



DE **traditionelle
Rezepte**





DIE REGION BRATISLAVA

GENIESSEN SIE DIE REGION BRATISLAVA

Die Region Bratislava ist vom Ausmaß her die kleinste Region in der Slowakei. Trotzdem bietet sie ihren Besuchern nicht nur viele schöne Orte, sondern auch eine Menge abwechslungsreicher Geschmacksrichtungen, die sich von Gebiet zu Gebiet unterscheiden. Genießen Sie mit uns die gastronomischen Spezialitäten der Region Bratislava und atmen Sie die Düfte der Preßburger Küche, der Küche der Gebiete von Kleinen Karpaten, Záhorie (Marchauen), Podunajsko (Donaugebiet) oder der jüdischen Küche ein.

BRATISLAVA

Der Kern der Region Bratislava ist die Hauptstadt Bratislava (Preßburg). Für die alte Preßburger Küche war ständig eine Mannigfaltigkeit typisch, weil sich in der Stadt mehrere kulturelle Einflüsse gemischt haben. Seit Jahrhunderten lebten hier Slowaken, Deutsche, Ungarn und Juden zusammen, was sich in unikalen gastronomischen Spezialitäten der Hauptstadt widerspiegelt.

Vielleicht das bekannteste Rezept, das man bis heute mit Bratislava verbindet, sind die typischen Preßburger Kipferl. Im Jahre 1785 hat der Meister Scheuermann im Schaufenster seiner Bäckerei interessante Hörnchen aus feinem Teig, die mit Mohn- und Nussfüllung gefüllt waren, ausgestellt. Diese Kipferl wurden sehr schnell zu einer beliebten Spezialität nicht nur in der Region Bratislava, sondern man hat begonnen, sie auf den Kaiserhof nach Wien zu liefern und hat sie nach Budapest oder nach Esztergom (Gran) gesendet. Heutzutage ist das Preßburger Kipferl durch ein EU-Patent geschützt und falls Sie dieses echte Original zubereiten wollen, werden Sie eine genaue Rezeptur einhalten müssen.

Unter weitere traditionelle Spezialitäten der Region Bratislava gehören Gerichte, die Kartoffeln beinhalten.

Diese in die Küche durchzusetzen hat sich schon Maria Theresia bemüht. Typisch sind zum Beispiel „opatance“ mit Hirse (Schupfnudeln mit Hirse vermischt, gedunstet und mit Fett und Grieben geschmalzen), der Kartoffelpuffer oder ausgezeichnete Kartoffel-Schupfnudeln.

In Bratislava lebte auch eine jüdische Gemeinschaft, dank der sich in der Region Bratislava die Rezepte wie Challah, Shaksuka oder Rugelach eingebürgert haben. Der koscher Kaffee wurde sogar auch in Štefánka gekocht.



GEFÜLLTE PAPRIKA

- 8 Stk. grüne und rote Paprikas
- 500 g Schweinehackfleisch
- 230 g Reis
- 2 ganze Eier
- 1 kg Tomatenmark
- 2 Esslöffel Öl
- 4 Esslöffel Kristallzucker
- 1 Teelöffel Majoran
- 1 Teelöffel gemahlener roter Paprika
- 1 Teelöffel getrockneter Knoblauch
- 2 Stk. Lorbeerblatt
- Salz/Pfeffer
- Wasser

ZUR EINDICKUNG

- 5 Esslöffel glattes Mehl
- 2,5 dcl Wasser

1. Reis im 1,5 Volumen Wasser kochen und salzen. Gekochten Reis abkühlen lassen.
2. Hackfleisch mit Reis vermischen, Eier, Majoran, gemahlene roten Paprika, Knoblauch, Salz und Gewürz dazugeben. Vermischen.
3. Tomatenmark mit Zucker in Öl in einem Topf rösten. Mit Wasser im Verhältnis 1:1 aufgießen und aufkochen lassen. Dazu ein Lorbeerblatt geben und nach Geschmack salzen.
4. Aus Paprikas Kerne entfernen und mit Fleischmasse füllen. Paprikas in kochendes Wasser geben und ungefähr eine Stunde lang kochen.
5. Gekochte Paprikas herausnehmen und mit aus Mehl und Wasser zubereiteter Mehlschwitze eindicken. Nach Bedarf noch abschmecken. Mit Knödeln servieren.

