadnou časťou hore a zvnútra vytečie niekoľko čírych kvapiek. Mladú kačicu treba piecť asi 1 hodinu. Ako prílohu podávame mladé zemiaky a kapustový šalát.





heurige Ente beträgt zirka 1 Stunde.
Passende Beilagen sind heurige Kartoffeln und Krautsalat.

BRATHUHN MIT KLASSISCHER FÜLLE

Zutaten

Huhn
Schweinefett
Semmel
20 g *Butter*
Salz
Petersilie
Muskatnuss
Eidotter

Damit die jungen Hühner ausgiebiger werden, füllt man sie gewöhnlich mit einer Semmelfülle. In diesem Falle wird die Halshaut knapp hinter dem Kopf durchschnitten, zurückgeschoben und der nackte Hals knapp an der Brust abgehackt. Mit zwei Fingern löst man vorsichtig das Brustfleisch so los, dass ein möglichst großer Hohlraum entsteht, der aber außer der Füllöffnung keine anderen Löcher aufweist. Zur Fülle wird eine abgerindelte Semmel eingeweicht, gut ausgedrückt, mit 20 g Butter, Salz, Petersilie, Muskatnuss und einem Eidotter abgerührt. Diese Fülle verstreicht man in den Hohlraum, vernäht die Öffnung und bratet das Huhn mit Schweinefett in heisser Röhre 200°C.

PEČENÉ KURČA S KLASICKOU PLNKOU

Suroviny

kurča
bravčová masť
žemľa
20 g *masla*
soľ
petržlenová vňať
muškátový orech
žltok

Aby boli mladé kurčatá výdatnejšie, zvyknú sa plniť žemľovou plnkou. V takom prípade narežeme kožu hrdla tesne za hlavou, stiahneme a holý krk odrežeme tesne pri prsiach. Dvoma prstami potom opatrne uvoľníme mäso, aby vznikol čo najväčší otvor, ktorý nemá žiadne iné diery. Na plnku potrebujeme 1 pokrájanú, zmäknutú žemľu, ktorú dobre vytlačíme a zmiešame s 20 g masla, soľou, petržlenovou vňaťou, muškátovým orechom a 1 žĺtkom. Touto masou naplníme kura, otvor zašijeme a pečieme spolu s bravčovou masťou v horúcej rúre pri 200°C.





SONSTIGES

INÉ

**GRENADIERMARSCH****Zutaten**

80 g Fett
3 Zwiebeln
1 Kilo Kartoffeln
Salz
Pfeffer
Fleckerl

In 80 g Fett röstet man grob gehackte Zwiebeln goldgelb. Fügt 1 Kilo blättrig geschnittene, gekochte Kartoffeln bei, würzt mit Salz und Pfeffer und röstet die Kartoffeln zu leichten, goldgelben Rändern, wobei sie teilweise zerrührt werden. In fertiggestellte Kartoffelschmarrn gibt man die abgekochten, kalt gespülten und abgetropften Fleckerl und lässt alles in der Röhre 180°C ankrusten.

GRANATIERSKY POCHOD**Suroviny**

80 g masti
3 cibule
1 kg zemiakov
sol'
čierne korenie
fľačky

Na masti opražíme nahrubo nakrájanú cibulú. Pridáme 1 kg na plátky nakrájaných varených zemiakov, ochutíme solou, čiernym korením a pečieme, kým sa okraje zemiakov nesfarbia. Čiastočne ich rozdrobíme. Do hotových zemiakových trhancov zamiešame uvarené, vychladené a odkvapkané fľačky. Všetko necháme zapieť v rúre pri teplote 180°C.





SÜSSIGKEITEN

SLADKOSTI



Es heisse Wasser in die Donau tragen, wollte man die Berühmtheit der österreichischen Mehlspeisen noch besonders unterstreichen. Ihr Qualitätsruf ist über die ganze Erde gedrunken und unsere Aufgabe kann sich deshalb bloß auf die Wiedergabe der markantesten Gerichte auf diesem Gebiete erstrecken.

Zdôrazňovať slávu rakúskych múčnikov by bolo nosením dreva do lesa alebo, ako hovoria Rakúšania – vody do Dunaja. Ich kvalita je známa po celom svete. Naša úloha preto pozostáva iba z opisu tých najznámejších jedál v tejto oblasti.

