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 kenyérrel ettük. Az első forrásnál egy késhegynyi étszódát (szódabikarbónát) 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 massza 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 elölről 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 disznóvágáskor zsíros étellel telítve voltunk, enyhítésül anyám krumplit főzött mellé. Vasedényben készült, nagy mennyiségben. Már délután feltettük főni, a sparherd szélén lassú tűznél estig főtt. Vacsorára tálaltuk. Kemény télben hetekig is elállt, egy evésre valót melegítettünk belőle. Tél végén, amikor a kolbász a füstölés után megszikkadt, a gombócok helyébe kolbászkarikákat vágtunk. Tálaláskor tejföllel 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 zúzát apróra vágtuk, 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 tűznél 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 kenyérrel és krumplival. Általában így készült: a darált disznóhúshoz egy nyers krumplit reszeltünk, s beáztatott kenyeret nyomkodtunk bele, beleütöttünk egy tojást, s fűszereztük sóval, borssal, kevés pirospaprikával, majd összegyúrtuk. Féltenyérnyi 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-

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.

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 szájíznek 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 tejben áztatott zsemle, mindezt jó habosra kevertük 15-20 dkg vajjal, s máris készen volt a kenyérre kenhető felséges étek.

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 megszitálva a kályha közelébe rakjuk. Reggel az élesztőt megfuttatjuk kb. 2 dl tejben. 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 csücsök felülre kerüljön (mint a pék-kiflinél). Tojással megkenjük, s előmelegített sütőben – vagy kemencében – sütjük. Mi a frissen bekent kifliket köménymaggal is megszórtuk.

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 kiszaggatjuk, 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 kizsírozunk. A tészta tetejére kimagozott, enyhén fahéjas cukorral töltött szilvát tettünk, 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 forrni. 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 félrehúzva 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 keverjünk, majd a két masszát összekeverjük, s eldolgozzuk. Két dkg zsírt külön habosra keverünk, s a tészta dagasztása közben alá-alákenjük, s egy darab kuglófhoz egy bő evőkanál tejfölt is keverünk. Ezt a viszonylag lágy tésztát a kuglófformába öntjük, s pihentetjük, míg a felső pereméig ér. Úgy sütjük, mint a kelt kalácsot. Ha kész, a formából, amelyet a tészta beöntése előtt alaposan kizsíroztunk, 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.