



Receptuur bestemd voor 12 personen

MENU

Töltött kapszta

Hongaars zuurkool hapje

*

Gulyás leves

Goelaszj soep

*

Fogas paprikamártásban

Snoekbaarsfilet in paprikasaus

*

Sárgabarackos fagyaltkehely

Abrikozen sorbet

*

Báránycomb mézzel

Lamsbout met honing

*

Palacsinta Gundel módra

Gevulde pannenkoek volgens Gundel

Voor uw aantekeningen



Receptuur bestemd voor 12 personen

Amuse

Töltött káposzta

Hongaars zuurkool hapje

Ingrediënten:

100 gr	Hongaarse salami worst (Herz)
3 dl	water

Snijd de **salami worst** in 4 plakken van ca 1 cm dik. Breng het **water** aan de kook en laat de worstschijven hierin ca. 15 minuten lichtjes in mee koken met het deksel op de pan. Laat de worst dan in de bouillon afkoelen.

Ingrediënten:

1	grote ui
15 gr	reuzel
300 gr	zuurkool (uitgelekt)
4 dl	Riesling, witte wijn
3	jeneverbessen
3	peperkorrels
1 blaadje	laurier
1	kleine rode paprika
1 dl	zure room

Snijd de **ui** in kleine blokjes en laat die zachtjes in de **reuzel** een aantal minuten goudgeel fruiten. Haal de **uitgelekte zuurkool** met 2 vorken uit elkaar, snijd het iets kort en voeg die bij de gefruite ui. Laat de zuurkool nu onder voortdurend roeren ca 4 minuten fruiten. Doe er dan de **Riesling wijn** bij. Zet een bakring van 6 cm Ø in een koekenpan en leg de zuurkool daar omheen. Leg de **jeneverbessen**, **peperkorrels** en de **laurier** in de bakring. Laat de zuurkool nu 3 kwartier zachtjes koken tot het vocht bijna verdampt is. Snijd de ontvelde **paprika** in zeer kleine blokjes. Snijd de worst in zeer kleine blokjes. Doe vervolgens de paprika met de worst én de bouillon bij de zuurkool. Laat het weer ca. 15 minuten of zolang koken tot al het vocht verdampt is. Verwijder de kruiden. Roer er de **zure room** door.

Presentatie

Maak met twee dessertlepels een quenelle en zet die op een amuse-lepel. Zet de lepel op een side-plate. Serveer ze direct uit. Dit gerecht moet lauwwarm gegeten worden.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Soepen

Gulyás leves

Goelasj soep

Ingredienten:

2	schenkels
1 kg	soepvlees
1 blikje	tomatenpuree
3 liter	water
1	prei, fijngesneden
3	uien, in vieren gesneden
1	winterwortel, in grove stukken
3	laurierblaadjes
6	peperkorrels, gekneusd
	peterseliestelen
2	teentjes knoflook

Laat de **schenkels** in de oven goed bruinen en voeg het **soepvlees** toe. Doe er ook de **tomatenpuree** bij en laat die ontzuren. Doe nu alles over in een snelkookpan en giet er het **water** bij. Breng het aan de kook en schuim het af. Doe er vervolgens de **prei, uien, win terwortel, laurier, peperkorrels, peterseliestelen** en **knoflook** bij. Doe het deksel op de snelkookpan en laat het 5 kwartier gaan. Zeef en ontvet de bouillon en kook ze tot 2 liter in.

Ingrediënten:

1 ½	grote ui
750 gr	schenkeltvlees
100 gr	reuzel
2 teentjes	knoflook
2 eetl.	Hongaarse paprikapoeder, scherp
1 ½	winterwortel (zonder kern)
2	rode paprika 's
4	tomaten
1 afgestr. theel.	Gedroogde majoraan
2 liter	runderbouillon (zie boven)
5	grote aardappelen
	zout, witte peper
	Hongaarse paprikapoeder

Pel de **ui** en snijd ze fijn. Snijd het schenkeltvlees in dobbelsteentjes.

