

WILLKOMMEN ZUR CHOCHETE VOM DONNERSTAG 19.01.2023 PADDY FRUTIG

MENUE

- STARTER:** **POGÁCSA FŰSZERES (PIKANter STARTER)**
Die haben absolutes Suchtpotential. Kaum aus dem Ofen sind gleich alle sofort aufgeessen
- VORSPEISE:** **PUSZTA-KRAUTSUPPE**
Zu den Klassikern der ungarischen Küche gehört die deftige Krautsuppe mit Speck, Weißkohl, Paprika und Zwiebel
- HAUPTSPEISE:** **ESTERHÁZY-ROSTBRATEN MIT BANDNUDELN**
Den Esterházy-Rostbraten, ein geschmortes Rindfleischgericht, verdanken wir der Magnatendynastie. Ein klassisches, ungarisch/österreichisches, geschmortes Rindfleischgericht. Der Name des Gerichtes leitet sich von Nikolaus Esterházy her, der ein österreichischer Fürst und Feldherr (1714 bis 1790) war. Ein einfaches Rezept für Feinschmecker.
- DESSERT:** **WEINTRAUBENSTRUDEL (SZŐLŐ RÉTES)**
Spezialität aus dem Raum Steiermark, Ungarn
- GETRÄNKE:** **STARTER:**
Kühles Bier – aus den Quellen von Island
- VORSPEISE:**
Weissweinauswahl aus dem Wallis
- Rotweinauswahl aus einer Kellerauflösung
Überraschung oder Enttäuschung – alles ist möglich
-

POGÁCSA FÜSZERES

ZUTATEN für ca. 60 Portionen

für den Teig

100 ml lauwarme Milch

20 g frische Hefe

1 EL Mehl

1/2 TL Zucker

500 Mehl Type 405 oder 550

11 g Salz

200 ml Creme Fraiche

2 Eier

170 g geraspelter Käse z.B. Gouda

150g scharfe ungarische Salami fein gehackt)

1-2 scharfe Paprika

1 Zwiebel



zum einstreichen und bestreuen

3 EL Milch

60-80 g geraspelter Käse z.B. Gouda

Paprika edelsüß

Zubereitung:

lauwarme Milch mit Hefe, Zucker und 1 EL Mehl verrühren und abgedeckt 15 Minuten stehen lassen.

Wurst, Paprika und Zwiebel fein hacken. Die restlichen Zutaten für den Teig in die Schüssel der Küchenmaschine geben, die aufgelöste Hefe zugeben und alles mit der Küchenmaschine verkneten.

den Teig in eine Schüssel mit Deckel geben und bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und runde Kreise Ø 4,5-5 cm ausstechen. Die Teigkreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Teiglinge mit Milch bestreichen und geraspelten Käse bestreuen. Mit etwas Paprika edelsüß bestreuen, anschließend in den vorgeheizten Backofen geben und 25-30 Minuten je nach Backofen backen. Der Käse sollte leicht gebräunt sein. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen und am besten lauwarm genießen.

Mit einem Bierchen servieren....

PUSZTA-KRAUTSUPPE

Ein Klassiker der ungarischen Küche.- Schmackhaft, herzhaft und einfach. Ein Genuss für alle Suppenliebhaber.



ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

200 g Speck, fett, geräuchert, gewürfelt
100g Ungarische Paprikawurst
3 EL Öl
1 ½ Kopf Weißkohl, in feine Streifen geschnitten
90 g Mehl
3 große Zwiebel(n), in Streifen geschnitten
2 Frühlingszwiebeln fein gehackt (anstelle Knoblauch)
6 Paprikaschote(n), grün, in Streifen geschnitten
3 EL Tomatenmark
3 Liter Wasser
Brühe, instant für 3L Wasser
Salz
Paprikapulver, edelsüß

ZUBEREITUNG

Den Speck und die Wurst im Öl auslassen. Weißkohl, Paprika und Zwiebeln zufügen und hell anrösten, mit Mehl und Paprikapulver bestreuen. Tomatenmark und Knoblauch dazugeben und mit Wasser auffüllen. Die Instantbrühe einrühren und alles in ca. 30 Min. weich kochen.

Vor dem Servieren mit Salz abschmecken.

ESTERHÁZY-ROSTBRATEN MIT BANDNUDELN

Im Grunde nicht mehr als ein Schnitzel. Kapern, Zitronenschale und ein Schlag saurer Sahne verleihen ihm aber das gewisse Etwas, von dem man immer einen Nachschlag mag.