PRESSBURGER KIPFERL

TEIG

- 300 g glattes Mehl
- 300 g halbgriffiges Mehl
- 180 g Butter
- 2 Eigelbe
- 42 g frische Hefe
- 60 g Staubzucker
- 100 ml lauwarme Milch
- 5 g Salz
- Eigelb zum Bepinseln

MOHNFÜLLUNG

- 200 g gemahlener Mohn
- 100 g Staubzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 ml heißes Wasser

NUSSFÜLLUNG

- 100 g gemahlene Nüsse
- 50 g Staubzucker
- 1 Esslöffel Rum
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 ml heiße Milch

Die Preßburger Kipferl wurden mit einer Schutzmarke versehen und so unter traditionelle Spezialitäten der Region eingereiht. Um die Ihren Kipferl die Preßburger nennen zu dürfen, muss deren Zubereitung einige Bedingungen erfüllen. Der Teig muss 30% Fett des Gewichtes von Mehl enthalten, sie müssen ohne chemische Mittel sein, mit der Hand hergestellt werden und die Füllung darf nur Mohn- oder Nussfüllung sein. Ebenfalls müssen sie ihre spezielle Form und ihr Marmorieren haben. Falls Sie sich getrauen, deren Zubereitung auszuprobieren, sollten sie Ihnen nach diesem Rezept sicher gut geraten:

1. Füllungen zubereiten. Zucker in Wasser auflösen und wärmen. Mohn dazugeben und wärmen, bis der Mohn eingedickt wird. Abstellen und Vanillezucker dazugeben. Die Nussfüllung wird auf gleiche Weise zubereitet, zum Schluss wird noch Rum dazugegeben. Beide Füllungen sollten vor dem Füllen abgekühlt werden und mindestens eine Stunde abgestanden sein.

2. Aus Milch, Hefe und ein bisschen Zucker Sauerteig zubereiten. Nach 20 Minuten ihn ins Mehl zugeben. Restlichen Zucker, Milch und Salz dazugeben. Die aufgeweichte Butter dazugeben und alles zu einem geschmeidigen und nicht klebrigen Teig kneten. Den Teig ca. 1 Stunde lang aufgehen lassen.

3. Den aufgegangenen Teig wiederum durchkneten und nach 20 Minuten in ca. 25 g Stücke verteilen und in die Form von Kügelchen ausformen. Diese in ovale Fladen ausrollen. In die Mitte eine Rolle Füllung geben (25 g). Die Rolle ausformen und aufgehen lassen. Beim Setzen aufs Blech in die Form des Buchstabens C oder eines Hufeisens ausformen.

4. Eigelb in ein bisschen kaltem Wasser einrühren und die Kipferl bepseln. Diese nachfolgend an einen kalten Platz in Zugluft stellen, dass das Ei vertrocknet. Wenn es nicht klebt, für ca. 20 Minuten an einen wärmeren Platz verlegen. Bei der Temperatur von 200 Grad ungefähr 12 Minuten lang backen.





SCHUPFNUDELN MIT MOHN

- 500 g Kartoffeln
 - 200 g halbgriffiges Mehl
 - 1 Ei
 - 1 Teelöffel Salz
 - 50 g Butter zum Bepinseln
 - Mohn oder Nüsse für Streusel
 - Puderzucker für Streusel
1. Kartoffeln in gesalzenem Wasser einen Tag vorher kochen. Am folgenden Tag Kartoffeln schälen und fein reiben.
 2. Zu Kartoffeln Mehl, Ei, Salz geben und einen nicht klebrigen Teig kneten.
 3. Den Teig in kleinere Teile verteilen und daraus lange Schlangen drehen. In ca. 2 – 3 cm lange Stücke schneiden und sie eventuell nachdrehen. In gesalzenem Wasser kochen. Wenn sie auftauchen, noch ca. 3 Minuten lang fertigkochen. Herausfischen, mit Butter begießen und mit gemahlenem Mohn oder Nüssen und Puderzucker bestreuen.

