

Polnischer Quark-Streuselkuchen

Streusel

150 g Mehl
75 g Zucker
75 g Butter
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
Mit dem Knethacken gut verkneten.

Mürbeteig

450 g Mehl
2 Eigelbe
150 g Zucker
1 Prise Salz
250 g Butter
Etwas Backpulver
Zu einem glatten Teig kneten und 1 Stunde kühl stellen.

Quarkbelag

4 Eier
125 g Butter
150 g Zucker
1 kg Quark magere Stufe*
1 Vanillepuddingpulver
Saft von 1 Zitrone
Butter mit Zucker glatt rühren, nach und nach Eier verrühren, Quark, Zitrone und Vanillepuddingpulver dazu. Wer mag kann Rosinen dazu nehmen.

Zum Schluss

Teig aufs Blech legen, Quarkmasse gleichmäßig auf den Teig streichen und darauf Streusel legen.
Im vorgeheizten Ofen auf 180°C Umluft 35 – 40 min backen.

*Tipp: im Mix Markt in Giebel das polnische Produkt „Twaróg półtłusty“ (4x250g, 20%) als Frischkäsezubereitung kaufen.

Rezeptheft zum Fest der Nationen - 11.04.2021



Liebe Gemeindemitglieder,

das Organisationsteam fürs „Fest der Nationen“ in der Gemeinde Salvator liefert Ihnen ein paar persönliche Rezepte...

... als Vorfreude fürs richtige Fest der Nationen, die wir hoffentlich wieder in 2022 im Gemeindehaus gemeinsam feiern werden !

Viel Spaß beim Kochen und Backen und..

Enjoy your meal !

Dobar tek!

Guten Appetit !

Smacznego !

Buen provecho!

Pofta buna!

Buon appetito !

Bon appétit !

Rumänischer Rindfleischsalat

Zutaten

- 1,5 kg Kartoffeln
- 500 g Karotten
- 500 g eingelegte Gurken
- 1 Petersilienwurzel, 1 Pastinake
- Eine halbe kleine Selleriewurzel
- 700 g Rindfleisch (Tafelspitz)
- 1 Esslöffel Senf
- 500 g Mayonnaise
- Salz, Pfeffer
- 1 kleine Dose Erbsen

Das Fleisch mit einem Teelöffel Salz und das geschälte Gemüse (Karotten, Sellerie, Petersilie, Pastinake) werden gekocht (von der entstandenen Brühe können Sie eine Suppe herstellen).

Getrennt vom restlichen Gemüse werden die geputzten Kartoffeln auch gekocht. Wenn sie gut abgekühlt sind werden sie geschält.

Die Zutaten in kleine Würfel (ca. 1 cm) schneiden. Das Gemüse sollte im Salat sichtbar sein, aber nicht übermäßig groß oder zu klein. Die eingelegten Gurken schneiden, abtropfen lassen und dazugeben.

Die Mayonnaise, Senf, Salz und Pfeffer dazugeben und kräftig durchrühren.

Es ist empfehlenswert den Salat über Nacht im Kühlschrank zu lassen, dann zieht der Salat so richtig durch.

Kroatische Ćevapčići

Zutaten

- 800 g gemischtes Hackfleisch (für 4 Portionen)
- 1 große Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Salz
- Etwas Öl

Hackfleisch mit Salz und feingehackter Zwiebel und Knoblauch gut durchkneten. Danach wenn's möglich durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen oder 5 - 10 Minuten weiter kneten.

Aus der Masse daumendicke Röllchen machen, mit Öl bepinseln und auf eine Platte legen, mit Frischfolie zudecken und im Kühlschrank über Nacht liegen lassen.

Ćevapčići schmecken am besten gegrillt auf dem Holzkohlegrill. Wir essen sie mit geschnittener Zwiebel und Ajvar in dickerem Pfladenbrot aufgewärmten über die Ćevapčići .

Ungarische Gulaschsuppe

Zutaten für 4-6 Personen

500 g Rindfleisch	2 EL Paprikapulver edelsüß
5 Zwiebeln	1 EL Paprikapulver rosenscharf
4 Knoblauchzehen	Salz und Pfeffer
Etw. Schweineschmalz oder Öl	1 TL Majoran
1 TL Tomatenmark	1/2 TL Kümmelpulver
1 EL Mehl	2 Paprikaschoten rot
750 ml Fleischbrühe	4 große Kartoffeln

Das Rindfleisch in kleine Stücke schneiden, die Zwiebeln würfeln und den Knoblauch pressen oder hacken.

Das Schweineschmalz/Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin ca. 10 min. anbraten. Anschließend die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben und mit anbraten. Etwas Tomatenmark mit anrösten. Hitze reduzieren. Etwas Mehl über das Fleisch stäuben und kurz anschwitzen. Nach und nach mit der Brühe ablöschen. Dann die Gewürze zugeben. Das Ganze ca. 45 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Paprikaschoten, die geschälten rohen Kartoffeln in Würfel schneiden. Die Kartoffeln zu der Suppe geben. Nochmals ca. 15 min. köcheln lassen. Zum Schluss die Paprikawürfel hinzugeben und nochmals 10-15 köcheln lassen. Nochmals mit den Gewürzen abschmecken evtl. mit Chiliflocken noch schärfen.

