

Zu Tisch am Plattensee

 arte.tv/de/articles/zu-tisch-am-plattensee

Die Rezepte zur Sendung



„Dödöle“ – Ungarische Kartoffelnocken

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Die „Dödöle“ waren früher ein typisches Arme-Leute-Essen in Ungarn – eine nahrhafte und deftige Mahlzeit der Bauern nach der Feldarbeit. Heute wird es vorwiegend als Vorspeise serviert.

Tipp: Statt die „Dödöle“ in der Pfanne zu braten, kann man sie auch im Ofen backen.

Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g mehlig kochende Kartoffeln
- 150 g Mehl
- Salz
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- Öl zum Anbraten
- 200 ml saure Sahne
- 300 ml Wasser

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Wasser in einem Topf erhitzen, Salz dazu geben und die Kartoffeln ca. 12 Minuten garen. Nach der Garzeit den Topf vom Herd nehmen und die gekochten Kartoffeln im Kochwasser stampfen. Nach und nach das Mehl dazugeben und mit dem Kartoffelstampf vermischen. Eventuell noch etwas Mehl nachgeben.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln abziehen, klein schneiden und in etwas Öl anbraten. Aus dem Kartoffelteig mit einem Löffel kleine halbmondförmige Klößchen formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Klößchen vorsichtig anbraten, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben.

Zum Schluss die angebratenen Zwiebeln über die fertigen Klößchen geben und mit saurer Sahne servieren.



„Dödöle“ - Ungarische Kartoffelnocken

Hagebutten-Mus

Zubereitungszeit: 180 Minuten

Hagebutten sind beliebte Winterfrüchte und enthalten besonders viel Vitamin C. Sie können in der Regel ab September geerntet werden. Mit dem ersten Frost werden die Früchte süßer, verlieren jedoch einen Teil ihrer Vitamine. Das Hagebuttenmus lässt sich als Brotaufstrich oder zum Würzen von Wildgerichten verwenden. Auch getrocknete Hagebutten können verarbeitet werden, wenn man sie zuvor über Nacht in Wasser einweicht.

Zutaten:

- 1000g Hagebutten
- 500 g Zucker

Tipp: Die Hagebutten enthalten winzige Härchen, die die Haut reizen. Um sicher zu gehen, dass alle Härchen aus dem Mus ausgefiltert sind, kann der Siebvorgang ein zweites Mal wiederholt werden. Mit etwas Wasser verdünnt gelingt das besser. Damit das Mus sich möglichst lange hält, können die Gläser nach dem Abfüllen in Trockendunst gestellt werden. Dazu die Gläser einfach zwischen Federkissen oder in einer Styroporkiste bis zum nächsten Tag möglichst langsam auskühlen lassen.

Zubereitung:

Die Hagebutten gründlich waschen, in einen Topf geben und soviel Wasser hinzugeben, dass die Früchte gut bedeckt sind. Das Wasser zum Kochen bringen und eine Stunde auf niedriger Flamme köcheln. Von Zeit zu Zeit umrühren, da die Hagebutten leicht am Topfboden anhaften.

Die gekochten Hagebutten durch eine „Flotte Lotte“ drehen. Danach das Mus nochmals mit einem Löffel durch ein feines Sieb drücken, um die feinen Härchen der Hagebutten auszufiltern.

Gläser zum Abfüllen vorbereiten und das Fruchtmus nochmals leicht aufkochen. Sobald das Mus kocht, Zucker hinzufügen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, noch einmal 20 Minuten köcheln lassen. Das fertige Mus in sterilisierte Gläser abfüllen, fest verschließen und langsam abkühlen lassen.



Hagebutten-Mus

Wildgulasch

Zubereitungszeit: 150 Minuten

„Gulyás“ ist in Ungarn eigentlich eine Gulaschsuppe. Was wir Gulasch nennen und als typisch ungarisches Gericht kennen, wird hier allerdings „Pörkölt“ genannt. Das kann unter Umständen schon einmal zu Missverständnissen führen. Die Zubereitung des „Pörkölt“ ist traditionell Männersache. Bei gutem Wetter wird es in einem Kessel über dem offenen Feuer gekocht und mit reichlich Paprika abgeschmeckt. Typischerweise wird das Gulasch in Ungarn mit Nockerln serviert. Dazu gibt es sauer eingelegtes Gemüse.