Smelt de **reuzel** in een grote soeppan. Voeg de ui toe en laat ze lichtbruin aan fruiten. Fruit de geperste **knoflook** op het laatst even mee. Roer er dan de **Hongaarse paprikapoeder** door en schep het schenkeltvlees erdoor. Laat het geheel, met het deksel op de pan ca 15 minuten smoren.

Schrap de **winterwortel**, verwijder de kern en snijd ze klein. Was de **paprika**, verwijder de zaadlijsten en snijd ze klein.

Ontvel de **tomaten** en snijd het vruchtvlees klein.

Doe dan de wortel, paprika, tomaat en de **majoraan** bij het vlees en laat het even gaan. Voeg dan de hete **runderbouillon** toe en de soep ca 1 uur zachtjes door laten koken.

Schil de **aardappelen**, was ze en snijd ze in kleine blokjes. Voeg ze na het uur bij de soep met nog een scheut water.

Proef de soep af en kruid ze zo nodig bij met **zout, witte peper** en **Hongaarse paprikapoeder**. Laat ze nu nog ca 30 minuten koken tot de aardappelen en het vlees gaar zijn geworden.

Ingredienten:

bruin boerenbrood

Serveren

Serveer de hete soep in warme borden.

Geef er bruin boerenbrood bij.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Warm tussengerecht

Fogas paprikamártásban

Snoekbaarsfilet in paprikasaus

Ingrediënten:

500 gr	rode paprika's
100 gr	witte ui
5 eetl	olie
125 gr	vleestomaten
2 teentjes	knoflook
1 takje	tijm
2 blaadjes	laurier
	wat zout en witte peper
20 cl	kippenfond

Verwijder, voor de paprikasaus, de steel en de zaadlijsten van de **rode paprika 's** en snijd ze in dunne reepjes. Schil de **uien** en snijd ze in ringen.

Laat de paprika en de ui in een (gietijzeren) pan, met gesloten deksel, op een laag vuurtje zacht worden.

Verwijder de kroontjes van de **tomaten**, snijd ze in grove stukken, maar ontpit ze niet!

Pel en kneus de teentjes **knoflook** en voeg die samen met de tomaat, **tijm** en **laurier** in de pan bij de paprika.

Voeg wat **zout** en **witte peper** toe en giet er de **kippenfond** over.

Laat het geheel nu 15 minuten op een matig vuur koken. Laat de saus dan wat afkoelen en draai ze door de mixer.

Proef af op smaak en houd ze warm.

Ingrediënten:

250 gr	(pilav)rijst
1	bouillonblokje
½	groene paprika
½	gele paprika
½	groene paprika

Kook de **(pilav)rijst** zoals aangegeven op de verpakking met een **bouillon blok je**. Snijd de groene, gele en rode **paprika's** in kleine blokjes en stook ze gaar. Zet dit door de rijst.

Ingrediënten:

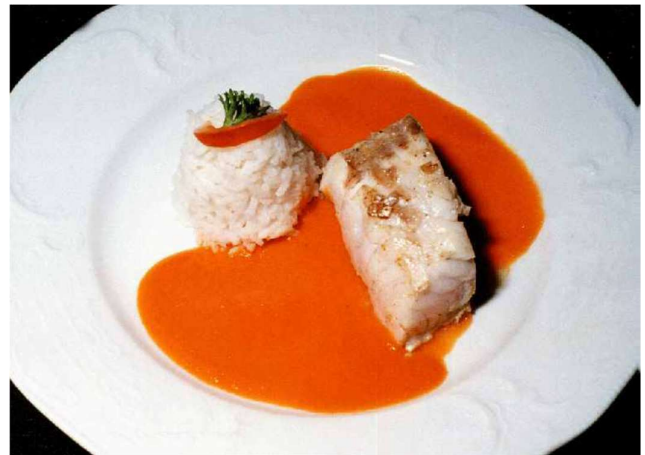
12 mootjes	snoekbaarsfilet, van 100 gram elk
	zout, witte peper
	boter, om te bakken

Bak de **gezouten** en **gepeperde** mootjes **snoekbaarsfilet** tegen het uitserveren in de **boter** kort, mooi goudgeel, aan.

