

## **Rumänisch – Ungarische Rezepte**

### **1) Gulasch-Suppe (Gulyás leves)**

500 gr Rindfleisch ( auch Schweinefleisch möglich)  
3-4 Stück Karotten  
3-4 Stück Zwiebeln  
2-3 Stück Petersilie  
2-3 Knoblauchzehe  
1 Stück Kohlrabi  
Kümmel ganz und Pulver  
Paprikapulver edelsüß  
7-8 Stück Kartoffeln  
Tomatenpaste  
Gemüsebrühe  
Saft einer Zitrone

Die gehackten Zwiebeln mit dem gehackten Knoblauch braun rösten. Salz, Pfeffer, 2 Eßlöffel ganze Kümmel und 3 Eßlöffel Tomatenpaste sowie Paprikapulver dazu geben. Das Rindfleisch in kleine Würfel schneiden und ebenfalls dazu geben, sowie das Gemüse, außer Kartoffeln. Nun soviel Wasser hinzugeben, wie man möchte. Ehe das Fleisch völlig weich geworden ist, noch die in Würfel geschnittenen Kartoffeln, Gemüsebrühe und den Kümmel (Pulver) hinzufügen. Etwas Zitronensaft dazugeben.

### **2) Polenta mit Käse und Schmand („Túrós puliszka“)**

500 ml Wasser  
etwas Salz  
200 gr Polenta (Mais-Grieß)  
200 gr geriebener Käse  
200 gr Schmand

Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Wenn es kocht, die Polenta ganz langsam durch ständiges Rühren dazugeben. Noch ein bisschen kochen lassen bis es ein Brei wird. Nachher in einen anderen Topf Öl oder Fett zum Erwärmen geben. Eine Schicht Polenta, danach eine Schicht Käse und nachher ein Schicht Schmand dazu geben und das wiederholen bis die Polenta aufgebraucht ist. Die obere Schicht besteht aus Käse mit Schmand. Das Gesamte aufkochen bis es ein bisschen braun wird und der ganze Käse geschmolzen ist.

### **3) Obstkuchen („Gyümölcs tészta“)**

500 gr Obst (z.B.Erdbeeren)  
100 gr Butter  
4 Eier

200 gr Zucker  
170 gr Mehl  
½ Päckchen Backpulver

Im Backblech Butter kleinschneiden und im Backofen bei 50 °C schmelzen lassen. Rausnehmen und mit Zucker bestreuen. Und nachher das Backblech völlig mit den Erdbeeren füllen und auf die Erdbeeren den Teig schütten.

Teig:

4 Eigelb mit 200 gr Zucker und 4 Eßlöffel Wasser schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und nachher mit gut geschlagenem Eiweiß in die Eigelb-Zucker-Masse geben. Bei 200 °C 45 Min. backen.

Wenn es fast abgekühlt ist (nicht ganz), aus dem Backblech rausnehmen („stürzen“).

**Guten Appetit!!**