

Sváb ételek nyomában Almáskamaráson



Almáskamarási sváb receptek a Német Nemzetiségi Önkormányzat képviselői és Temesvári Istvánné gyűjtése alapján.

Krumplisnudli feltétel

Hozzávalók:

- 60 dkg burgonya
- 1 tojás
- 15-20 dkg liszt (amennyit a burgonya felvesz)
- só
- kb 3 dkg (zsír –vaj-margarin)

Feltét:

- 5 dkg zsemlemorzsa+lekvár
- kb 80 dkg pirított káposzta (szálakra vágva)
- kb 50 dkg savanyú káposzta kockára vágott füstölt kolbásszal összesütve (szalonna is jó)
- 3 db nagy hagyma, nagykockára vágva sóval ,pirospaprikával ízesítve

A burgonyát sós vízben puhára főzzük. Langyos állapotban összetörjük a(zsírral, vajjal) megsózzuk, hozzáadjuk a tojást és amennyi lisztet ,hogy ne legyen túl kemény, de már gyúrható tésztát kapjunk. A deszkán kb 1 cm vastag lapot nyújtunk belőle, melyet kb 5 cm-es csíkokra vágunk. A csíkokat megsodorjuk és kb szintén 4-5 cm-es nudlikat készítünk belőle.(Ha szükséges kicsi lisztet használhatunk a sodráshoz). Sós vízben (lobogjon a víz) kifőzzük. A vízbe tegyünk mennyiségtől függően 1-2 kanál olajat (zsírt). Kiszedjük –öblítjük- rátesszük a feltétet.

Paradicsomos galuska

2 személy részére

1 evőkanál zsírral 2 csapott kanál liszttel világos rántást készítünk, majd felengedjük 3 dl víz 3 dl paradicsomlével, sózzuk, kevés cukor hozzáadásával hígabb mártást készítünk.

½ kg liszttel 2 db tojással galuskát készítünk. Majd kenyérmorzsával megszórjuk. Amit zsírban pirítunk meg.

Cimetes fánk

4-5 személyre

1 kg lisztet 3 db tojássárgáját és felvert habját 5 dkg élesztőt kevés tejben cukorral felfuttatunk hozzáadva a liszthez kevés sót, kelt tésztát készítünk. 1 órát pihentetjük.

½ kg hájat 1 dl tejjel kisütjük meghagyjuk dermedni ezt megcsináljuk előtte való nap.

A tésztát kinyújtjuk és megkenjük a háj harmadával és ezt megismételjük kétszer.

A negyedik nyújtás után 8 cm darabokra vágjuk, rátekerjük a vasra és forró zsírban kisütjük, majd fahéjas porcukorral megszórjuk.

Hagymamártás sült szalonnával

Szaurspék

Fejenként 2 szelet szalonnát kakastarajosan kisütünk. 2 nagy hagymát apró kockára vágunk és üvegesre pirítjuk a szalonna zsírjában. Majd 2 evőkanál lisztet hagymás zsírral világos rántást készítünk. Piros paprikával meghintve aludt tejjel vagy vízzel felöntve mártást főzünk megsózzuk.

Egy szalonna taréjt és egy kenyér kockát a villára szúrunk és bele mártogatjuk a mártásba úgy fogyasztjuk.

Gőzgombóc savanyú káposztával

6 személy részére

60 dkg liszt, kevés só 3 dkg élesztő vízzel elkeverjük és kemény keltésztát készítünk. 1 órát kelesztjük, majd 12 cipót formálunk belőle, letakarva kelesztjük. 10 dkg húsos szalonnát zsírára olvasztjuk, 10 dkg hagymát üvegesre pároljuk. Rátesszük a megmosott kicsavart 60 dkg savanyú káposztát. Víz odaöntésével 15 percig pároljuk. Rátesszük a megkelt cipókat és fedő alatt kigőzöljük.

Tányérra rakjuk a gombócot mellé a káposztát tejföllel meglocsolva tálaljuk.

Knipfti knédl mit sauri ár

Gyúrt tésztát készítünk, ½ kg liszt, 1 db tojás, kevés só. Vízrel közepes keménységű tésztát gyúrunk, majd kinyújtjuk, bekenjük olvasztott zsírral, kenyérmorzsát szórunk rá. 10-15 cm-es kockákra vágjuk, lazán összegöngyölítjük, összekössük, majd forró vízben kifőzzük.

Kenyérmorzsából készítünk prézlit (a kenyérmorzsát zsírban barnára sütjük) a kifőtt knédlire szórjuk.

Szauri ár készítése

Hagymával zsírral, pirospaprikával rántást készítünk feleresztjük vízzel, ne legyen sűrű a leves, bele rakjuk a tojást egészben (héja nélkül) és savanya tejfölt (vagy kevés ecettel is lehet ízesíteni)

Ajkmáh mit nudl (csirke ragu leves)

1 csirke egész húsa zöldség, répa, megdinszteljük, feleresztjük vízzel utána egy kevés krumplit összevágjuk és beletesszük.

Közben elkészítjük a kézzel gyúrt metélt tésztát, kifőzzük és kenyérmorzsából prézlit készítünk. A kifőtt tésztára szórjuk (összekeverjük)

Tálalás előtt a levesbe tejszínt önthetünk. Előbb a tésztából szedünk utána rá a levest

Póne und nudl (bableves metélttésztával)

A babot zöldséget, répát, pasztinákkal megfőzzük. Ha puhára főtt, rántást készítünk zsír, liszt és összetört foghagymával pirospaprikával. Ehhez vízben kifőtt metélt tésztát és kenyérmorzsából prézlit készítünk. Tálaláskor előbb a tésztát aztán a levest szedjük. Ebbe a levesbe is lehet tejszínt tenni.

Gizelice

Egy nagy üvegben meleg helyen (kemence padkán) korpát vízben 24 órán keresztül erjesztjük. Az erjesztett levet leszűrjük. (savanykás levet kapunk), felforraljuk közben rántást készítünk (zsír, liszt, pirospaprika) beleöntjük a felforrt savanykás levesbe, ízlés szerint sózzuk. Pirított vagy sima kenyérral fogyasztható.

Vérst szupe (kolbászos leves)

A füstölt kolbászt a sváb hurkát zöldséggel, répával megfőzzük pár szem krumplival. Ha megfőtt kisedjük a kolbászt a hurkát levestésztát főzünk bele úgy fogyasztjuk. A kolbászt a hurkát tormával kenyérral esszük.

Jó étvágyat! ☺

