

Huhn-Pörkölt-Paprikasch

Csirkepörkölt-paprikás

(siehe Bild)

ZUTATEN

4 große oder 8 kleinere
Hühnerkeulen, Salz
2 mittlere Zwiebeln
2 fleischige Paprikaschoten
4 Esslöffel Öl
1 gestrichener Esslöffel
Delikatesspaprika
2 kleinere, harte Tomaten
1 Esslöffel Mehl
1 Mokkalöffel Kirschpaprikakrem

zum Paprikasch

0,2 l Sauerrahm

Haut vom Fleisch abziehen, am Gelenk tranchieren, leicht salzen, zurücklegen. Zwiebel und Paprikaschote ohne Strunk fein würfeln, in Öl anschwitzen, Fleisch zugeben beidseitig anbraten. Mit Paprika bestreu-

en, zerkleinerte Tomate zugeben, mit 0,3 l Wasser aufgießen, leicht salzen, bei geringer Hitze zugedeckt 50 Minuten garen. (Nach Bakonyer Art werden 300 g in Spalten geschnittene Champignons oder Waldpilze 10 Minuten vor Garwerden des Fleisches zugegeben.) Mehl mit etwas Wasser glatt rühren, Hühnerbrühe eindicken und mit Paprikakrem „anfeuern“. Beim Paprikasch wird Mehl und Wasser noch mit Sauerrahm vermischt und so die Hühnerbrühe eingedickt, zum Pörkölt und zum Paprikasch werden Nockerln serviert (siehe S. 72).

GUTER TIPP

– Anstatt Hühnerkeulen können auch sonstige Teile wie Flügel oder Brustfilet verwendet werden.

Zubereitungszeit: 80 Minuten
Pro Portion: 1401 kJ/335 kcal



Pilzpörkölt

Gombapörkölt

ZUTATEN

(FÜR 6 PERSONEN)

- 1,5 kg Pilze (Champignon, Wald-Steinpilze oder gemischt)
- 8 Esslöffel Öl
- 3 mittlere Zwiebeln
- 1 gehäufte Esslöffel Delikatesspaprika
- 1 Mokkalöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- ½ Mokkalöffel Thymian
- Salz
- eventuell 6 Eier

Pilze reinigen, blättrig oder in Spalten schneiden, Öl erhitzen, gehackte Zwiebel glasig dünsten, mit den Pil-

zen einige Minuten weiter dünsten, mit Paprika, Pfeffer und Thymian bestreuen. Bei großer Hitze so lange kochen, bis der Saft vollkommen verdunstet ist. Da Pilze Salz nicht aufnehmen, erst am Ende salzen. Wer es mit Eiern mag, Eier hineinschlagen. Es kann auch letschoartig gekocht werden. Entweder zum fertigen Pilzpörkölt gute 200 g Letscho geben oder am Anfang beim Zwiebel-Paprika-Fond je 2 kleinere zerschnittene Paprikaschoten und Tomaten zugeben. Pilzpörkölt kann auch mit Sauerrahm vermischt werden, so wird Paprikasch daraus.

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Pro Portion: 1004 kJ/240 kcal

70

für den Gurkensalat

- 500 g Gurke
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Mokkalöffel Zucker
- 1 gestrichener Mokkalöffel Salz
- 1 Esslöffel Speiseessig

zum Verzieren

- Sauerrahm
- Gewürzpaprika



Kirschkaltschale

Hideg meggyleves
(siehe Bild)

ZUTATEN

*in kleines Stück Zimt im Ganzen
oder 1 Mokkalöffel gemahlener Zimt
3-4 Nelken
ca. 0,8 l Wasser
500 g Sauerkirschen
(auch Kompott oder tiefgekühlt)
Prise Salz
3-4 Esslöffel Zucker
Saft ½ Zitrone
je 0,1 l Sauerrahm und Sahne
1 gehäufte Esslöffel glattes Mehl*

Zimt und Nelken in 0,15 l Wasser 4-5 Minuten aufkochen, absieben. Die Kirschen entsteinen und im übrigen Wasser aufsetzen, Salz, Zucker, Zitronensaft und Gewürzauszug zugeben, aufkochen lassen und bei geringerer Hitze ca. 8 Minuten (Kompott 1 Minute) ziehen lassen. Zum Eindicken Sauerrahm, Sahne und Mehl verquirlen, durch ein Sieb zu den Kirschen gießen und 2-3 Minuten kochen. Gut gekühlt und mit Sahne verziert servieren.

GUTER TIPP

– Das Zimtstückchen und die Nelken können in einem kleinen Mullsäckchen mitgekocht und danach herausgenommen werden.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

+ Kühlung

Pro Portion: 1137 kJ/272 kcal