STRUDEL

Zutaten

350 g Butter
90 g Zucker
6 Eier
Zitronenschale
Zimt
150 g Nüsse
80 g Feigen und Datteln
40 g Rosinen
60 g Semmelbrösel

Strudel-Teig:

350 g glattes Weizenmehl
1 Ei
Prise Salz
1 Eslöffel Öl

Aus 350 g glattem Weizenmehl, einem ganzen Ei, Prise Salz, 1 Eslöffel Öl und lauwarmem, eher kühlem Wasser nach Bedarf, macht man einen halbweichen Teig an, der solange am unbemehlten Brett abgearbeitet und geknetet wird, bis er sich von Brett und Händen löst und seidenglatt geworden ist. Hierauf auf eine mit Mehl bestäubte Stelle am

ŠTRÚDLA

Suroviny

350 g masla
90 g cukru
6 vajec
citrónová kôra
škorica
150 g orechov
80 g fig a datlí
40 g hrozienok
60 g strúhanky

na štrúdlové cesto:

350 g hladkej múky
1 vajce
štipku soli
1 lyžicu oleja

Z hladkej múky, celého vajca, štipky soli, 1 lyžice oleja a vlažnej, skôr studenej vody (podľa potreby) vypracujeme polomäkké cesto. Miesime ho na nepomúčennej doske dovtedy, kým sa nezačne odliepať a kým nie je hodvábné hladké. Potom cesto položíme na pomúčené miesto na doske, prikryjeme utierkou alebo meirne zohriatym





Brett legen, mit einem Tuch oder einem leicht gewärmten Kasserol bedecken und 10 Minuten rasten lassen. Dann wird über einen großen Tisch ein Tuch gespannt und dieses mit Mehl bestäubt. Den in die Mitte gelegten Teig rollt man etwas in die Breite und bestreicht sodann die Oberfläche stark mit Öl. Wodurch verhindert wird, das der Teig zusammenklebt, falls er beim Ausziehen aufeinanderfällt. Das Ausziehen geht so vor sich, dass mit dem bemehlten Handrücken unter den Teig gegriffen wird, wobei immer von der Teigmitte aus gegen die Tischkanten sachte zu ziehen ist, bis der Teig papierdünn geworden, über alle Kanten gespannt erscheint. Die dünne Teigfläche mit etwas warmgelöster Butter zu betropfen. Darüber 60 g Semmelbrösel, die in 40 g Butter goldfarbig geröstet wurden, doch lässt man eine Seite des Teiges ungefähr zweihändebreit unbestreut. 150 g Butter mit 60 g Zucker und nach und nach 6 Dottern schaumig rühren, würzen mit feiner Zitronenschale und Zimt. Hierauf 150 g grob gehackte Nüsse, je 80 g würflich geschnittene Feigen und Datteln und Rosinen in die Buttermasse einmischen. Sodann aus 6 Eiweiß steifen Schnee mit 30 g Zucker nochmals sehr steif schlagen und in die vorige Masse einrühren. Dann wird Teig halbfingerdick bestrichen, locker eingerollt. Man bestreicht den Strudel mit zerlassener Butter und bäckt ihn hierauf in mittelheisser Röhre 30 Minuten zu goldbrauner Farbe.

hrncom a necháme stáť 10 minút. Cez veľký stôl napneme plachtu / utierku a poprášime ju múkou. Cesto položíme do stredu a trochu ho rozvalkáme do šírky. Následne ho výdatne potrieme olejom, tým zabránime zliepaniu cesta pri vyťahovaní. Ťahanie prebieha nasledovne: pomúčené ruky vsunieme pod cesto a vždy od stredu ťaháme smerom ku hranám stola, až kým cesto nie je tenké ako papier a napnuté cez všetky hrany stola. Povrch potom pokvapkáme trochou roztopeného masla a posypeme 60 g strúhanky, ktorú sme predtým opiekli na 40 g masla. Jeden okraj cesta necháme neposypaný – približne na šírku dvoch rúk. 150 g masla zmiešame s 60 g cukru a postupne pridávame 6 žĺtkov, vymiešame do peny. Ochutíme citrónovou kôrou a škoricou. Do tejto masy primiešame 150 g nahrubo nasekaných orechov, 80 g na kocky nakrájaných fig a datlí a hrozienka. Zo 6 bielkov vyšľaháme tuhý sneh, ktorý zmiešame s 30 g cukru a zamiešame do masy. Cesto natrieme plnkou, zľahka zrolujeme. Štrúdlu potrieme rozpusteným maslom a pečieme v stredne horúcej rúre 30 minút, kým nebude mať zlatohnedú farbu.





