

sváb recepteskönyv



Käsekuchen, geflämmter

- 150 gr Zucker
- 150 gr Gremepulver 200 gr.
- 75 gr Butter
- 500 gr Käsequark.
- 100 gr Rosinen
- 10 Eiweiß (1/4 Ltr.)
- 1 Ltr Milch

Litronne
150 gr Mürbteig

Käsekuchen, gebacken

- 100 gr Butter, 100 gr Zucker, 500 gr Käsequark, 6 Eizellen,
- 1/4 - 1/2 Ltr Milch, 145 gr Mehl (1/2 Gremepulver) 8 Eiweiß a. Ltr.

Szigetszentmiklósi Német Kisebbségi Önkormányzat
www.nko.hu

2310 Szigetszentmiklós, Kossuth Lajos utca 2.

Elnök: Hohl László

Alelnök: Eisenbacher Csaba

Tagok: Eisenbacher József; Schmiedt Géza; Nedbalek Jenőné



Köszöntjük az olvasót!

Biztosan Ön is tapasztalta már, hogy milyen sokan nem kedvelik – annak ellenére, hogy nem ismerik – a német konyhát. Ízekben, illatokban sokkal gazdagabb ez a konyha, mint azt a hozzá nem értők gondolják, még akkor is, ha mi, svábok még a magyaroknál is jobban kedveljük a nehéz ételeket. Ennek ellenére nem sokat tud a sváb ételekről az, akinek csak a burgonyás és a káposztás étkek, no meg a kolbászos és a hurkák jutnak az eszébe. Mert bár kétségtelenül ezek is fontos szerepet töltenek be, a német konyha bizony sokkal változatosabb ennél! Aki nem hiszi, lapozza fel ezt a receptkönyvet, amelyben a 2008-ban fennállásának 10. évfordulóját ünneplő Szigetszentmiklósi Német Kisebbségi Önkormányzat receptversenyére beérkezett ételeket gyűjtöttük egybe.

*Köszönjük a lelkes kukták ötleteit,
és mindenkinek jó étvágyat kívánunk!*

*Hohl László
elnök*

Szalonnás káposzta



*A szalonnát üvegesre sütjük,
majd zsírjából kivesszük.*

*Savanyított káposztát
dinsztelünk, párolunk.*

*Amikor teljesen puha lesz,
rátesszük az elősütött szalonnát,
majd még egy rövid párolás után
tört krumplival tálaljuk.*

Gelencsérné Treml Hildegard

Diós stangli

30 dkg őrölt diót, egy egész tojást és egynek a sárgáját összegyúrjuk, majd egy-két tojás fehérjéből 30 dkg cukorral habot verünk, és a két alapanyagot összedolgozzuk.

Prézlis (zsemlemorzsás) deszkán kisujjnyi vastagra nyújtjuk, és erre kenjük a mázat:

1 tojásfehérjét habbá verünk, és annyi porcukrot rakunk bele, hogy sűrű masszát kapjunk.

