

Margit néni németkéri receptjei

Bableves (száraz) – Teri-Pona-Supa

A babot kitisztítva már előző este beáztatjuk. Főzés előtt a szükséges mennyiségű vízzel felengedjük, s hosszába vágott sárgarépát és zöldséget, karalábét, kisebb fej hagymát, 4-5 gerezd fokhagymát, zellert, paradicsomot, cseresznyepaprikát és sót teszünk bele. Mielőtt teljesen megfő, zeller és zöldség zöldjét is teszünk bele. Ezután 5-10 percnyi főzés után berántjuk pirospaprikával. Csipetkét főzünk bele és 2-3 krumplit. Ha van a háznál füstölt hús (sonka, oldalas), azt is főzhetünk bele. De készíthetünk kimondottan csülkös bablevest is. Ebben az esetben egytálételként kenyérral ettük. Az első forrásnál egy késhegynyi étszódát (szóda-bikarbónát) teszünk bele. Fontos!

Gombaleves – Schwemjr-Supa

A mi konyhánkban fontos ételalapanyag volt a legelőn szedett illatos szegfő-, vagy champion gomba. Paprikás-hagymás zsírban tettük fel petrezselyem zöldjével, kevés paradicsommal. Ehhez készítettük a sajátosan németkéri nokedlit.

A németkéri nokedli: Kávéskanálnyi zsírt egy tányérban habosra keverünk ki, megsózzuk, s egy tojást ütünk bele. Ezt elkevertük, miközben annyi lisztet tettünk hozzá, amennyit a massa elbírt. (Ezt egy gyakorlott háziasszony tudja.) Kávéskanállal szaggattuk bele a megpuhult gomba levébe.

Végül tejfölt öntöttünk rá. A gombához nem sok idő kell, hamar elkészül. Igen szerettük szedni is a réten, s enni az asztalnál. Mai napig sem mondtunk le e kettős élvezetről.

Toros káposzta – Metzlsupa-Kraot

A disznótort nálunk Metzlsupának hívtuk. Ma sem tudom, miért. Így lett a toros káposzta is Metzlsupa-Kraot. Ezt anyám a legnagyobb fazekában készítette. Az edény aljára került egy réteg savanyú káposzta, erre egy réteg (válogatott) káposztahús (ez sem nem zsíros, sem nem sovány), majd újabb réteg káposzta, s erre darált húsgombóc (a kolbász-anyagból elcsípett húsból). A húsgombócba tettünk egy tojást, rizst, s igen kevés lisztet, hogy a húst jobban megkösse. Aztán előlről kezdtük, s folytattuk, amíg a fazék meg nem telt, vagy amíg az anyag el nem fogyott. Az utolsó szakaszban anyám paradicsomlét vagy abalét, pontosabban a hurkához főtt hús levét öntötte rá. Mivel a disznóvá-

A recepteket Hanák Ottóné Braun Margit: Anyám konyhája – sváb ételek humorral, néprajzzal fűszerezve – című könyvéből vettük át, amely 2004-ben Németkéren jelent meg. A könyv megvásárolható a Németkéri Német Kisebbségi Önkormányzatnál.

gáskor zsíros étellel telítve voltunk, enyhítésül anyám krumplit főzött mellé. Vasedényben készült, nagy mennyiségben. Már délután feltettük főni, a sparherd szélén lassú tűznel estig főtt. Vacsorára tálaltuk. Kemény télben hetekig is elállt, egy evésre valót melegítettünk belőle. Tél végén, amikor a kolbász a füstölés után megszáradt, a gombócok helyébe kolbászkarikákat vágunk. Tálaláskor tejfőllel jól nyakon öntöttük, s erre még mi gyerekek is ittunk egy korty kadarkát.

Töltött csirke – K'fildes Hingl

A fiatal csirkét nem, de az öregebbet mindig egy kicsit előfőztük (nem puhára!). Kivettük szűrőkanállal, és itt jön a lényeg, a töltelék receptje: a félig főtt zúzat apróra vágunk, a májat pedig finomra kapartuk. Egy zsemlét tejben áztattunk, s egy tojást ütöttünk bele, majd összenyomkodtuk. A következőkkel fűszereztük: kevés törött bors, hagyma, snidling apróra vágva, végül egy kis petrezselyem zöldje. Amikor mindezt jól összekevertük, megtöltöttük vele a csirkét. Nemcsak a nagy belső üreget nyomkodtuk teli, hanem a szárnyak, combok körüli bőrök alá is töltöttük. A sütőben többszöri locsolás mellett pirosra sütöttük.