REISAUFLAUF

Zutaten

90 g *großkornigen Reis*
 0,5 *Liter Milch*
Salz
 60 g *Butter*
 50 g *Zucker*
Zitronenschale
 3 *Dotter*
 30 g *Rosinen*
Semmelbrösel
Himbeersaft

90 g großkornigen Reis in 0,5 Liter Milch mit ein wenig Salz und 10 g Butter vollkommen weich und dick einkochen und hierauf kalt stellen. Sodann 50 g Butter mit 30 g Zucker, etwas Zitronenschale und nach und nach 3 Dotter recht schaumig rühren, wobei der ausgekühlte Reis und noch 30 g Rosinen einzumischen sind. Nun werden drei steif geschlagene Eiweiß mit 20 g Zucker versetzt und nochmals sehr steif geschlagen, um den Schnee hierauf in die Reismasse einzurühren. Damit wird eine gebutterte und mit Semmelbröseln ausgestreute Backpfanne gut zweifingerhoch gefüllt, glattgestrichen und in mittelhoher Röhre langsam fast eine Stunde zu golbrauner Farbe gebacken. Überzuckern und mit Himbeersaft umkränzen.

RYŽOVÝ NÁKYP

Suroviny

90 g *veľkozrnej ryže*
 0,5 l *mlieka*
soľ
 60 g *masla*
 50 g *cukru*
citrónová kôra
 3 *žĺtka*
 30 g *hrozienok*
strúhanka
malinový sirup

V 0,5 l mlieka, do ktorého sme pridali trochu soli a 10 g masla, rozvaríme 90 g ryže, uvaríme hustú kašu a dáme ochladiť. Vymiešame 50 g masla s 30 g cukru, trochou citrónovej kôry a po jednom pridáme 3 žĺtka. Do tejto masy zamiešame vychladnutú ryžu a 30 g hrozienok. Z 3 bielkov vyšľaháme tuhý sneh a zmiešame s 20 g cukru. Sneh potom pridáme do ryžovej masy. Vymastený a strúhankou vysypaný pekáč naplníme do výšky dvoch prstov, rozotrieme a pomaly pečieme v stredne teplej rúre asi hodinu, kým povrch nezhnedne. Pocukrujeme a ozdobíme malinovým sirupom.



**KAISERSCHMARREN****Zutaten**

3 Eier
125 ml Milch
60 g glattes Mehl
1 Pkg. Vanillezucker
2 EL Kristallzucker
1 EL Rosinen
Salz

Rosinen heiß abspülen u. abtropfen lassen und Eier trennen. Dann Milch mit Mehl, 1 Prise Salz u. Vanillezucker verrühren. Dotter einrühren und Backrohr auf 180°C vorheizen. Eiklar mit Zucker zu einem cremigen Schnee schlagen und 1/3 vom Schnee mit dem Teig verrühren, den restlichen Schnee mit den Rosinen unterheben. In einer beschichteten Pfanne 1 EL Butter erhitzen. Teig darin gleichmäßig verteilen u. bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Masse wenden u. im Rohr auf mittlerer Schiene ca. 5 min fertig backen. Schmarren aus dem Rohr nehmen u. zerpfücken.

**„KAISERSCHMARREN“
(TRHANEC)****Suroviny**

3 vajcia
125 ml mlieka
60 g hladkej múky
1 vanilkový cukor
2 lyžice kryštálového cukru
1 lyžicu hrozienok
sol'

Hrozienka opláchneme horúcou vodou a necháme odkvapkať. Vajcia rozdelíme. Mlieko zmiešame s múkou, štipkou soli a vanilkovým cukrom. Pridáme žĺtky a rúru predhrejeme na 180°C. Bielka vyšľaháme s cukrom na krémový sneh a 1/3 zmiešame s cestom. Do zvyšného snehu pridáme hrozienka. Na panvici si rozpustíme maslo, na ktoré cesto rovnomerne rozložíme a pečieme na miernom ohni, kým spodná strana nie je sfarbená do zlatohneda. Masu otočíme a ďalej pečieme v rúre – mriežka na strednom stupni – asi 5 minút. Vyberieme z rúry a potrháme na menšie kusy.





