

## Régi ízek egy bakonyi sváb falu, Németbánya konyháiból

### Borsóleves

Sárgarépát, petrezselyemgyökeret, esetleg zellergumót apróra vágunk, és zsiradékon párolni kezdjük. Hozzáadjuk a borsót és pár percig tovább pároljuk. Megszórjuk 1 púpos kanál liszttel, (bestauboljuk) és felengedjük vízzel. Cukorral, sóval és apróra vágott petrezselyemmel ízesítjük.



### Gombaleves

Ugyanúgy kezdjük a főzést, mint a borsólevesnél. (Ha szárított gombából készül, akkor azt előző nap vízbe áztatjuk. Németbánya környékén sok gombát szedtek, amit korábban szárítva tartósítottak.) Megpároljuk a zöldségeket és hozzáadjuk a gombát. Tovább pároljuk, majd felengedjük vízzel. Sózzuk, borsozzuk, petrezselymet aprítunk bele és puhára főzzük. A végén tejjel és liszttel behabarjuk.



### Zöldbabfőzelék

Egy kilónyi zöldbabot feldarabolunk, 2-3 krumplit kockára vágunk, egy jó nagy fej vöröshagymát felaprítunk, 2-3 cikk fokhagymát összezúzunk. 3-4 kanál zsiradékon megpároljuk a vöröshagymát, beledobjuk a fokhagymát, a krumplit és a zöldbabot. Pár percig kevergetjük, majd megszórjuk pirospaprikával és felöntjük vízzel. Megszórjuk gazdagon petrezselyemmel. Sóval, borssal, majoránnával ízesítjük, majd puhára főzzük. Tejjel és 2 kanál liszttel behabarjuk, de rántással is sűrítethetjük. Sült hús illik hozzá.



### Kelkáposzta-főzelék (plutyka)

Egy közepes fej kelkáposztát felszelünk, és 2 krumplit meghámozunk, felkockázunk. Feltesszük főni annyi vízzel, hogy ellepje. Sóval, borssal, majoránnával, köménymaggal ízesítjük. Ha puhára főtt, akkor egy púpos evőkanál lisztből zsiradékon rántást készítünk, majd 2-3 cikk zúzott fokhagymát dobunk bele. Kihűlés után a káposzta főzőlevével felöntjük, simára keverjük, és a főzelékhez adjuk. Tehetünk bele kevés füstölt húst is, de lehet fasírttal is asztalra adni.



### Töltött káposzta

Másfél kiló darált húst összedolgozunk 1 bögre rizszel, két nagy fej aprított hagymával, három tojással és fűszerekkel, sóval, borssal, pár cikk fokhagymával. Ebből gombócokat formálunk. A lábas aljára teszszük a másfél kilónyi hordókáposzta felét, rá szalonnadarabokat vagy

2022-ben jelenik meg Kiss Albertné összeállításában az a Régi ízek egy bakonyi sváb falu, Németbánya konyháiból / Alte Speisen aus den Küchen eines schwäbischen Dorfes Deutschhütten című színes kétnyelvű kiadvány, melyből recepteket válogattunk.

kolbászt, majd a gombócokat. Tetejére halmozzuk a káposzta másik felét, felengedjük annyi vízzel, hogy ellepje. Másfél órai rottyogás után tejfellel tálaljuk.

### Gombapaprikás

Az erdei gombát megtisztítjuk, megmossuk, majd kb. 1 kilónyi gombához 2 fej hagymát aprítva, zsiradékon megdinszteljük. Rátesszük a gombát, sózzuk, borsozzuk, és együtt puhára főzzük. Ekkor szórjuk rá az őrölt pirospaprikát, majd egy kanálnyi liszttel behabarjuk. Nokedlivel adjuk asztalra.



### Kocsonya (Sojz)

Disznóölés után készült a kocsonya. A lábat, fület, fejet, csülköt, bőrt alaposan megmossák, a perzselés után még előforduló szennyeződésekét levakarták és feltették főni. 3-4 fej fokhagymával, borssal, sóval, esetleg néhány szál zöldséggel ízesítették. Öt órai főzés után a csontosabb részeket kicsontozták, és a húst tányérokra rendezték. A kocsonya tetején összegyűlt zsiradékot lemerték, és a levet a tányérokba adagolták. Másnap reggelre megkötött a lé, így vált fogyaszthatóvá. Többnyire kemencében vagy héjában sült krumplival fogyasztották.



### Sóska (Saurampfl)

A sóska nem vetették veteményeskertbe, hanem a mezőn szedték. A leveleket megtisztították, megmossák. Rántást készítettek, belerakták a sóska, megsózták, majd addig kevergették, míg kellőképp össze nem esett. Ezután felengedték tejjel és addig főzték, míg a mártás sima, egynemű nem lett, s azután cukorral ízesítették. Krumplival, keményvagy tükörtojással fogyasztották.



### Kuglóf (Kugluf)

Habosra keverünk 10 deka vaját 10 deka cukorral és 3 tojássárgájával. Közben 2 deka élesztőt fél deci tejben felfuttatunk, mazsolát, citromhéjat, pici sót adunk hozzá és 40 deka liszttel a tojásokhoz keverjük. Kizsírított kuglófformába öntjük, 50 percig kelesztjük, majd 30 percig sütjük. Deszkára borítjuk és porcukrozzuk.



### Csörögefánk (Tierl Kropfa)

1 kiló lisztet összedolgozunk 3 tojással, 5 dekányi, 1 deci tejben felfuttatott élesztővel, sóval, 30 deka zsírral és egy kanálnyi cukorral. Fél centi vastagságúra kinyújtjuk. Vagy szalagokat vágunk a rádlival és különféle formákba hajtogathatjuk, vagy egy rombusz alakúra vágott tésztadarabon középen 3 centis nyílást vágva, egyik sarkát behajtjuk. Forró zsírban vagy olajban kisütjük, és még melegen vaníliás porcukorba forgatjuk.



### Tócsi, cicege (Kruppenprosa)

A krumplit meghámozzuk, lereszeljük nyersen, majd sóval, borssal, néhány cikk zúzott fokhagymával ízesítjük. Annyi lisztet keverünk hozzá, hogy összeálljon a tészta. Serpenyőben zsírt forrósítunk, és a tésztából kanállal halmokat rakunk a zsírba, szétlapítjuk és mindkét oldalát aranybarnára sütjük.