Houd de mootjes in een oven eventueel warm.

Presentatie

Leg een bolletje warme (pilav) rijst boven het midden van een warm bord. Leg er een moot snoekbaars bij en giet de saus naast de vis.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Sorbets

Sárgabarackos fagyaltkehely

Abrikozen sorbet

Ingrediënten:

	400 gr	abrikozen uit blik
of	400 gr	abrikozenpuree uit een pak
	150 gr	suiker
	2 ½ dl	water
	2 dl	witte wijn
	1	citroen, het sap ervan
	1	borrelglas apricot brandy
	1	eiwit

Zet 12 champagne-coupes met een bodempje water in de vriezer en leg er een spuitzak met een grof gekarteld mondstuk bij. Spoel de **abrikozen** even af en pureer ze. Houd 3 halve abrikozen apart.

Druk deze puree door een fijne zeef. Bij kant en klare puree uit een pak op het suikergehalte letten!

Breng de **suiker** met het **water, witte wijn, citroensap** en de **apricot brandy** aan de kook en laat het dan afkoelen. Voeg de puree toe en draai er in de sorbetière een mooi sorbet-ijs van. Voeg halverwege de draaitijd het stijf geklopte **eiwit** toe.

Ingrediënten:

3 halve abrikozen (zie boven)

Presentatie

Snijd uit de **halve abrikozen** 12 maantjes. Doe het sorbet-ijs uit de sorbetière in de spuitzak en vul er de gekoelde glazen mee. Garneer het met een abrikozen maantje en serveer het direct uit.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Lamsvlees

Báránycomb mézzel

Lamsbout met honing

Ingrediënten:

12	lamsboutjes
3 teentjes	knoflook
	zout, witte peper
200 gr	boter
250 gr	wortel, kleingesneden
3	grote uien, kleingesneden
2	meirapen, kleingesneden
2 eetl.	honing (miel au ginseng)
50 gr	gezeefde bloem
1 liter	lamsbouillon
4	Pomodori tomaten
3	kruidnagels
10	jeneverbessen
	basilicum
1	bouquet garni
4 eetl	gemmerpoeder

Dep de **lamsboutjes** droog en smeer ze in met **knoflook, zout** en **witte peper**. Verhit de **boter** in een braadslede en wacht tot het schuim weg is. Schroei het vlees in de hete boter rondom dicht.

Laat de boter niet verbranden !! Neem het vlees nu even uit de braadslede en zet de klein-gesneden

wortel, ui en **raap** in de boter even aan. Doe er dan de **honing** bij, laat het even gaan en zet er dan de gezeefde **bloem** door.

Goed omzetten en het geheel nog even laten stoven.

Voeg dan, onder voortdurend roeren de hete **lamsbouillon** toe. Blijf roeren tot u een licht gebonden saus hebt verkregen. Leg het vlees terug in de braadslede, voeg **Pomodori tomaten, kruidnagels, jeneverbessen, basilicum, bouquet garni** toe.

Laat alles, met het deksel op de braadslede, gedurende één uur zachtjes stoven. Roer er dan het **gemmerpoeder** door en laat het gaar stoven. Neem het vlees eruit en houd dit warm. Zeef de saus en breng ze op smaak.

Ingrediënten:

1 ½ kilo	aardappelen
2 doosjes	waterkers

Maak van de **aardappelen** en de blaadjes van de geplukte **waterkers** een mooie aardappelpuree.