HOCHZEIT- UND KIRCHWEIHTEIGTASCHEN



TEIG

- 500 g halbgriffiges Mehl
- 150 g Butter
- 150 g Kristallzucker
- 42 g frische Hefe
- 2 Eigelbe
- 200 ml lauwarme Milch
- eine Prise Salz

FÜLLUNG

- 500 g klumpiger Quark
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Zucker
- Zitronenschale
- 1 Ei

1. Füllung durch Zusammenmischen aller für die Füllung bestimmten Zutaten zubereiten.

2. Aus lauwarmer Milch, Hefe und Zucker Sauerteig zubereiten. Mehl, aufgeweichte Butter vermischen, Sauerteig, Eigelbe, eine Prise Salz dazugeben und einen geschmeidigen Teig kneten und ihn ca. 1 Stunde lang an einem warmen Platz aufgehen lassen.

3. Den Teig in Kügelchen teilen. Auf einem mit Mehl bestreuten Brett kleine Quadrate mit Abmessungen je ca. 14 x 14 cm ausrollen. Die Füllung in die Mitte geben und als Umschlag schließen, wodurch kleine Ränzchen entstehen. Die Kuchen mit Ei bepinseln und bei der Temperatur von ca. 180 Grad 20 - 25 Minuten lang backen.

KARTOFFELPUFFER

- Öl oder Fett für Ausstreichen des Blechs
- 1 kg Kartoffeln
- 50 g geräucherter Speck
- 1 große Zwiebel
- 2 große Knoblauchzehen
- 3 ganze Eier
- 120 g glattes Weizenmehl
- gemahlener Pfeffer, Salz, Kümmel, Majoran

Kartoffelpuffer, „Krumple“-Puffer oder „Harula“, wie sie manche kennen, war ein typisches, schnelles Wintergericht. Die Basis waren Kartoffeln und wegen größerer Sättigung hat man Speck oder Stücke geräucherten Fleisches dazugegeben. Das alles hat man zusammen vermischt, am Blech ausgeformt und gebacken, bis die Kruste knusprig war. Zum Kartoffelpuffer hat man Sauermilch oder Sauerkraut serviert.

1. Kartoffeln waschen, schälen und reiben.
2. Speck in Würfel schneiden und in einer erhitzten Pfanne rösten. Zwiebel in kleine Stücke schneiden und Knoblauch durchdrücken.
3. In einer großen Schüssel alles – Kartoffeln, Zwiebel, Knoblauch, Speck gut vermischen. Eier und Mehl dazugeben. Alles salzen, nach Geschmack würzen.
4. Ein mittelgroßes Blech mit Öl oder Fett ausschmieren und das Gemisch aufs Blech geben und einebnen. Im Backofen bei 200 Grad ungefähr 40 - 45 Minuten lang backen lassen.
5. Nach dem Backen in kleinere Stücke aufschneiden. Man kann ihn mit Sauermilch servieren.



FEIERLICHES CHALLAH

- 3 Würfel frische Hefe
- 480 ml warmes Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Esslöffel Salz
- 900 g glattes Weizenmehl (in 450 g und 450 g verteilen)
- 1 ganzes Ei
- 180 ml Pflanzenöl
- gequirktes Ei zum Bepinseln

1. Hefe in einem Becher mit warmem Wasser auflösen, vermischen.

2. In einer großen Schüssel Zucker, Salz, eine Hälfte Mehl vermischen und Hefe mit Wasser dazugeben. Vermischen.

3. Ei, Öl und allmählich auch die zweite Hälfte Mehl dazugeben, bis der Teig fest ist.

4. Den gekneteten Teig in eine reine, fein mit Mehl bestreute Schüssel geben, mit trockenem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Platz ungefähr 2 Stunden aufgehen lassen.

5. Den fertigen Teig in 6 oder 3 gleiche Teile teilen und daraus lange Streifen ausrollen und sie dann zusammenflechten.

6. Den Teig noch 30 Minuten aufgehen lassen und dann mit gequirktem Ei bepseln.

7. Das Challah bei der Temperatur von 170 Grad ungefähr 35-40 Minuten lang backen. Es ist fertig, wenn die Oberfläche dunkelgoldene Farbe erreicht.