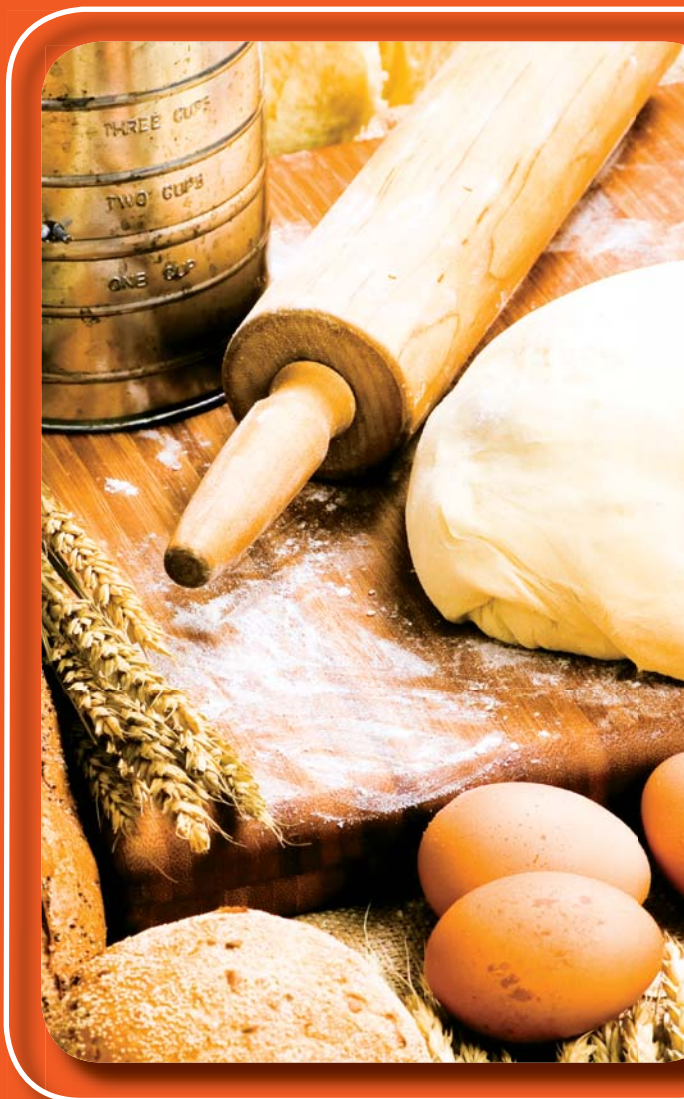
Fél citromlevét adunk hozzá.

A gyűrődeszken kiterített diós keverékre kenjük, s két centiméteres rudacskákra szabdaljuk.

A tepsibe szórunk prézlit (így nem ragad oda).

Nem forró sütőben inkább szárítjuk, mint sütjük.

A megszáradt fehér tojás habos tetejével olyan, mint egy hósapkás kis házikó.



Gelencsérné Tremml Hildegard

spatzle



20 púpozott evőkanál lisztből,
3 tojásból víz hozzáadásával
nokedlitésztát készítünk,
amit kifőzünk. 1 kg hagymát
megpucolunk, karikára vágunk,
és margarinban aranybarnára
pirítunk. 20 dkg ementáli sajtot
és 20 dkg juhsajtot lereszelünk.
Füstölt szalonnát kockára vágunk
és kisütünk, ebből ízlés szerinti
mennyiséget veszünk.
Egy tűzálló tálát a kisült
szalonna zsírával megkenünk.
A nokedli felét beleöntjük, sózzuk,
a hagyma felét ráhalmozzuk,
majd a sajtok felével megszórjuk.
Ugyanezt megismételjük
még egyszer, majd
előmelegített sütőbe tesszük.
Addig sütjük, amíg a sajt
szép aranybarna színt kap.
A kisült szalonnát a végén
rá kell szórni az elkészült ételre.
(Ugyanúgy, mint a túrós tésztánál.)

Tilly Gáborné

Svábpecsenye

Sertéscombszeleteket kissé kiklopfolunk.

Sóval, borssal megszórjuk.

Kiölajozunk egy tepsit, és a hússzeleteket, amelyeket előtte lisztben megforgattunk, egymás mellé fektetjük.

Legalább 8 gerezd fokhagymát megpucolunk és apróra vágunk, összevagdadjuk, ezt rászórjuk a húsokra.

Kevés lisztet, pirospaprikát, sót, borsot szintén a húsokra szórunk.

Ha van otthon kész húslevesünk, annak a levét, ha nincs,

leveskockából készített húsleveset összekeverek egy doboz konzerv paradicsompürével,

és ezt a húsokra öntjük.

A tepsit letakarjuk, és előmelegített sütőben megsütjük a húsokat.