Ingrediënten:

12	kleine courgettes
	zout
2 doosjes	kerstomaatjes
1 bosje	lente-ui
	zout, peper, gedroogde tijm
	olijfolie

Verwarm een oven voor tot 150° C. Kook de **courgettes** even in water met wat **zout**. Snijd de **kerstomaatjes** in plakjes. Snijd tegen het uitserveren de courgettes in vier reepjes open maar laat ze onderaan vast zitten. Druk ze voorzichtig tot een waaier uit. Steek de plakjes kerstomaat daar tussen. Leg de waaiers op een bakplaat. Snijd de **lente-ui** in plakjes. Leg de plakjes op de courgettes/kerstomaat, bestrooi ze met **zout, witte peper** en **tijm**, besprenkel ze met wat **olijfolie** en zet ze ca 10 minuten in de voorverwarmde oven.

Ingrediënten:

3	appels, goudrenetten
	boter, suiker

Presentatie

Schil de **appelen**, snijd ze in vieren en snijd die kwarten weer in drieën. Smelt de **boter** in een pan en zet daar de appel maantjes in aan. Strooi er de **suiker** over en laat die licht karameliseren. Bak de appelschijfjes niet té gaar. Leg een toef warme aardappelpuree op de warme borden en zet het lamsboutje daar tegen aan. Garneer met saus, 3 appelplakjes en een courgettewaaier.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Nagerecht

Palacsinta Gundel módra

Gevulde pannenkoek volgens Gundel (Hongaarse top kok)

Ingrediënten:

250 gr	gezeefde bloem
1 zakje	vanillesuiker
3	eieren
2 dl	melk
	snufje zout
2 dl	soda-water
	boter, om te bakken

De **bloem** in een kom zeven en een kuiltje in het midden duwen. Doe daarin de **vanillesuiker, eieren, melk en zout**. Van uit het midden alle ingrediënten met een garde tot een mooi glad beslag roeren. Laat dit beslag ten minste 1 uur rusten. In een koekenpan van 22 cm Ø wat boter verhitten. Terwijl de boter smelt het **soda-water** door het beslag roeren. Bak nu 8 mooie, niet te dikke pannenkoeken, aan beide kanten, tot ze gaar zijn. Houd ze warm.

Ingrediënten:

125 gr	melkchocolade
125 gr	gepelde walnoten
6 eetl.	melk
1 ½ zakje	vanillesuiker
1 eetl.	honing
¼ theel.	gemalen kaneel
snufje	gemalen kruidnagel
1 ½	citroen, de geraspte schil ervan
1 eetl.	rum
200 gr	roomkwark
50 gr	gehakte sultana-rozijnen
20 gr	poedersuiker
3	eierdooiers
150 gr	abrikozenjam
1	citroen, (zie hierboven) het sap ervan
3	eiwitten
	snufje zout
paar druppels	citroensap
50 gr	poedersuiker

Verwarm een oven voor tot 180° C.

Ga voor de vullingen als volgt te werk:

- Brokkel de **melkchocolade** in een pannetje en zet dat au bain marie. Laat de chocolade smelten.



- Hak de gepelde **walnoten** grof. Doe de **melk, vanillesuiker, honing, kaneel, kruidnagel** en de geraspte **citroenschil** in een pannetje en breng het aan de kook. Voeg dan de walnoten toe en laat de notenmelk vier minuten zachtjes koken. Neem de pan van het vuur en voeg de **rum** toe. Laat de melk rusten
- Roer de **roomkwark** met de gehakte, droge **rozijnen** de gezeefde **poedersuiker** en de **eierdooiers** in een kom door elkaar.
- Meng in een kommetje de **abrikozenjam** met het **citroensap**.