SHAKSHUKA

- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 roter Paprika
- 1 kleiner Chili
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Teelöffel gemahlene Kümmels
- 800 g geschälte Tomaten
- Salz und Pfeffer
- eine Handvoll Koriander
- 6 Eier
- Oliven, Feta und Brot zum Servieren

1. In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen. In Streifen geschnittene Zwiebel und Paprika dazugeben. Ohne Umrühren ca. 6 Minuten lang kochen lassen. Vermischen und weitere 6 Minuten lang kochen lassen oder bis das Gemüse weich ist. In Scheiben geschnittenen Knoblauch dazugeben und eine Minute lang kochen.

2. Kümmel, Salz, Gewürz dazugeben und vermischen. Nachfolgend geschälte zerquetschte Tomaten dazugeben. Nach Geschmack Chili dazugeben. Eine Hälfte gehackten Korianders dazugeben und ankochen.

3. In der Tomatensoße ein Grübchen machen und in dieses Grübchen geschlagenes Ei geben. Mit dem Rest wiederholen und unterm Deckel kochen, bis die Eier gekocht sind. Nachsalzen und mit Oliven, Feta und Koriander bestreut servieren.



REGION KLEINE KARPATEN

REGION KLEINE KARPATEN

Die Region Kleine Karpaten erstreckt sich dem Gebirge Kleine Karpaten entlang und ist vor allem als der ausgedehnteste Weinbaugebiet in der Slowakei bekannt. Hier gehören die Weinbaugemeinden und -städtchen wie z. B. Svätý Jur, Pezinok, Modra, Dubová, Častá, Vinosady, gleich wie auch andere Gemeinden der Region Kleine Karpaten Slovenský Grob, Chorvátsky Grob, Šenkvice oder Budmerice. Die September-Kleinkarpaten-Weinernte ist in der Slowakei schon ein Begriff gleich wie auch die Tage der offenen Keller im November und Mai. Die traditionelle Weinkultur ist in diesem Gebiet auf jedem Schritt zu fühlen.

Unter traditionelle Gerichte aus diesem Gebiet gehören die Bohnensuppe aus Modra, „calta“/geflochtener Kuchen, „kapustníky“/Kuchen mit Kohl gefüllt oder „scískanice“/Teigtaschen und verschiedene Arten süßer und auch salziger Kuchen. „Scískanice“ sind eine traditionelle Delikatesse zum Wein während der Weinernte und der Teig wird auf gleiche Weise wie der Teig für Kartoffelfladen zubereitet.

Die Rezepte für die Region Kleine Karpaten in dieser Broschüre hat die Örtliche Abteilung von Matica Slovenská in Budmerice vorbereitet. Ausgezeichnete Kuchen und auch traditionelle Gerichte aus diesem Gebiet kann man während des Tages der offenen Keller in den Räumlichkeiten von Budmerice-Zimmerchen kosten.

Ein gastronomisches Erlebnis ist auch die Teilnahme am Gänsefestessen, wodurch vor allem das Dorf Slovenský Grob berühmt ist und die Saison offiziell im Herbst beginnt. Für diese Delikatesse kommen dort die Menschen nicht nur aus der ganzen Slowakei, sondern auch aus der ganzen Welt. Dort werden nicht nur knusprige gebratene Gänse zubereitet, sondern auch die typischen Kartoffelfladen serviert und natürlich, es darf auch die Stopfleber nicht fehlen.



ASCHENKUCHEN

TEIG

- 600 g glattes Mehl
- 4 dcl Milch
- 60 g frische Hefe
- 2 Esslöffel Zucker
- 2 Teelöffel Salz
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 dcl Öl
- eingemachte Pflaumen oder Aprikosen, Vanille, Zimt

STREUSEL

- 250 g Hartfett oder Butter
- 250 g Kristallzucker
- 240 g halbgriffiges Mehl

1. Alles für die Streusel zusammen verarbeiten und einfrieren lassen.

2. Aus warmer Milch, Zucker und Hefe Sauer Teig zubereiten. Ca. 10 Minuten lang abstehen lassen und ins Mehl einarbeiten. Öl, Salz, Backpulver dazugeben und einen geschmeidigen Teig kneten, dann an einem warmen Platz ca. 20 – 30 Minuten lang aufgehen lassen.

3. Den aufgegangenen Teig teilen und auf dem Blech auf 1 cm ausrollen und noch 10 Minuten lang aufgehen lassen.

4. Zum Schluss Obst auf den Teig verteilen, mit Zucker, Vanille und Zimt abschmecken. Abschließend das eingefrorene Streusel auf Aschenkuchen reiben und im erhitzten Backofen bei 200 Grad 20 - 25 Minuten lang backen.