Tipp: Ein richtig gutes Gulasch braucht Zeit und Geduld. Köcheln Sie das Fleisch möglichst lange auf kleiner Flamme, dann schmeckt es besonders zart und seine Aromen kommen am besten zur Geltung.

Zutaten für 4 Portionen:

- 1kg Wildgulasch
- 100 g Speck
- 1 Paprika
- 1 Tomate
- 1 Karotte
- 250 g Sellerie
- 3 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 25g Paprikapulver
- Majoran
- Pfeffer
- Salz
- Kümmel
- Lorbeerblätter
- 300 ml Gemüsebrühe
- 80 ml trockener Rotwein

Zubereitung:

Gemüse waschen, evtl. schälen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und würfeln. Das Fleisch unter kaltem Wasser abbrausen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Speck würfeln.

Speck, Zwiebeln und Knoblauch in einem großen Topf anbraten. Das Fleisch hinzugeben und kurz mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und mit Rotwein ablöschen.

Heiße Brühe angießen. Das Fleisch sollte knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein. Nun das klein geschnittene Gemüse dazu geben und zuletzt die restlichen Gewürze. Das Gulasch ca. 90 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. Danach nochmals abschmecken.



Das Wildgulasch wird mit Nockerln serviert

Dessert: „Túrógombóc“ - Frischkäsebällchen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Die Frischkäsebällchen sind ein typisch ungarisches Dessert. Was wir als Quarkbällchen kennen, wird in Ungarn aus „turo“ - einem extrem trockenen, körnigen Hüttenkäse zubereitet. Filtern Sie am besten die Flüssigkeit aus der hier erhältlichen Variante. Sie können stattdessen auch Ricotta verwenden.

Tipp: Die Frischkäse-Bällchen nicht zu groß formen. Beim Kochen quillt der Gries auf und die Bällchen nehmen deutlich an Volumen zu. Schneiden Sie ein Bällchen nach dem Kochen auf, um die Konsistenz zu testen. Sie sollten gleichmäßig hell und locker sein. Für einen fetten Frischkäse sollten Sie mehr Gries verwenden. Zu den Frischkäsebällchen kann auch Kompott gereicht werden.

Zutaten für 4 Personen:

- 700g körniger Frischkäse (*Hüttenkäse*)
- 4 Eier
- 140g Grieß
- 300 g Mehl
- 250 g Zucker
- 40g Butter
- 200g Semmelbrösel
- 200ml Saure Sahne
- Salz
- Puderzucker

Zubereitung:

Frischkäse, Eier, Grieß, Mehl und Zucker miteinander vermengen und mit einer Gabel gut durchrühren. Den Teig ca. 30 Minuten quellen lassen, damit der Grieß die Feuchtigkeit des Käses aufnehmen kann.

Butter in einer Pfanne langsam schmelzen und die Semmelbrösel mit 1/5 des Zuckers leicht anrösten bis sie goldbraun sind. Etwas abkühlen lassen.

Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Etwas Salz dazugeben. Hände etwas anfeuchten und pflaumengroße Bällchen aus dem Frischkäseteig formen. Eventuell noch etwas Mehl dazugeben. Der Teig sollte nicht mehr klebrig sein.

Die Bällchen portionsweise in siedendem Wasser ohne Deckel ca. 6 bis 8 Minuten ziehen lassen. Sie sind fertig, sobald sie an der Oberfläche auftauchen. Zwischenzeitlich vorsichtig umrühren.

Bällchen mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben, Wasser abtropfen lassen und in den gerösteten Semmelbröseln wälzen. Frischkäsebällchen mit einem Klecks saurer Sahne und/ oder Puderzucker bzw. Vanillezucker servieren.



„Túrógombóc“ – Frischkäsebällchen