Stapel de 8 pannenkoeken **op** (!) een passende ovenschaal van 23 cm Ø, ze telkens met, afwisselend, gesmolten chocolade **(1)**, walnotenvulling **(2)**, rozijnenkwark **(3)** en abrikozenjam-vulling **(4)** bestrijken. De laatste pannenkoek dient als deksel. Klop de **eiwitten** met een snufje **zout** en een paar druppels **citroensap** zeer stijf. Doe er dan de gezeefde **poedersuiker** bij en klop nog eens twee minuten. Doe de massa over in een spuitzak. Spuit bovenop het deksel van de taart, aan de rand, eerst een rij rozetten naast elkaar rondom. Vervolgens een tweede rij rozetten aan de binnenkant tussen de rozetten van de eerste rij. Zet de schaal nu 25 minuten in de voorverwarmde oven.

In Hongarije drinkt men er een glas zoete tokajer bij. Tokaj Aszu is een kostelijke combinatie!

Presentatie

Neem de schaal uit de oven en snijd de pannenkoekentaart als een taart aan. De punten worden zeer heet op warme bordjes geserveerd!



Receptuur bestemd voor 12 personen

Achtergrondinformatie.

De Hongaren zijn van oorsprong een nomadenvolk, en de *bogrács*, een gietijzeren ketel, herinnert tot op heden hieraan. De ketel is het oudste kookgerei van de Hongaren. De wereldberoemde *gulyás* is voor een Hongaar alleen 'echt' wanneer hij net alsbij de oude Magyaren in een ketel boven open vuur wordt gekookt.

In de 17de eeuw, toen de Turken Hongarije bezetten, nam de Hongaarse keuken veel Turkse recepten over. Later kreeg hij Franse impulsen, eerst via Zevenburgen, waar de vorsten graag Franse koks aanstelden, en daarna toen de chef-kok van keizer Napoleon III de leiding van het Pester Casino overnam. Ten slotte waren er - wederzijds - invloeden van Oostenrijkse-Hongaarse Donau-monarchie in de 19de eeuw.

Naast paprika hoort ook een speciale, milde uiensoort in de Hongaarse keuken thuis, evenals zure room, die voor veel Hongaarse maaltijden onmisbaar is. Bovendien mag rookspek niet onopgemerkt blijven. Hongaren eten het vlees van de talrijke varkensrassen graag vet en in reuzel gebakken. De bereiding van worsten kent een lang boerentraditie en de Hongaarse salamiworsten behoren tot de fijnste: het zijn begeerde exportartikelen en daarom goede deviezeninkomsten. Dat geldt ook voor de levers van mestganzen, die vooral Frankrijk importeert, om te voldoen aan de zeer grote vraag naar deze producten. Tot de beroemde Hongaarse specialiteiten behoort verder de *fogas*, de snoekbaars uit het Balatonmeer, de Tokajer wijn uit het noorden en de *barack pálinka*, de abrikozenjenever van de 1,5 miljoen bomen van de Hongaarse laagvlakten.

Fogas (de snoekbaars). De Hongaren noemen het Balatonmeer met enig sarcasme de 'Hongaarse zee'. Die ironie verdwijnt echter wanneer over de vissen in dat meer wordt gesproken, vooral wanneer het gaat over de *fogas*, de snoekbaars. Deze gevreesde roofvis is koning in het Balatonmeer. Hij verdient deze naam echter alleen wanneer hij meer dan 1,5 kilo weegt - kleinere snoekbaarzen heten *süllő*. Een goede Balatonmeer snoekbaars kan een gewicht van 6 - 8 kilo bereiken. Het is bewezen dat de *fogas* alleen in het Balatonmeer voorkomt. De snoekbaars paait in april en mei. Een wijfje kan jaarlijks 40.000 eieren afzetten. Nauwelijks een derde daarvan wordt echter een jonge vis, want de eieren worden door vader en moeder opgegeten. De Hongaar is nog steeds van mening dat een hele, in de pan gebakken snoekbaars, die op de schaal de kop en staart omhoog houdt, het lekkerst is.