Tilly Gáborné

Tira fleka (húsleveshez)



*Fél kiló lisztet 2 kávéskanál sóval,
fél csomag sütőporral,
15 dkg zsírral, 10-15 dkg Rámával,
egy tojással és egy pohár
tejjel összegyúrunk.*

*Közepes keménységű tésztát
kell kapnunk (ha keményebb,
kis tejet önthetünk hozzá).*

*Egy tepsit kizsírozunk,
a tésztát kinyújtva belefektetjük,
a tetejét késsel kockásra vagdossuk,
és közepes lángon megsütjük.*

*A tészta a tepsiben
kb. ujjnyi vastag legyen.
Körülbelül 25 perc alatt kész.*

Tilly Gáborné

Sváb pecsenye – másképp

*Néhány szelet karajt lisztbe
forgatunk, és kevés olajban hirtelen
kiszütünk, hogy kifehéredjen.
A szeleteket lábasba tesszük,
vizet öntünk rá, és hozzáadunk
három húsleveskockát,
5-6 gerezd reszelt fokhagymát.
Lassú tűznél keverés mellett puhára
főzzük, vigyázva, hogy ne süljön le.
Sült krumplival tálaljuk.*

Végh Ferencné



Böllér kedvence



*Hozzávalók: 80-90 dkg sertésmáj,
1-2 vöröshagyma, 7 dkg zsír,
1 evőkanál pirospaprika,
1 kanál mustár, 2 dl tejföl,
2 babérlevél, csipetnyi majoránna,
egy evőkanál liszt, só, őrölt bors.
A vöröshagymát apróra vágjuk,
a sertésmájat pedig apró szeletekre.
A zsírt felforrósítjuk, hozzákeverjük
a kockára vágott vöröshagymát,
félíg megpirítjuk,
hozzákeverjük a szeletelt májat.
Állandó keverés mellett
két percre pirítjuk.
Meghintjük őrölt borssal,
liszttel, pirospaprikával,
majoránnával, kevés vízzel felöntjük.
Beletesszük a babérleveleket,
a mustárt és a tejfölt, és felforraljuk.
A végén ízlés szerint ecettel
savanyítjuk, sózzuk.
Kenyérral tálaljuk.*

Kasza János

Babos tészta

*Bablevest készítenk sok babbal,
zöldséggel.*

*Amikor a bab megpuhult,
szűrőkanállal kiszedjük
a kétharmadát.*

*Egy lábasban olajat melegítünk,
beletesszük a lecsepegtetett
és megfőzött babot,
majd krumplinyomóval összetörjük.
Állandó kevergetés mellett
megpirítjuk.*

*Sózzuk és egy kevéske
őrölt borssal fűszerezzük.*

*Széles metélt tésztával összekeverve
savanyúsággal fogyasztjuk.*

Mayer Aranka



sváb húsos táska



Hozzávalók: 30 dkg liszt, fél evőkanál ecet, 3 evőkanál olaj, só, 20 dkg friss spenót, 1 zsemle, 15 dkg darált sertéshús, 2 tojás, fél pohár snidling, só, őrölt bors, őrölt szerecsendió, 1 liter húsleves (kockából is készülhet), 1 vöröshagyma, 5 dkg vaj.

A lisztet sóval, langyos vízzel, olajjal és ecettel összedolgozzuk, majd 20 percig pihentetjük.

A spenótot megtisztítjuk, megmossuk, és forró vízben 3 percig előfőzzük, majd leszűrjük. A vöröshagymát apróra vágjuk.

A zsemlet beáztatjuk és kinyomkodjuk.

A zsemlehez adjuk a darált húst, az apróra vágott spenótot, a vöröshagymát, a tojásokat és a fűszereket, majd jól összedolgozzuk. Ezzel kész a töltelék.

A tésztát kb. 3 mm vastagságúra kinyújtjuk. Fánksgaggatóval kerekre vagy késsel kockákra formázzuk. A töltelék a közepébe helyezük, majd a széleit jól összenyomkodjuk. A húslevest felforraljuk, és ebben a húsos táskákat kb. 20 percig főzzük, és további 5 percig a lében pihentetjük. Közben a szeletekre vágott vöröshagymát vajban aranyárára pirítjuk és a kitálalt sváb húsos táska tetejére szórjuk.

Mayer Aranka

Kukuruzsterz (Kukoricasterc)

*40 dkg kukoricaliszt,
10 dkg búzaliszt,
3 ek. olvasztott zsír, só, tej.
Összekeverünk 40 dkg kukoricalisztet
és 10 dkg búzalisztet.
Olajon egy lábasban állandóan
kevergetve világosbarnára pirítjuk.
Apránként annyi forró vizet adunk
hozzá, hogy egy masszát kapjunk.
Hideg tejjel kínáljuk.*

Schilling Mihályné



Knédli



A tejben áztatott élesztőhöz kevés cukrot adunk, és amikor felfutott, egy kanál zsírral és liszttel összedolgozzuk. Kb. fél órán át pihentetjük. A tésztát lobogó forró vízbe szaggatva is ki lehet főzni, de készülhet sültén és apróra vágott dinsztelt káposztával is.