Empanadas Criollas aus Uruguay

Teig

- 400 g Mehl
- 200 ml Wasser
- 100 g Butter
- 1 TL Salz

Füllung

- 500 g gehacktes Rindfleisch
- 2 Zwiebeln
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Majoran
- 1 TL Kreuzkümmel
- 100 ml Wasser
- 2 hartgekochten Eier

Teig: Das Mehl und Salz in eine Schüssel geben und vermischen. Die kalte Butter dazu geben und von Hand zu einer krümeligen Masse verreiben. Das Wasser dazu geben und zu einem Teig zusammenfügen. Den Teig nicht kneten. Flachdrücken und zugedeckt für ca. 30 Minuten kühl stellen. Den Teig auswalLEN und Rondellen mit ca. 10 cm Durchmesser ausstechen.

Füllung: Die Zwiebeln sehr fein hacken und mit etwas Olivenöl bei niedriger Hitze dünsten. Die Zwiebeln beiseite stellen und das Hackfleisch anbraten. Die Zwiebeln wieder dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 100 ml Wasser ablöschen und ca. 20 Minuten köcheln lassen, sodass am Schluss die Flüssigkeit weg ist. Die hartgekochten Eier klein schneiden und dazu geben.

Teigtaschen: Die Teigrondellen mit dem Hackfleisch füllen. Die Ränder mit dem verquirlten Eigelb bepinseln schließen und gut andrücken. Die Empanadas auf einem mit Backpapier belegtem Blech mit Abstand platzieren, mit Eigelb bestreichen und im auf 180°C vorgeheizten Ofen für ca. 30 Minuten backen.

Man kann unterschiedliche Füllungen ausprobieren wie z. B. Schinken und Käse (in Würfeln schneiden), am besten Gouda.

Garifoto aus Benin + Togo

Zutaten für 2-4 Personen

- 200 g Maniokmehl
- eine mittelgroße Zwiebel (zu besorgen in einem Afroshop. Oft als Kasava Mehl oder Gari bezeichnet)
- 4-6 EL Frittieröl (am liebsten Kokosöl 2-3 EL)
- eine mittelgroße Zwiebel
- eine mittelgroße Paprika
- 4 Eier
- Salz (am liebsten Gemüsesalz)
- Pfeffer
- Chili (Puder oder Flocken)

Die grobgehackte Zwiebel wird in einer Pfanne im heißen Öl angebraten. Wenn sie glasig wird, kommen die gehackte Paprika hinzu. Sobald diese kurz gebraten ist mit dem Gemüsesalz kräftig abschmecken und die Mischung in einer Schüssel herausschöpfen und zur Seite stellen. In der heißen Pfanne mit dem zurückgebliebenen Öl, die Eier geben und fest werden lassen. Das Ganze zerkleinern, mit Pfeffer, evtl. mit Knoblauch oder anderen Kräutern verfeinern. Die Zwiebel – Paprika Mischung und das Maniokmehl hinzugeben und vom Herd wegnehmen. Alles gut zusammen rühren, ggf. noch mit Salz abschmecken und nach Geschmack mit Chili abrunden.

Lauwarm servieren als Vor- (4 Pers.) oder Hauptspeise (2 Pers.).

Varianten

- Timanti Galifoto (Tomaten-Galifoto): Tomaten Stückchen anstatt Paprika.
- Saandin Galifoto (Sardinen-Galifoto): Sardinen zu den Zutaten, zum Schluss.

Französische Crêpes und Galettes

Crêpes

250 g Mehl

½ Liter Milch

2 Eier

1 Esslöffel Öl

Salz

Galettes

250 g Buchweizenmehl

½ Liter Wasser

1 Ei

1 Esslöffel Öl

Salz und Pfeffer

Crêpes

Milch nach und nach in das Mehl dazu geben; dabei immer rühren. Im Anschluss Eier, Öl und Salz dazu mischen. Etwa 30 bis 60 min. ruhen lassen. Falls der Teig zum Schluss zu fest ist, etwas Milch dazugeben.

Pfanne zu Beginn mit einem Papiertuch mit Butter oder Öl fetten. Heiß backen, um dünne Crêpes zu backen.

Galettes

Zubereitung wie die Crêpes.

Nach dem Drehen, zunächst geriebenen Käse auf die Galettes schmelzen lassen und nach beliebig mit Schinken, Champignons, Oliven oder geräucherte Lachs zum Beispiel garnieren.

Generell zuerst Galettes essen und danach Crêpes.
Dazu Cidre trinken !