Hagymás tyúkhús – Hinglsflaisch mit Zwiew'l

Ha tyúkot vágott anyám, a combjait leszelte, esetleg a fele mellét is, s lábasba tette kevés vízzel, és állandó felügyelet mellett párolta. Ha félig megpuhult, bőven meghintette hosszúkásra vágott hagymával, s lassú tűznel készre párolta kevés vízzel. Ezt különféle főzelékekhez készítette feltétnek. Mi a zöldbab- és tökfőzelékhez szerettük leginkább párosítani.

Fasírozott – Faschiertes

Anyám ritkán csinálta az őseitől tanult recept szerint, mert aszerint színhúsból készül. Ahogy teltek az évek, s különösen a második világháború alatt, megtanulta a dúsítását kenyérral és krumplival. Általában így készült: a darált disznóhúshoz egy nyers krumplit reszeltünk, s beáztatott kenyeret nyomkodunk bele, beleütöttünk egy tojást, s fűszereztük sóval, borssal, kevés pirospaprikával, majd összegyúrtuk. Féltényérnyi pogácsákat formáltunk, s kevés zsírban, serpenyőben megsütöttük. Ez a gyurma volt a töltött paprika anyaga is, ahol pótlásnak rizst használtunk.

Hagymaszósz – Zwiew'l-Soss

Egy fej hagymát apróra vágunk, üvegesre pároljuk zsíron, ha a hagyma sárgul, egy-két kávéskanál cukrot szó-

runk rá, s ezzel pirítjuk. (Résen kell lenni, le ne égjen!) Beleteszünk egy bő kanál lisztet, kis ecetet öntünk rá, s azonnal fölengedjük vízzel (keveset). Állandó keverés mellett húslevessel tovább hígítjuk. Addig keverjük, míg a kellő sűrűséget eléri. Kényes szósz, mert csak akkor kapja meg a sajátosan pikáns ízét, ha a cukorból, ecetből a százjének megfelelő mennyiséggel ízesítjük. Nem véletlenül került ez a szószok közt első helyre. A főtt hús mellé mindig ezt „szavaztuk meg”, s unokáink is úgy szeretik, mint mi hatvan évvel ezelőtt, mind a mai napig. Volt, amikor a cukrot egy kissé karamellizáltuk előtte.

Fokhagymaszósz – Know'l-Soss

Kissé sűrű világos rántást készítünk, apróra vágott vagy áttört fokhagymát és cseppnyi sót teszünk bele, s ezzel egy kicsit sütjük, majd húslével vagy tejjel fölengedjük. A megfelelőnek ítélt sűrűségűre hígítjuk vagy sűrítjük.

Fácán pástétom – Fasauna-Pastet

Apám vadász volt egy időben, így vad is került olykor az asztalra. A fácánt megfőztük levesnek, ami a vacsorától független célra szolgált, s igen finom volt. Amikor a hús megpuhult, csontjairól leszedtük, kétszer átdaráltuk, majd befűszereztük. Késhegynyi törött bors, só, apróra vágott vöröshagyma, olykor még a szára is, vagy snidling, valamint 1-2 tojás és egy tejből áztatott zsemle, mindezt jó habosra kevertük 15-20 dkg vajjal, s máris készen volt a kenyérré kenhető felséges éték.

Sós kifli – Salzkipfl

Hozzávalók: egy kg liszt, fél liter tej, 6 dkg élesztő, 6 dkg zsír (vagy 8 dkg vaj), tojássárgája, köménymag. A lisztet előző este megszítálva a kályha közelébe rakjuk. Reggel az élesztőt megfuttatjuk kb. 2 dl tejből. A zsírt vagy vajat a maradék tejjel felmelegítjük, és a bekovászolt tésztát megdagasztjuk vele. (Kissé kemény lesz!) A jól kidolgozott tésztát addig kelesztjük, amíg duplájára dagad. Akkor hat részre osztjuk, és kis cipókat csinálunk, amelyeket újabb 10-15 percig pihentetjük. Ekkor minden cipót nyolc részre vágunk, s a kis gombócokat háromszögletűre nyújtjuk. A szélesebb rész felől sodorjuk a csúcs felé! Úgy fejezzük be, hogy a csúcsok felülre kerüljön (mint a pék-kiflinél). Tojással megkenjük, s előmelegített sütőben – vagy kemencében – sütjük. Mi a frissen bekent kifliket köménymaggal is megszórjuk.