Schilling Mihályné

Böjtös káposzta (Fastekraut)

1 kg savanyúkáposzta, 1 hagyma,
1 dl tejföl, 1 ek. liszt.

Egy fej apróra vágott hagymát
és 1 kg savanyú káposztát
feltesszük főzni annyi vízben,
hogy teljesen ellepje.

Egy evőkanál lisztet simára
keverünk 1 dl tejföllel,
és ezzel besűrítjük a főzolevét,
majd újra felforraljuk.

Kis Antal



Savanyútojás (Saura Aier)



*Evőkanálnyi zsírban hagymát
dinsztelünk üvegesre,
beleteszünk evőkanálnyi lisztet,
és sárgára pirítjuk.
Kevés cukorral és ecettel tovább
pirítjuk, majd 2 dl vízzel
fölgendjük, egy-két babérlevelet,
egy-két szegfűborsot, sőt teszünk bele.
Személyenként 1-2 tojást
csúsztatunk a híg rántásba.
Akkor kész, ha a tojás
megkeményedett.
Óvatosan kell keverni,
hogy ne törjenek össze a tojások.
Pirított zsemlekockás gombóccal,
nokedlivel is finom.*

Gelencsérné Trembl Hildegard

Sufnudli

Hozzávalók: fél kiló krumpli, liszt,

só, bazsalikom, babérlevél,

szerecsendió, borsikafű, rozmaring

Elkészítés: A megpucolt, felaprított

krumplit egy félbevágott hagymával,

valamint a fenti fűszerekkel,

bő sós vízben megfőzzük.

Leszűrjük, összetörjük,

az egynegyedét külön szedjük

és zsiradékban pirosra sütjük,

majd bazsalikommal és

rozmaringgal fűszerezzük.

A krumpli nagyobbik felét liszttel

eldolgozzuk, hogy könnyű legyen,

de ne ragadjon.

Nudlikat készítünk belőle,

és lobogó sós vízben kifőzzük.

A végén a nudlikat a pirított

krumplival keverjük össze.

Lekvárral, befőttel tálaljuk.



Wagner Flóra

Császármorzsa, avagy grízsmarni



5 dl tejet 3 evőkanál kristálycukorral,
1 csomag vaníliás cukorral,
csipet sóval felforraltunk.

Állandóan kevergetve apránként
hozzáadunk 20 dkg búzadarát,
és kis lángon kevergetve főzzük,
amíg össze nem áll, és el nem
válík az edény falától.

Majd hagyjuk hűlni.

4 tojássárgáját hozzákeverünk
a kihűlt grízmasszához.

A tojásfehérjéből kemény habot
verünk egy kevés kristálycukorral,
és azt is a masszához adjuk.

A sütit 200 fokra előmelegítjük.

2 evőkanál vaját egy olyan
serpenyőben, amit a sütőbe is
be tudunk tenni, felforrósítunk,
és beleöntjük a masszát.

Amikor az alja kezd megsülni,
pecsenyelapáttal megforgatjuk,
és darabokra törjük.

Majd a sütőbe tesszük,
ahol szépen feljön, könnyű lesz,
és egyenletesen pirul.

Aranysárgára sütjük.

Ha kész van, villával tovább
daraboljuk, porcukorral megszórjuk.

Kreisz Nelli

Savanyú káposztás, kolbászos tészta (Sauer Kraut Nudel)

Hozzávalók: 60 dkg finom liszt,
2 tojás, só, víz, 30 dkg savanyú
káposzta, 1 szál puha füstölt kolbász

Elkészítése: Kemény tésztát
gyúrunk, 2-3 mm vastagra nyújtjuk,
gyufaméretűre vágjuk,
majd kifőzzük.

