

INHALT

Hinweise zu Abkürzungen und Mengenangaben 4

Einleitung 8

Übersichtskarte 10

Az Alföld – Die Tiefebene 12

Einleitung 14

Gewürzpaprika – Die Nummer eins 17

Der richtige Umgang mit dem roten Gewürz 18

Gewürzpaprikaherstellung 20

Capsaicin 22

Gewürzpaprikasorten 23

Gewürze in der ungarischen Küche: einst und heute 23

Gulasch – Ein Teller ungarische Geschichte 25

Graurind – Nationales Erbe 26

Beutelsuppe aus dem Mittelalter 27

Kessel – Kochgefäß der Männer 28

Pörkölt, Paprikás und Tokány – Die Verwandten
des Gulasch 30

Zonenpörkölt 30

Paprikahuhn 33

Beliebte Hühnergerichte 34

Eiergrauen 36

Poetische Bezeichnung für eine bodenständige Kost:

Lebbencs 37

Nudeln 38

Suppeneinlagen 39

Nockerln 40

Debrecziner – Ein berühmtes Paar 42

Heiducken – Stolz und frei 43

Einzelgehöfte – Bewohnte Inseln 45

Maulbeerbaum 44

Gemüse 46

Petersilie 46

Gemüsegerichte 48

Gemüsesuppen 50

Salzgurken 52

Sommersalate – Die unentbehrlichen Begleiter 53

Zwiebeln und Knoblauch – »Noch gibt es Zwiebel
im Proviantstasche ...« 54

Gemüsepaprika – Paprika ist nicht gleich Paprika 59

Paprikasorten 58

Der »Paprika-Preis« 59

Tomaten – Paradiesische Äpfel	60
Lecsó	62
Paprikakartoffeln und Grenadiermarsch	63
Gefülltes Kraut	65
Salami – Sommers wie winters	67
Gyulaer und Csabaer – Wo selbst der Zaun aus Wurst besteht	68
Brot – Unser tägliches Brot gib uns heute	70
Riesige Brote	71
Beliebtes Kleingebäck	72
Lángos	74
Beliebte Varianten	74
Ochsenbraten – Eine wiederentdeckte Tradition	76
Zackelschaf – Vergänglicher Ruhm	78
Paniertes – Das Sonntagsessen	80
Palatschinken	82
Lebkuchen	86
Gespritzter Wein	89
Der Erfinder des Sodawassers	88
Mischungsverhältnisse	89
Gans und Ente – Ein kluger und ein dummer Vogel	90
Wildbret – Delikatessen aus Feld und Wald	96
Fischfang – Ein Hauch Romantik	98
Keine Gräte in der Suppe	99
Fischsuppe – Jeder macht sie anders	102
Quark und Käse	106
Milchkühe und ihre Produkte	107
Käsesorten aus ganz Ungarn	108
Aprikosenanbau	111
Verführerische Kirschen	110

Das Erbe der jüdischen Küche 154
Die Küche der Raizen 156
Konditoreien – Die süße Verführung 158
 Ruszwurm, Gerbeaud 160
 Klassiker der ungarischen Konditorkunst 162
 Dobos-Torte 164
Torten 167
Populäre selbstgebackene Kuchen 168
Unicum 169
Marzipan – Mehr als Tortenschmuck 170
Sekt 172
Jahreswechsel – Fröhlich und ausgelassen 174
 Süßes und Herzhaftes zum Jahreswechsel 174
Nationale Leidenschaften 176
 Schmalzbrot 176
 Unterwegs 177
 Knabbereien 177
Jagd im Börzsöny- und Pilis-Gebirge 179
 Himbeeren 179

Felső-Magyarország – Oberungarn 180

Einleitung 182
Ungarns Apfelgarten – Von der Natur begünstigt 184
 Apfelsaftkonzentrat 184
 Tafeläpfel 187
Obst konservieren 188
Pflaumenmus 192
Teigtaschen – Üppige Füllung in feiner Hülle 194
Zwetschgenwasser – Innerer Schutz vor Kälte 196
Osterbräuche – Darf ich's nun begießen? 199
 Ostereier und Osterhase 200
 Walnußbaum 201
Osteressen – Schinken und Eier gehören dazu 202
Pogácsa 204

Innereien	206
Semmelklöße	206
Kartoffeln	208
Kartoffelgerichte	208
Hülsenfrüchte	210
Gefülltes Kraut nach Szabolcser Art	211
Suppen und Saucen aus Obst	212
Wasser- und Zuckermelonen	214
Wein aus Eger – Stierblut	216
Gomolya – Aromatischer Schafskäse	218
Rot- und Damwild – Könige der Wälder	220
Der richtige Umgang mit Wild	221
Forelle – In allen Regenbogenfarben	222
Tokajer – »Tropfen reinen Goldes«	224
König der Weine, Wein der Könige	227
Der reisende Botschafter	229
Kleine Weinkunde zum Tokajer	230
Weinbrandkirsche – Die süße Verklärung der Sauerkirsche	232
Nikolaus und seine Gaben	233
Bauernhochzeit – Tanzvergnügen und deftige Genüsse	234

A Dunántúl – Transdanubien 238

Einleitung	240
Fogas – Der König des Balaton	242
Süßwasserfische aus ganz Ungarn	243
Mineralwasser – Direkt von der Quelle	246
Wein vom Balaton – Der Wein der Hochzeitsnacht	248
Somló	248
Badacsony	250
Csopak und Balatonfüred	251
Mór	252
Dél-Balaton	252
Die Weinlese	252
Kochwettstreit in Nagyszakácsi	254
Pilze – Geschenk des Waldes	257
Spiel auf, Cigány ...	258
Csárda	261
Betyaren	260
Rotwein	262
Franz Liszt	263
Hausschlachtung – Lebendiger Brauch	264
Mangalica-Schwein	265
Wurstmachen	266
Schlemmen beim Schlachten	267
Beliebte Schlachtfestgerichte	269

Schmalz 271

Der Schmalztopf 270

Sonnenblumenöl 271

Speck 272

Speck am Spieß 274

Spezialitäten aus Transdanubien 277

Honig – Ein reines Naturprodukt 279

Honigwein 278

Akazien 279

Edelkastanie 281

Kastanienpüree – Heißgeliebt an kalten Tagen 282

Szaloncukor als Christbaumschmuck – Alle Jahre wieder 285

Weihnachtsmenü 288

Beigel 290

Eisbällchen – An heißen Sommertagen 293

Anhang 294

Die Siebenbürger Küche – Die Kochkunst
des Feengartens 296

Tips rund um die ungarische Küche 298

Bibliographie 302

Danksagung 303

Fotonachweis 304

Register 305

Deutsches Rezeptverzeichnis 314

Ungarisches Rezeptverzeichnis 317