Egerländer Kleckselfruchten

Mohn-Grieß Belag

½ l Milch
20 g Margarine
1 Prise Salz
Etwas Zitronenschale
100 g Grieß

- aufkochen lassen und 5 min quellen lassen

300 g gemahl. Mohn
150 g Zucker
100 g Rosinen
2 EL Honig
1 EL Rum
½ TL Zimt

- mit dem Grießbrei verrühren

Quark Belag

250 g Quark
4 EL Milch

1 Eigelb

80 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Eischnee

- miteinander vermischen und Eischnee unterheben

Mus Belag

Pflaumenmus oder 250 g
Kirsch-Marmelade mit 1 EL
Rum mischen.

Hefeteig

500 g Mehl
40 g Hefe
80 g Zucker
¼ l lauwarmen Milch
80 g Butter

1 Ei

1 Prise Salz

Streusel

175 g Mehl
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Butter

Zum Schluss

Einen Hefeteig bereiten und auf gefettetes Backblech drücken.

Kleckse von Mohn, Quark und Mus abwechseln auf den Teig verteilen. Die Streusel darüber geben und 15 min gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 25-30 min backen.

Ungarische Paprikás krumpli

Zutaten für 2 Personen

500-600 g festkochende Kartoffeln
1 große Zwiebel

1 TL roter Pfeffer (alternativ 1 EL Rosenpaprika)

Schmalz oder Speiseöl zum anbraten

Gekörnte Brühe oder Salz

Zwiebel schälen, fein schneiden.

Kartoffeln waschen, schälen und in große Würfel oder in Spalten schneiden.

Zwiebel im Fett gut anbraten, vom Herd nehmen, mit rotem Pfeffer oder Rosenpaprika bestäuben und gut durchmischen.

Kartoffeln hinzufügen, mit Wasser auffüllen bis sie bedeckt sind und mit gekörnter Brühe oder Salz abschmecken. Aufkochen und garen, bis die Kartoffeln gar sind, sie sollten nicht zerfallen. Eventuell nochmal abschmecken.

Je nach Geschmack kann man in Scheiben geschnittene geräucherte Wurst (z.B. Kolbasz oder Debreziner) oder in Scheiben geschnittene Saitenwürstchen (die brat ich vorher gern noch an) 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit hinzufügen.

Je nach Geschmack kann man auch noch kleingeschnittene Knoblauchzehen mitkochen.

Rumänischer Auberginensalat

Zutaten

4 Stück Auberginen
1 kleine Zwiebel
3 Löffel Öl
Salz, Pfeffer, Zitronensaft
eventuell ein kleiner Teelöffel Senf

Den Ofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Das Backblech mit Alufolie auslegen und die Auberginen in die mittlere Stufe im Backofen schieben. Die Auberginen werden ca. 50 min. gebacken und müssen mehrmals gewendet werden. Die Haut muss schrumpelig sein und die Auberginen weich dann sind sie gut.

Wenn sie fertig sind werden sie gepellt, den Kopf oben abschneiden und auf ein Brett legen, das etwas schräg gelagert ist damit der Saft ablaufen kann. Die Auberginen hackt man mit einem Messer oder einem flachen Kochlöffel aus Holz. Zwiebeln, Gewürze und das Öl werden hinzugefügt und sanft gerührt.

Dieser Salat lässt sich ganz gut als Brotausstrich oder als Beilage servieren.

Polnisches Nationalgericht Bigos

1,5 kg Sauerkraut	2 Esslöffel Salz
1,5 kg Zuckerkohl	1 Esslöffel Tomatenmark
4 Zwiebeln	3 Lorbeerblätter
1,5 kg Fleisch:	3 Körner Piment
- Wurst ca. 200 g	3 Körner Nelken
- geräucherter Speck ca. 200 g	10 Körner Kräuterpfeffer
- Schweinehals ca. 500 g	100 ml Rotwein, trockener
- Schweinsaxe ca. 600 g	Wein
50 g getrocknete Pilze	4 Esslöffel Fett zum Braten
150 g getrocknete Pflaumen	

Die Getrockneten Pilze mit dem klein geschnittenen Sauerkraut gemeinsam mit der Schweineaxe und den Schweinehals samt Knochen in einen großen Topf zusammenlegen und so lange kochen lassen bis es eingeweicht ist.

Der Zuckerkohl wird extra mit den Nelken, Lorbeerblätter, Kräuterpfeffer, Piment, klein geschnittenen Pflaumen aufgekocht.

Die Schweineaxe und der Schweinehals werden nach dem eingeweichten Aufkochen rausgenommen, abgekühlt und in Mundgerechte Stückchen geschnitten. Nach dem Schneiden kommt das Fleisch und das aufgekochte Zuckerkohl gemeinsam in den Topf mit dem Sauerkraut und umrühren.

Wurst nach Geschmack, Speck und Zwiebel in kleine Stücke schneiden und leicht anbraten und in den Topf rein.

Zum Schluss noch den Trockenen Rotwein und Tomatenmark in den Topf hinzufügen und umrühren. Würzen mit Salz und Pfeffer je nach Geschmack. Das Saft soll weiter vorhanden sein und als Soße benutzt werden.