Túros pogácsa – Käs-Pogatschl

12 dkg áttört száraz tehéntúróval, 12 dkg liszttel, 12 dkg vajjal vagy zsírral, valamint egy tojás sárgájával, csipetnyi sóval jól átdolgozott gyurmát készítünk, s kinyújtjuk egy ujjnyi magasra. Pogácsaszaggatóval ki-

szaggatjuk, tojással bekenjük, tepsibe rakjuk, és szép világosra sütjük.

Szilvás lepény – Kwetscha-Kucha

Cukrosabb kelt tésztát csinálunk. Kb. 2 cm vastagra sodorjuk ki, pihentetjük, majd belefektetjük a tepsibe, amelyet megfelelően kiszírozunk. A tészta tetejére kimagozott, enyhén fahéjas cukorral töltött szilvát tetünk, vagy a szilvát utólag hintettük meg fahéjas cukorral. Egész Németkéren ezt sütöttek búcsú-szombatján (szeptember közepe). A koldusok tarisznyája ezzel telt meg. Egyszer anyám is szilvás lepényt nyújtott egyiküknek, de az bosszúsan dobta a kutya elé, mondván, adhatnának egyszer kacsapecsenyét is.

Képviselőfánk

10 dkg vajat 10 evőkanál vízzel felteszünk forni. Ekkor elhúzzuk a tűzről (csökkentjük a lángot) és belecsurgatunk 10 dkg grízes lisztet, melybe késhegynyi sütőport teszünk. Rövid időre, a nagyobb lángra tesszük, majd ismét félrehúzáva elkeverünk benne 4 egész tojást. Vajazott, lisztezett tepsibe egymástól kissé távol kis evőkanálnyi halmokat csinálunk. Jó meleg sütőbe tesszük és 10 percig nem nyitjuk ki a sütőt. Ha kész, a kis fánkokat félbevágjuk és megtöltjük krémmel, majd meghintjük porcukorral.

A krém: 8 dl tejet, 8 tojás sárgáját, 13 dkg cukrot, egy rúd vaníliát és 2-3 kávéskanál lisztet összekeverünk, s az egészet gőz fölött felforraljuk állandó keverés mellett, s sűrű krémmé főzzük.

A képviselőfánk kelendősége miatt érdemes egyszerre két adagot sütni.

Kuglóf – Kuwluch

Nagy szó volt, és nagy kedvenc volt a kuglóf. Ma munkaigénye, s személyi igénye miatt háttérbe szorult a sütemények sorában. Kár. 1 liter liszt, 2,5 dkg élesztő, fél liter tej, ebből csinálunk kovászt. Kissé kelesztjük, majd 3 tojássárgáját 22 dkg cukorral, 5 dkg vajjal és fél vaníliával habosra keverjük, majd a két masszát összekeverjük, s eldolgozzuk. Két dkg zsírt külön habosra keverünk, s a tészta dagasztása közben aláalákenjük, s egy darab kuglófhoz egy bő evőkanál tejfölt is keverünk. Ezt a viszonylag lágy tésztát a kuglóf-formába öntjük, s pihentetjük, míg a felső pereméig ér. Úgy sütjük, mint a kelt kalácsot. Ha kész, a formából, amelyet a tészta beöntése előtt alaposan kiszíroztunk, enyhén ütögetve deszkára borítjuk. Vaníliás cukorral meghintjük. – Ez a kéri kuglóf. Lakodalom nem volt kuglóf nélkül.

Lakodalom előtt a gyerekek nagy kosarakkal járták a falut a kuglófsütő-formákért. Rengeteget hordtak össze. Igazán finom frissen, melegen volt, de lagziban süteményként szolgálták fel. Amikor a sütőformákat visszavitték, mindegyikbe dugtak egy-egy szelet kóstolót.