SÜSSE KRAUTKUCHEN

TEIG

- 1 kg glattes Mehl
- 100 g halbgriffiges Mehl
- 1 Esslöffel Salz
- 1 Esslöffel Zucker
- 200 ml Öl
- 700 ml Milch
- 60 g frische Hefe

FÜLLUNG

- 1 kg Kraut grob reiben und mit ungefähr 1 dcl Wasser angießen
- 3 Esslöffel
- Kristallzucker
- 2 Teelöffel Zimt

1. Alle für die Füllung bestimmten Zutaten weich dünsten und abkühlen lassen.
2. Aus Hefe, ein bisschen lauwarmen Milch und Zucker Sauerteig zubereiten und ihn abstehen lassen. Sonstige Zutaten vermischen, den Sauerteig dazugeben und einen geschmeidigen Teig kneten. Ca. 60 Minuten lang an einem warmen Platz aufgehen lassen.
3. Den Teig in 40 – 50 Stück verteilen. Jedes Stück zum Kreis mit dem Durchmesser von 10 cm ausrollen.
4. In die Mitte einen Löffel Füllung geben und sie in den Teig als Ränzchen schließen. Umkehren und in einen Fladen ausbreiten.
5. Mit Öl bepinseln und eventuell 10 Minuten lang auf dem Blech aufgehen lassen. Bei der Temperatur von 190 Grad ca. 20 Minuten lang backen.

MOHNBOHRER

TEIG

- 500 g gepresste gekochte Kartoffeln
- 200 g Butter
- 200 g Staubzucker
- 2 Eier
- 550 g glattes Mehl Spezial
- Salz
- 1 Päckchen Backpulver

FÜLLUNG

- 150 ml Milch
- 100 g Staubzucker
- 1 Päckchen Zimtucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Zitronenschale
- 350 g gemahlener Mohn
- 150 g Pflaumenmarmelade
- 1 Ei zum Bepinseln

Nichts erinnert an die Ferien bei der Großmutter mehr, als süße heimische Kuchen. Für die slowakische Küche waren verschiedene Mohndelikatessen typisch. Eine davon sind auch die Mohnbohrer, die aus Teig aus gekochten Kartoffeln zubereitet werden. Diese geben den Kuchen eine Feinheit und ausgezeichneten Geschmack.

1. Milch mit Zucker, Zitronenschale vermischen und aufkochen lassen. Vom Feuer abstellen, gemahlene Mohn und Pflaumenmarmelade dazugeben. Gut vermischen und abkühlen lassen.

2. Für den Teig gepresste oder geriebene Kartoffeln, Butter, Zucker, Eier, Mehl mit Backpulver vermischt, Salz vermischen und den Teig kneten.

3. Den Teig in 3 Teile verteilen. Jeden Teil auf einem mit Mehl bestreutem Brett zu einer Platte 40 x 30 cm ausrollen. Die Platte mit einem Drittel Mohnfüllung aufstreichen und von den beiden 40-cm-Seiten immer in die Mitte so drehen, dass quasi eine doppelte Mohnrolle entsteht. Mithilfe eines feuchten Messers 4-5 cm breite Stücke schneiden, aufs ausgeschmierte Blech setzen, mit gequirtem Ei bepinseln und bei der Temperatur von 180 Grad ungefähr 25 Minuten lang backen.





TEIGDREIECKE MIT KNOBLAUCH

TEIG

- 1 kg glattes Mehl
- 100 g halbgriffiges Mehl
- 1 Esslöffel Salz
- 1 Esslöffel Zucker
- 200 ml Öl
- 700 ml Milch
- 60 g frische Hefe

FÜLLUNG

- 250 g Smetol oder Palmarin/Arten Hartfett
- 15 Knoblauchzehen
- 1 Ei
- Sesam

1. Für die Füllung Knoblauch zerdrücken und mit Fett vermischen.

2. Aus Hefe, ein bisschen lauwarmer Milch und Zucker Sauerteig zubereiten und ihn abstehen lassen. Sonstige Zutaten vermischen, Sauerteig dazugeben und einen geschmeidigen Teig kneten. Ca. 60 Minuten lang an einem warmen Platz aufgehen lassen.