A kolbászt karikára vágva kisütjük,
a belőle sült zsiradékon megpároljuk
a kiázott, összevágott savanyú
káposztát, végül összekeverjük
a kifőtt tésztával.

Kreisz Nelli



sváb lencse



Hozzávalók: 35 dkg száraz lencse,
10 dkg húsos szalonna, 15 dkg füstölt
sonka, 15 dkg főzőkolbász,
15 dkg vöröshagyma, só,
őrölt feketebors, ecet, 10 dkg sárgarépa,
friss petrezselyemzöld

Elkészítése: A szalonnát
felkockázzuk, zsírtját kisütjük,
félretesszük. A vöröshagymát
felkockázzuk, megpirítjuk.

A sonkát feldaraboljuk,
a hagymához adjuk, beletesszük a
megmosott lencsét.

Annnyi vízzel öntjük fel,
hogy ellepje, és megsózzuk.

Kis lángon addig főzzük,
míg megpuhul.

Közben megtisztítjuk a sárgarépát,
hasábokra vágjuk, a kolbászt
felkarikázzuk, majd hozzáadjuk a
félig megfőtt lencséhez.

Amikor a lencse megfőtt, ecettel,
petrezselyemmel ízesítjük,
és hagyjuk kihűlni.

Behűtve tálaljuk,
a kisült szalonnával megszórva.

Mihalek Jenőné

Gőzgombóc (Hébeknédli)

Hozzávalók: fél kiló liszt,
2 dl cukros tej, 5 dkg élesztő, 5 dkg
vaj, 2 tojás, 2,5 dl víz, só, cukor, gríz
Elkészítés: A liszthez hozzáadjuk
a cukros tejben megfuttatott élesztőt,
majd egy csipet sót.

Ezután a vajat elkeverjük a 2 egész
tojással, a lisztes masszához öntjük,
és sima tésztát gyúrunk belőle.

Miután nyolc gombócot formáztunk,
45 percig kelesztjük. Amikor meg-
kelt a tészta, 1-1,5 centiméter vékony
csíkra nyújtjuk, egy kis cukorral és
grízzel megszórjuk, majd szorosan
feltekerjük. Közben a vizet kevés
sóval és olajjal felfőzzük.

A gombócokat a vízbe tesszük fedő
alá, majd egy nedves ruhával szorosan
betekerjük, légmentesen lezárva
vele a lábost. Kis lángon kb. 40 percig
gőzöljük így a gombócokat.

(Készíthetjük forró sütőbe téve, majd
a lángot mérsékelve, ekkor a végén le
kell szedni a fedőt, és a tészta tetejét
pirosra sütni.) Finom pikáns házi
lekvár illik hozzá.



Mihalek Jenőné

Próza



1-1,5 kg burgonyát
és egy-két gerezd fokhagymát
nyersen lereszelünk.

Hozzáadunk 10-30 dkg
finom lisztet (vigyázzunk,
hogy ez ne legyen sok),
ízlés szerint sót, borsot,
pirospaprikát.

Jól összekeverjük,
majd fakanállal pacsnikat
formálunk, és kicsit
szétlapítva kisütjük.

A masszába reszelt sajtot
is rakhatunk.

Mihalek Jenőné

Sváb szalonnás káposzta kelt gombóccal

25 dkg füstölt húsos szalonnát nagyobb kockákra darabolunk. Egy nagy lábosban a zsírját kiolvasztjuk, rádobunk 1 felaprított közepes fej hagymát, amit kicsit megpirítunk. 75 dkg savanyú káposztát megmosunk, a lábosba tesszük, együtt pároljuk néhány percre, majd annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje. Felforraljuk, majd lassú tűzön főzzük, míg a káposzta megpuhul. Közben elkészítjük a kelt tésztát.

2 dkg élesztőt 0,5 dl tejben felfuttatunk, kevés liszttel kovászt készítünk.

További 2 dl tejjel és 20 dkg liszttel kidolgozzuk, pici olajat adunk hozzá.

A cipót kb. 20 percig pihentetjük, majd hüvelykujjnyi vastagságúra lapogatjuk, és fánk szaggatóval 10-12 db kis gombócot szaggatunk. Jól átgyúrjuk ezeket lisztezett deszkán, majd letakarva meleg helyen tovább pihentetjük.