Zutaten für 12 Personen

12 Rinderschnitzel (à ca. 180 g, aus der Oberschale oder Nuss geschnitten)

Salz, Pfeffer

1 Zwiebel

2 EL Butterschmalz

1 EL Mehl

1/2 l Rindfleischbrühe

400 g Wurzelgemüse (Möhren, Stangensellerie, Lauch, Kohlrabi)

2 EL Butter

4 EL gehackte Petersilie

1 TL Kapern

125 g saure Sahne

1 TL Speisestärke

1 TL abgeriebene unbehandelte

Zitronenschale



Zubereitung

1. Die Fleischscheiben leicht klopfen, salzen und pfeffern. Zwiebel schälen, fein hacken. Butterschmalz stark erhitzen, das Fleisch darin von beiden Seiten kurz, aber scharf anbraten. Herausheben und warm stellen. Die Hälfte des Fetts abgießen.
2. Zwiebel im verbliebenen Fett anbraten. Mehl darüber stäuben, unterrühren und kurz braun braten. Brühe angießen und den Bodensatz loskochen. Das Fleisch in die Sauce legen und zugedeckt bei kleinster Hitze in 30-45 Min. weich schmoren.
3. Das Wurzelgemüse schälen, waschen und in 1/2 cm dünne, kurze Streifen schneiden. Leicht salzen und in Butter bissfest dünsten, ohne dass es Farbe annimmt. Petersilie untermischen. Die Kapern fein hacken.
4. Fleisch aus der Sauce heben, warm stellen. Saure Sahne mit Speisestärke verrühren, in die Sauce rühren. Sauce erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Zitronenschale und Kapern hinzufügen, Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rostbratenscheiben auf vorgewärmte Teller legen, mit etwas Sauce überziehen. Die Gemüsestreifen darauf verteilen.

BEILAGE BANDNUDELN (ZUM SELBER MACHEN)

ZUTATEN für 12 Portionen

750 g
Mehl
6 Stk. Eier
3 TL Salz
12 EL Olivenöl



SCHRITT 1

Das Mehl durch einen Sieb in eine Schüssel sieben und anschließend mit Salz mischen. Die Eier, 3 EL Wasser und Olivenöl hinzugeben und alles so lange kneten, bis ein glatter und geschmeidiger Teig entsteht. Den fertigen Teig in Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Minuten kühl aufbewahren, damit er ruhen kann.

SCHRITT 2

Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen und den Teig mit einem Nudelholz rechteckig und ca. 0,2 cm dünn ausrollen. Nochmals mit Mehl bestäuben und längs aufrollen. Um Tagliatelle herzustellen, den Teig in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden oder um Pappardelle herzustellen, den Teig in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die dadurch entstandenen Röllchen vorsichtig auseinanderziehen.

SCHRITT 3 (kurz vor dem Servierpunkt)

Die Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen und abgießen.

WEINTRAUBENSTRUDEL (SZŐLŐ RÉTES)

Ein Dessert für die kalte Jahreszeit

Zutaten:

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 40 g Walnüsse, gemahlen
- 1 Pkt. Vanillezucker
- 1 Prise(n) Salz
- 2 EL Öl
- 1 EL Essig
- 2 EL Butter, zerlassen
- 5 EL Wasser



Für die Füllung:

- 1 kg Weintrauben, dünnschalige
- 200 g Schichtkäse oder Magerquark, 20% Fett, gut abgetropft
- 1 TL Zimt
- 80 g Walnüsse, gehackte
- 1 EL Grieß

Zubereitung-Füllung:

Schichtkäse oder Magerquark gut abgetropft mit Grieß, Nüssen und Zimt verrühren. Anschließend mit Trauben vermengen.

Teig-Zubereitung:

Mehl, Vanillezucker und Salz mischen und auf die Arbeitsfläche sieben. In der Mitte eine Mulde machen. Öl, Essig, Wasser und Nüsse in die Mulde geben und zu einem geschmeidigen, glatten Teig verkneten. Bei Bedarf noch Wasser hinzufügen. Teig mit ein bisschen Öl einstreichen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Anschließend auf einem großen Tuch so dünn wie möglich ausrollen und mit der Händen so weit ausziehen bis er zu zerreißen droht. Mit zerlassene Butter einstreichen, anschließend die Füllung darauf geben und mithilfe des Tuches einrollen. Mit Eigelb bestreichen und bei 180 Grad ca. 25 Minuten goldgelb backen.

WICHTIG:

Versucht die Strudel warm auf den Tisch zu bringen...Dazu ein Grappa u/o View Prune und Kaffee....