Pörkölt (goelasj). Goelasj is niet direct goelasj. Terwijl men buiten Hongarije oppervlakkig over 'goelasj' praat, onderscheidt de Hongaar de *gulyás*, *pörkölt*, *tokány* en *paprikás*. *Gulyás* duidde oorspronkelijk de schaapherders aan, en *gulyáshús* is de naam voor het vleesgerecht dat de schaapherders op hun lange tochten meenamen. Hiervoor sneden ze rund- schapen- of varkensvlees in stukken en kookten het in een zware ijzeren pan, de *bogrács*, totdat alle vloeistof was verdampd. Ze droogden het vlees in de zon en bewaarden het in zakken van schapenmaag. Wanneer ze honger hadden namen ze een stuk droog vlees uit de zak, voegden water toe en verhitten het. Namen ze meer water, dan werd het een *gulyás leves*, een goelasj soep. *Pörkölt* betekend letterlijk 'geroosterd'. Dit gerecht onderscheidt zich van de *gulyás* door zijn consistentie: de donkerrode saus is gebonden, en het gerecht lijkt op dat wat wij als 'goelasj' aanduiden. *Tokány* is verwant aan *pörkölt*.

Voor het kruiden wordt geen paprika gebruikt, maar bijvoorbeeld zwarte peper en marjolein. Het gerecht bestaat uit meerdere vleessoorten en soms worden groente en paddestoelen mee gestoofd.

Bij *paprikás* wordt het kleingesneden vlees met zoete of zure room verfijnd. Traditioneel neemt men voor een *paprikás* alleen licht vlees, zoals vis, kip, kalf of lam.

Paprika. Vurig, kruidig en temperamentvol - deze kenmerken verbindt men zowel met de paprika als met het Hongaarse nationale karakter. Paprika is niet alleen het belangrijkste kruid van de Hongaarse keuken maar ook een belangrijk ingrediënt in talrijke gerechten - zonder paprika had de Hongaarse keuken niet bestaan. De paprika plant stamt vermoedelijk uit Amerika. Hij kwam vanuit Spanje in Italië. Van daaruit bereikte de plant de Turken die hem weer naar de Balkan brachten. In de 16de eeuw kwamen veel Bulgaarse tuiniers naar Hongarije en zeer waarschijnlijk verbouwden zij daar paprikaplanten. In de loop der eeuwen hebben Hongaarse kwekers de planten steeds meer veredeld. Zij slaagden erin de scherpe smaak te verzachten. Deze scherpe smaak wordt door het alkaloïde Capsaicin veroorzaakt, dat in de zaadlijsten in de holte van de vrucht zit. Voor de productie van paprikapoeder worden de gedroogde, rode vruchten gewassen en gedroogd. De paprika's worden dan vernalen met stenen en stalen cilinders. De paprika-molenaars leggen op grond van hun ervaring vast hoeveel van de gescheiden zaadkorrels samen met de vruchten moeten worden vernalen. Uit de korrels loopt namelijk door de, bij het maalproces optredende hoge temperatuur, zaadolie, die de scherptegraad bepaalt en de kleurstof uit de vruchten haalt. De molenaars moeten ook nauwkeurig de maaltemperatuur bepalen, want door de lichte karamelisering van het natuurlijke suikergehalte in de paprika wordt het aroma van het kruid pas afgerond. Paprikapoeder is er in vijf scherptegraden, waarvoor de vuistregel geldt: hoe roder, hoe milder.

Delicatessepaprika: donkerrood, middelfijn gemalen, zeer milde smaak.

Paprika edelzoet: donkerrood, middelfijn gemalen, fijne scherpte.

Paprika halfzoet: rood, matte kleur, krachtige kruidensmaak en middelscherp, nooit in vet bakken.

Rozenpaprika: pikant en zeer scherp, middelfijn gemalen.

- de milde soort: glanzend felrood, middelfijn gemalen, minder scherp maar kruidige smaak.
- de scherpe soort: gelig tot felrood, middelfijn gemalen en heel scherp.