Ez idő alatt a káposzta is megfő.

Fedővel letakarva a levét átszűrjük egy másik lábosba, olajat és sőt szórunk bele, és felforraljuk. A gombócokat óvatosan a forrásban lévő lébe rakjuk, és fedővel letakarva kb. egy órában át pároljuk. Akkor jó, amikor a víz elfő, és a tészta zsírjára sül.

Ezután rátesszük a káposztát, és sós vízben főtt krumplival fogyasztjuk.



Mihalek Jenőné

sváb sörkifli



Egy dl langyos, cukros tejben
felfuttatunk 2 dkg élesztőt.

15 dkg rétes és 15 dkg finomlisztet
átszítálunk, és 1 tojássárgájával,

2 evőkanál zsírral, sóval,

a felfuttatott élesztővel, kevés
tejjel hólyagos tésztává dagasztjuk.

Langyos helyen kb. 45 perc alatt
duplájára kelesztjük.

A töltelékhez megtisztítunk 2-3 fej
vöröshagymát, finomra vágjuk,

sózzuk, borsozzuk, és olajon
megfonnyasztjuk.

A megkelt tésztát ujjnyi vastagra
nyújtjuk, megkenjük a töltelékkel,

derelyemetszővel háromszög alakúra
vágjuk. Egyenként kifli formájára

feltekerjük, sütőpapírral bélelt
tepsire rakjuk. Tojássárgájával

megkenjük, szezámaggal vagy
köménnyel megszórjuk. 20 percig

pihentetjük, előmelegített sütőben
közepes lángon 18-20 percig sütjük.

Knoll Albertné

Fokhagymaleves

1 dl olajból, 8 dkg lisztből világos rántást készítünk, megszórjuk vágott petrezselyemmel.

Hozzáadunk 5 dkg zúzott fokhagymát, és felengedjük 1,5 liter húislevesel (kockából is lehet).

2 dl tejfölt simára keverünk 5 dl tejjel, a levesbe öntjük.

Jól felforraljuk, sóval, borssal ízesítjük.

Fokhagymás pirítóssal tálaljuk.

Knoll Albertné



Fluta



50 dkg krumplit meghámozunk,
kockára vágunk, és kevés sós
vízben puhára főzünk.
Villával pépesre törjük
(vagy krumplinyomón átnyomjuk).
Hozzáadunk csipet sót, 1 tojást,
és kb 15-20 dkg lisztet, amennyit a
krumpli felvesz, hogy jól gyúrható,
finom, puha tésztát kapjunk.
Fél cm vastagra nyújtjuk,
és rombusz alakúra vágjuk.
Kevés olajban mindkét oldalát
pirosra sütjük.
Lekvárral megkenve vagy
kristálycukorral megszórva tálaljuk.

Knoll Albertné

SZIGETSZENTMIKLÓS VÁROS ÖNKORMÁNYZATA

Polgármesteri hivatal:

Cím: 2310 Szigetszentmiklós, Kossuth L. u. 2.

Levélcím: 2310 Szigetszentmiklós, Pf.: 40

E-mail: varoshaza@szigetszentmiklos.hu

Telefon: (24) 505-505 Telefax: (24) 505-500



Polgármester: Szabó József

E-mail: polgarmester@szigetszentmiklos.hu

Jegyző: Pammerné Gaál Ágnes

E-mail: jegyzo@szigetszentmiklos.hu

Megalakulásának 10. évfordulóját ünnepli idén a szigetszentmiklósi Német Kisebbségi Önkormányzat.

Az 1998. november 2-án létrejött, majd a 2002-es és 2006-os önkormányzati választások után újjáalakult testület legfőbb feladata és célja a kezdetektől a Szigetszentmiklóson élő német kisebbség érdekeinek érvényre juttassa, a nyelv és a hagyományok, a partneri kapcsolatok ápolása, a helyi gazdaság és a civil szféra lehetőség szerinti támogatása.

A hagyományörzés és -ápolás céljával készült ez a receptkönyv is, bizonyosságául annak, hogy nem csupán a nyelve, de sajátos konyhaművészete is fontos kincse egy nemzetiségnek.