WIENER TASCHERL

Zutaten

180 g *griffiges Mehl*
Butter
 30 g *Vanillezucker*
 2 *Dotter*
Zitronenschale
Marillenmarmelade
Ei
Mandeln

180 g griffiges Mehl, 150 g feste Butter, 30 g Vanillezucker, zwei gekochte, passierte Dotter und feingehackte Zitronenschale macht man flink wie möglich zu einem Teig an, den man nach halbstündigem kühlem Rasten auf bemehltem Brett stark messerrückendick ausrollt. Aus der Teigfläche schneidet oder radelt man gleichmäßige Vierecke von beiläufig 10 Zentimeter Seitenlänge, besetzt die Mitte mit haselnussgroß fester Marillenmarmelade und bestreicht die Teigländer schwach mit Ei. Hierauf schlägt man die obere Teighälfte so über die untere, das eine Art Stufe gebildet wird und legt die Tascherl auf ein leicht gefettetes Backblech, bestreicht sie mit gewässertem Ei und streut sie leicht mit gehobelten Mandeln ein. Gebacken werden sie in mittelheisser Röhre 160°C zu goldgelber Farbe und bleiben ungezuckert.

VIEDENSKÉ TAŠTIČKY

Suroviny

180 g *krupicovej múky*
maslo
 30 g *vanilkového cukru*
 2 *žĺtky*
citónová kôra
marhuľový lekvár
vajce
mandle

Vypracujeme cesto: zmiešame 180 g krupicovej múky, 150 g masla, 30 g vanilkového cukru, dva uvarené, prepassírované žĺtky a najemno nasekanú citrónovú kôru. Necháme 30 minút odležať na chladnom mieste a potom vyvaľkáme na pomúčenej doske (asi na hrúbku rúčky noža). Z cesta vykrajujeme rovnomerné štvorce s dĺžkou strany 10 cm, do stredu dáme za malú lyžičku hustého marhuľového lekváru a okraje cesta jemne potrieme vajcom. Cesto teraz preložíme na polovicu tak, aby vznikol akýsi schodík a taštičky položíme na ľahko vymastený plech. Potrieme ich vajíčkom, ktoré sme rozriedili s trochou vody a zľahka posypeme nastrúhanými mandľami. Rúru zohrejeme na 160°C a pečieme, kým taštičky nechytia zlato-hnedú farbu. Upečené už necukríme.





LINZER TORTE

Zutaten

130 g Mehl
130 g Butter
130 g Zucker
3 Eier
2 Dotter
weisse Oblate
Ribiselmarmelade
Mandeln

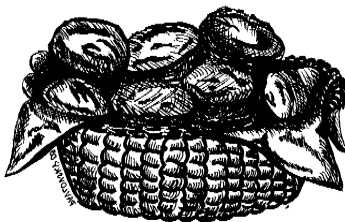
100 g abgezogene, geriebene Mandeln werden mit zwei rohen Eiweiß im Mörser gut durchgestoßen, hierauf rührt man sie mit 130 g Butter, 130 g Zucker und nach und nach zwei Dottern und 3 ganzen Eiern sehr schaumig, würzt mit abgeriebener Zitrone und rührt 130 g Mehl ein. Mit der halben Masse einen Tortenreifen füllen, eine weiße Oblate darauflegen, messerrückendick mit Ribiselmarmelade füllen, die übrige Masse darüber verstreichen und in mittelhocher Röhre 160°C bei zuerst einem fingerbreiten Spalt offengehaltener Röhrentür langsam 1 Stunde backen. Ohne zu stürzen auskühlen lassen und für Tisch bloß überzuckern.

LINECKÁ TORTA

Suroviny

130 g múky
130 g masla
130 g cukru
3 vajcia
2 žltky
biela oblátka
ríbezľový lekvár
mandle

100 g ošúpaných a postrúhaných mandlí zmiešame v mažiari s dvoma surovými bielkami. Pridáme 130 g masla, 130 g cukru a postupne dva žltky a tri celé vajcia. Vymiešame do peny, ochutíme postrúhaným citrónom, pridáme 130 g múky. Polovicou masy naplníme tortovú formu, navrch položíme bielu oblátku, ktorú nahrubo potrieme ríbezľovým lekvárom. Na to rozotrieme zvyšnú masu a dáme piecť na 160°C. Tortu pomaly pečieme 1 hodinu, pričom zo začiatku necháme na rúre pootvorené dvierka. Upečenú tortu nevyklápame a necháme vychladnúť. Pred podávaním posypeme cukrom.





