

# 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  
**Eiergraupen 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 Provantsack ...« 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
Knabberereien	177
Jagd im Börzsöny- und Pilis-Gebirge	179
Himbeeren	179
<b>Felső-Magyarország – Oberungarn</b>	<b>180</b>
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

<b>A Dunántúl – Transdanubien</b>	<b>238</b>
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