3. Den aufgegangenen Teig teilen und mit Knoblauchfüllung bestreichen.

4. Zusammenrollen und in Dreiecke schneiden und aufs Blech setzen. Auf dem Blech 5-10 Minuten lang aufgehen lassen.

5. Mit gequirtem Ei bepinseln, mit Sesam bestreuen und bei der Temperatur von 200 Grad ca. 15 - 20 Minuten lang backen.



BRIMSENKUCHEN MIT SPECK

TEIG

- 1 kg halbgriffiges Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 20 g frische Hefe
- 1 und 1/2 Esslöffel Salz
- 300 ml Öl
- 2 Eigelbe
- ca. 700 ml Milch
- 1 Esslöffel Zucker

FÜLLUNG

- 400 g Brimsen (spezieller Schafskäse)
- 180 g saure Sahne
- Salz
- 250 g in Schale gekochte Kartoffeln
- ausgeschmolzener Speck
- Samen

1. Für die Füllung gekochte Kartoffeln schälen und sie noch warm reiben. Brimsen, um ihn darin aufzulösen, Sahne, Salz und ein Eigelb dazugeben. Zum Schluss ausgeschmolzenen Speck nach Geschmack dazugeben.

2. Aus Hefe, ein bisschen lauwärmer Milch und Zucker Sauerteig zubereiten und ihn abstehen lassen. Sonstige Zutaten vermischen, Sauerteig dazugeben und einen geschmeidigen Teig kneten. Ca. 15 Minuten lang an einem warmen Platz aufgehen lassen.

3. Dann aus dem Teig 4 Laibe machen, sie allmählich auf die Dicke von ungefähr dreiviertel cm ausrollen und mit Füllung füllen. In Rouladen zusammenwickeln und in 2-cm-Stücke schneiden.

4. Mit in ein bisschen Milch gequirtem Ei bepinseln. Eventuell mit Samen oder Speckstückchen verzieren. Bei der Temperatur von 200 Grad ca. 20 Minuten lang backen.



REGION ZÁHORIE

REGION ZÁHORIE

Ein Bestandteil der Region Bratislava ist auch die Subregion Záhorie/Marchauen, wo eine Menge von bedeutenden gastronomischen Spezialitäten zu finden ist.

In diesem Gebiet befindet sich zum Beispiel die Stadt Skalica, die schon seit ein paar Jahrhunderten mit der Zubereitung vom süßen „Trdelník“ Baumkuchen aus Skalica verbunden ist. Traditionell wird er durch Aufwickeln des Hefeteigs auf den sog. „Trdlo“ hergestellt, mit Eiweißen bepinselt, mit Walnüssen bestreut und durch Drehen über offenem Feuer (Holzzylinder) gebacken.

In der Region Záhorie wird das beste „Zelé“, also Kraut zubereitet. Bekannt ist z. B. das Festival „Dni zelá/Tage des Krauts“, das alljährlich Anfangs Oktober in Stupava stattfindet. Die Umgebung der Stadt Stupava hält man allgemein für den geeignetsten Bereich in der Slowakei für den Anbau von Kraut.

Unter weitere Delikatessen, die wir auch aus anderen Teilen der Slowakei kennen, gehören verschiedene Rouladen, Strudel, Semmelschmarren, Griebegebäck oder „Fánky“.

In Záhorie sind auch Hauschlachtungen typisch, die man in der Vergangenheit hauptsächlich in der Winterzeit, vor Weihnachten und über den Fasching gemacht hat. Zum Schlachten von Schwein hat man Fleischer oder Menschen aus dem Dorf kommen lassen, die Erfahrungen mit dieser Arbeit hatten. Außer Presswürsten, Leberwürsten und Bratwürsten sind die Grieben ein typisches Nebenschlachtprodukt, die unter den Einwohnern von Záhorie sehr beliebt sind.

Traditionell ist in diesem Gebiet auch die Verarbeitung der Weinrebe. Der Wein wird in hölzernen Fässern in „Sklepy“, also Kellern gelagert, aufbewahrt. Hier wurde oft auch Bier gebraut und historisch ist auch das traditionelle Brennen von Obstschnäpsen, hauptsächlich des Sliwowitz, bekannt.



