

16. december 2003



GULYÁS LEVES, suppe fra Ungarn



PUSZTA SALÁTA, blandet salat fra puszta'en



ESZTERHÁZY ROSZTELYOS, Esterhazy boeuf med persillekartofler



BARACK PALACINTÁK, pandekager med marmelade

Ungarske opskrifter ved
juleafslutning på
Nyagerskole den 16. december 2003



I DET UNGARSKKE KØKKEN

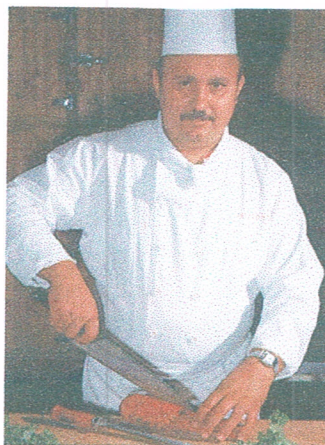
findes den kraftige kost med gryderetter som kalvepaprika - (*Borjúpaprikás*) - , stegeretter som Boeuf Esterházy - (*Esterházy rostélyos*) - og delikat bagværk som hjemmelavet Doboskage - (*Dobos-torta háziasan*) - som nogle af de mest udsøgte kulinariske nydelser.

De mange facetter er ingen tilfældighed, for Donau-republikken er en smeltedigel for forskellige kulturer.

Her mødes øst og vests farverige køkkener.

Udsøgte europæiske retter forenes på herligste vis med arven fra de asiatiske rytternomader - Magyarerne. I andre retter mærkes indflydelsen fra tyrkerne, italienerne og folkeslagene på Balkan, ikke mindst Serberne. Og enhver kender af fremragende kogekunst må overgive sig ved mødet med huset Gundels fine *franskprægede* og dog så karakteristiske ungarske køkken.

Er der noget tidligere 'jerntæppeland' som i den grad har taget ved lære af deres udenlandske køkkener, ladet sig inspirere til nye retter med typisk lokal islæt, så er det Ungarn. Også efter 2. verdenskrig har berømte ungarske kokke besøgt/arbejdet i store restaurantkøkkener over hele verdenen. En af dem er *Dénes Nemeskövi* der var med i team'et i 1984 som vandt guldmedalje i individuel og team tilberedning i Frankfurt/Main og senere igen guld i Luxemburg 1986.



NEMESKÖVI DÉNES ur.

Indtil kort før 2. verdenskrig havde København en restaurant nær 'strøget', der hed '*Ungarsk vinhus*' - med mad, drikke og musik.

Ældre københavnere kan stadig nikke genkendende til denne "historie".

GULYÁS (ungarsk 'okse-hyrde'), suppe af oksekød med kartoffel, løg og peberfrugt, krydret med kommen og mild paprika, angiveligt skabt af kvægtyve, som kogte den i store kedler i det fri. Tomat er ikke autentisk, men tilsættes nu, selv i Ungarn. Den ret, vi kalder ungarsk gullash, hedder på ungarsk '*pörkölt*'.

PÖRKÖLT, ungarsk ragout af okse og/eller lam/får. Flere kødudskæringer, både fedt, magert og gelatinøst, samt lidt indmad er afgørende for resultatet. Den specielle smag opnås ved først at brune et stort stykke røget flæskesvær sammen med paprika og løg, hvorefter kødet brunes i fedtet. Vand og evt. hvidvin tilsættes, og lidt før pörkölten er færdig tilsættes kogte kartofler, der tjener som jævning. Spises med små knödel/knedlik. Tomater skyldes serbisk indflydelse og betragtes ikke som kanonisk, men brugen heraf er dog nu udbredt også i Ungarn.



Og så er ungarsk gullash i Ungarn altid en suppe og ikke - som herhjemme - en ragout eller sammenkogt ret. Faktisk har man mange varianter af '*pörkölt*', '*paprikás*' eller '*tokány*' - som ragout kaldes i sit oprindelsesland. Gullasch kommer forøvrigt fra det ungarske '*gulya*', hyrden der vogter okserne.