SACHERTORTE

Zutaten

150 g Weizenmehl
 150 g Butter
 150 g Schokolade
 150 g Zucker
 8 Dotter
 8 Eiweiß
 Marillenmarmelade

150 g Butter mit 150 g weichgewärmter Schokolade und 100 g Zucker unter sukzessiver Zugabe von 8 Dottern sehr schaumig rühren. Hierauf acht steife Eiweiß mit 50 g Zucker nochmals sehr steif schlagen, zuerst einen Teil, dann das übrige der Schneemasse mit der Buttermasse verrühren und zugleich 150 g Weizenmehl einrühren. Die Masse in einen Tortenreife füllen, glatt verstreichen und in mittelhocher Röhre 170°C bei zuerst einem fingerbreiten Spalt offener Röhrentür langsam 1 Stunde backen. Nach dem Backen eine Weile auf ein Sieb verkehrt stürzen, dann auskühlen lassen. Zum Fertigstellen wird die Torte aus dem Reife geschnitten, mit der Backseite nach oben gelegt, messerrückendick mit passierter Marillenmarmelade bestrichen und mit Schokoladenglasur schön überzogen.

SACHEROVA TORTA

Suroviny

150 g pšeničnej múky
 150 g masla
 150 g čokolády
 150 g cukru
 8 žĺtkov
 8 bielkov
 marhuľový lekvár

150 g masla, 150 g zmäknutej čokolády, 100 g cukru a 8 žĺtkov, ktoré pridávame postupne, vymiešame spolu do peny. Z 8 bielkov a 50 g cukru vyšľaháme tuhý sneh a postupne zmiešame s maslovou masou. Pridáme 150 g pšeničnej múky. Cestom naplníme tortovú formu, povrch vyrovnáme a dáme piecť do rúry na 170°C. Pomaly pečieme 1 hodinu, pričom zo začiatku necháme na rúre pootvorené dvierka. Po upečení tortu na chvíľu otočíme hore dnom na mriežku a necháme vychladnúť. Na dokončenie tortu vyrežeme z formy, otočíme upečenou stranou nahor a potrieme prepasírovaným marhuľovým lekvárom asi na hrúbku rúčky noža. Polejeme čokoládovou polevou.



This image shows a single page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There is no handwriting or other markings on the paper.



Poznámky

Die Bemerkungen

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



PEČENÉ BRAVČOVÉ MÄSO

SCHWEINSBRATEN



*PARADAJKY S BAZALKOVÝM
KRÉMOM*

*PARADEISER AUF
BASILIKUMCREME*



SACHEROVA TORTA

SACHERTORTE



***POLIEVKA S PEČEŇOVÝMI
KNEDLIČKAMI***

LEBERNOCKERLSUPPE



**PEČENÉ KURČA S KLASICKOU
PLNKOU**

**BRATHUHN MIT KLASSISCHER
FÜLLE**

*KURACÍ VÝVAR SO ZELENINOU**HÜHNERBRÜHE MIT GEMÜSE*



ŠTRÚDLA

STRUDEL



**KURACIE PRSTY NA HLÁVKOVOM
ŠALÁTE**

HÜHNERFINGER MIT KOPFSALAT



CHLEBÍK VO VAJÍČKU

EIERBROT

*PREŠPORSKÁ KAČICA NA VÍNE**PRESSBURGER ENTE MIT WEIN*



VIEDENSKÉ TAŠTIČKY

WIENER TASCHERL



**BRAVČOVÉ KARÉ NA RASCOVO-
HORČICOVEJ OMÁČKE**

**SCHWEINEFILET IN KÜMMEL-
SENF-SOSSE**



SLOVENSKÁ SLADKO KYSLÁ ČÍNA

*CHINA SÜSS-SAUER AUF
SLOWAKISCH*

*KAPUSTNÉ STRAČKY**KARTOFFELTEIGNOCKEN MIT
KRAUT*



BÁBOVKA

GUGELHUPF

**REZEŇ Z MLETÉHO MĀSA****BAUERNKOTELETTS**