

Ungarischer Fleischpalatschinken auf Hortobágy Art

Zutaten für 4 Personen:

- 50 g geräucherter Speck
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 grüne Spitzpaprika
- 1 Fleischtomate
- 300 ml Sauerrahm
- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 300 ml Milch
- 300 ml Mineralwasser
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- Frischer Thymian, Rosmarin und Petersilien
- Sonnenblumenöl



Zubereitung:

Speck fein würfeln, Schwarte übrig lassen. Beides in der Pfanne in etwas Öl glasig braten. Speckwürfel aus der Pfanne nehmen und in einer Schale beiseite stellen. Schwarte in der Pfanne lassen.

Gewürfelte Paprika, Knoblauch und Zwiebeln hinzugeben und kurz scharf anbraten. Hackfleisch untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Masse bei mittlerer Hitze einige Minuten köcheln lassen und mehrfach umrühren. Dann Tomatenwürfel, Thymian und Rosmarin dazugeben und weiter köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Palatschinken zubereiten: Eier und Mehl in eine Schüssel geben, salzen und mit einem Rührbesen vermengen. Dabei langsam Milch hinzugeben und Mineralwasser, bis eine feine dickflüssige Masse ohne Bläschen wird.

Eine weitere Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Pfannenboden mit etwa einem halben Zentimeter dicken Schicht der Teigmasse bedecken und von beiden Seiten backen, bis sie leicht braun sind.

Fleischmasse aus der Pfanne nehmen und durch ein Sieb abtropfen lassen. Aus dem abgetropften Fleischsaft mit Mehl und Sauerrahm andicken und rühren, bis eine dick orangerote Sauce entsteht.

Etwas Sauerrahm unter die Füllung mischen und Schwarte entfernen. Je zwei bis drei Esslöffeln davon in die Mitte eines Palatschinken geben und diesen einrollen.

Sauce darüber geben und die Speckwürfel darüber streuen, ebenso etwas frische Petersilie.

“Rakott krumpli”: Einfach, geschichtet und besonders reichhaltig

Zutaten für 6 – 8 Personen:

- 2 kg Kartoffeln
- 500 g Wurst ungarischer Art (Alternativ: Paprikawurst oder Chorizo)
- 6 Eier
- 500 ml Saure Sahne (“tejföl”)
- Butter
- Muskatnuss, Majoran
- Salz, Pfeffer
- Bei Bedarf: Reibekäse

Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Eier hart kochen und ebenso wie die Wurst in Scheiben schneiden.

Eine backofenfeste Form mit etwas Butter austreichen. Darin jeweils eine Schicht mit Kartoffeln, Eiern und Wurst übereinander legen. Würzen und mit saurer Sahne sowie etwas Butter bestreichen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Form voll oder keiner Zutaten mehr vorhanden sind. Oberste Schicht erneut mit saurer Sahne bestreichen. Bei Bedarf Käse zum Überbacken darauf geben. Backofen auf 200°C vorheizen und den Auflauf darin circa 30 bis 40 Minuten goldbraun backen.

Wir wünschen: "jó étvágyat!"