En *csárda* var oprindeligt en simpel bondebeværtning, som ofte lå uden for landsbyen og som tjente som ly for rejsende, enten i egen hestevogn eller med deligencerne. En *csárda* af i dag - enten det er en *simpel beværtning* eller en *nobel restaurant* - sørger ikke blot for det legemlige velvære. Den opfylder også længslen efter romantik. Miljøet tryller fortiden på landet frem og spisekortet med både originale opskrifter og efterligninger minder én om de mænd, som for det meste selv måtte skaffe sig ingredienserne, derpå tilberede dem i kokekarret og stege dem over åben ild.

En populær suppe er også '*Paloc leves*' (Paloc suppe, Nordungarn) tilberedt på lammekød og med grønne bønner - legeret med creme fraiche (det nærmeste vi kommer ungarns sure fløde) - og opkaldt efter forfatteren *Kálmán Mikszáth* (1847-1910).

Paprika vandt for øvrigt først indpas i Ungarn-området i slutningen af det 17. århundrede. Men det første notat om brug af paprika som malet/pulver findes tidligst i 1748. Og selvom mange mener at malet paprika således har eksisteret i Ungarn siden da, har det ikke været almindeligt, idet der i en kokkebog fra 1830 kun er angivet tilsætning af paprika-frugt til en fiskesuppe. Det er forøvrigt den berømte franske kok *Auguste Escoffier's* (1846-1935) skyld at paprika blev introduceret i det vesteuropæiske køkken. Han lod 1879 det røde paprikakrydderi bringe fra *Szeged* til *Monte Carlo* ad floden *Tisza*.

GULYÁS LEVES, suppe fra Ungarn

Ca. 8 couverter

600-800 g oksebov

300 g bacon i tern

5-6 hakkede løg

3-4 spsk paprika

2-3 spsk kommen

$\frac{1}{2}$ / 38% creme fraiche

"piros arany" el. tomatkoncentrat/tube

3 ds flæde, hakkede tomater

ca. 2 / oksebouillon

12-14 soltørrede tomater

ca. 700 g kartofler i tern

salt + peber + hvidløg

laurbærblade + persille

Oksekød, bacon og løg brunes i en gryde - krydr med paprika og kommen - tilsæt tomat bouillon og soltørrede tomater - lad suppen koge for svag varme i 30 minutter - kom kartofler i små tern ved og kog i yderligere 20-30 minutter. Smag til med salt og peber samt creme fraiche - drys med hakket persille.

Suppen kan med stor fordel laves dagen før.

PIROS ARANY er en speciel ungarsk paprika-creme som kun fås i Ungarn



PUSZTA SALÁTA, blandet salat fra puszta'en

er en blandet salat der består af strimlet iceberg salat, tomat i små både, skivede champignon og syltede agurker, lidt porre i små ringe, peberfrugt i $\frac{1}{2}$ ringe, rødløg i grove tern, paprika - finthakket hvidløg blandet med olivenolie - garneret med $\frac{1}{2}$ smilende æg med et drys tomatkoncentrat (fra tube) og skivet pølse ("gyula kolbász", spansk chorizo pølse eller italiensk pepperoni).

ESZTERHÁZY ROSZTELYOS,

Esterhazy bøuf med persillekartofler

4 couverter

800 g kalve-, oksemørbrad eller filet

200 g gulerod, blegselleri og løg

38% creme fraiche

svinefedt + laurbærblade

1 spsk Dijon sennep

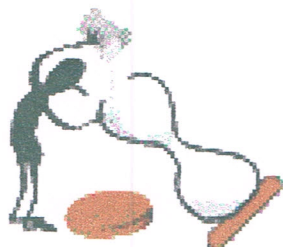
citron + lidt hvidvin

kalve- eller oksefond

salt + peber

Kødet kan enten hel steges i ovn eller i stykker på pande med laurbærblade.

Grønsagerne strimles groft - dampes let møre i lidt vand tilsat hvidvin - tilbered en sauce af fond med saften fra kødet - 'jævnes' med creme fraiche, Dijon sennep samt reven citronskal og saft.



BARACK PALACINTÁK, pandekager med marmelade

6-7 couverter

PANDEKAGER (= 12-14 stk)

175 g mel + 3 æg + 3 dl mælk

1 tsk salt + 1 tsk sukker

FYLD & PYNT:

200 g 'finmalet' abrikosmarmelade + 3 spsk flormelis +

$\frac{1}{2}$ dl mineralvand

smør til bagning

100 g hakkede valnødder

Pandekagedejen røres og pandekagerne bages tyndt - smøres med abrikosmarmelade og drysses med flormelis og hakkede valnødder.