ŠUMAJSTER

- 500 g Graupen
 - 500 g weiße Bohnen
 - 4 ganze Zwiebeln
 - Salz, Pfeffer
 - 4 Knoblauchzehen
 - 500 g Grieben
 - Schweinefett
1. Die Bohnen einen Tag vorher eintauchen. Graupen waschen
 2. Graupen und Bohnen weich kochen, jede gesondert. In Schweinefett klein-gehackte Zwiebel dünsten. Schließlich durchgedrückten Knoblauch dazugeben.
 3. Wenn alles gekocht ist, Zwiebel mit Knoblauch, Bohnen und Graupen zusammenmischen, nachsalzen und nachwürzen.
 4. Zum Schluss mit frisch gebratenen Grieben bestreuen.

Die Spezialität bereitet zum Beispiel das „Reštaurácia u záhrady“ in Skalica zu.

TRDELNÍK AUS SKALICA

- 1 kg halbgriffiges Mehl
- 4 Eigelbe
- 125 g Hera/Art Hartfett
- 400 ml Milch
- 1 Teelöffel Salz
- Zitronenschale
- Muskatnuss
- Rum nach Geschmack
- 40 g frische Hefe
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Kristallzucker

ZUM BEPINSELN

- Eiweiß
- Nüsse

1. Aus Hefe, Milch und Zucker Sauerteig zubereiten. Restliche Zutaten vermischen, Sauerteig dazugeben und den Teig kneten. 1 Stunde lang aufgehen lassen, kleinere Laibe machen und daraus lange Schlangen formen.

2. Diese Schlangen aufs mit Schweinefett geschmierte Holz (trdlo) aufwickeln. „Trdelník“ mit gequirltem Eiweiß bepinseln und gehackte Walnüsse ankleben.

3. Über Feuer goldbraun oder im elektrischen Backofen bei zeitweiligem Begießen mit Schweinefett mit Butter backen.



In der Familie Havlík datiert man die Tradition im Backen dieser berühmten Nachspeise seit dem Jahre 1965. „Trdelník“ von den Havlíks wird traditionell mit Buchholz grundsätzlich mit der Hand in der Hausumgebung zubereitet. „Trdelník“ bieten die Havlíks auch über Ihr E-Shop an.



INGWERGEBÄCK

- 500 g glattes Mehl
- 500 g griffiges Mehl
- 500 g Staubzucker
- 8 Eigelbe
- 5 Eiweiße (Schnee)
- 1 Löffel Schweinefett
- 20 g Ammonium
- 10 g getrockneter Ingwer

1. Alle Zutaten zusammenmischen und einen glatten Teig kneten.

2. Den Teig ausrollen und mit Ausstechförmchen das Ingwergbäck ausstechen. Das so ausgestochene Ingwergbäck auf ein Brett setzen und 24 Stunden lang trocknen lassen.

3. Am nächsten Tag im Backofen erhitztem auf 180 Grad ca. 7 - 8 Minuten lang backen.



GRIEBENGEBÄCK

- 1 kg glattes Mehl
- 40 g frische Hefe
- 200 g saure Sahne
- 300 g Schweinefett
- 2 Eier
- Salz, gemahlener Kümmel
- ca. 500 ml Milch
- 1 Esslöffel Zucker
- ca. 500 g gemahlene Grieben

1. Aus Hefe, einer Hälfte warmer Milch und Zucker Sauerteig zubereiten. 10 Minuten lang abstehen lassen.

2. Mehl, Sauerteig, Sahne, Eier, Salz, Schweinefett, restliche Milch vermischen und einen nicht klebrigen Teig kneten. An einem warmen Platz ca. 1 Stunde lang aufgehen lassen.

3. Den Teig auf ein Brett setzen, ausrollen und mit $\frac{1}{3}$ gemahlener Grieben bestreichen. Umlegen und aufgehen lassen. Jede 20 Minuten dreimal wiederholen.

4. Zum Schluss ausrollen, mit Salz und gemahlenem Kümmel bestreuen und das Griebengebäck ausstechen. Im auf 200 Grad erhitztem Backofen ungefähr 20 - 30 Minuten lang goldbraun backen.





GEZOGENER STRUDEL AUS ZÁHORIE

TEIG

- 400 g glattes Weizenmehl
- 2 Esslöffel Öl
- 2 Teelöffel Essig
- lauwarmes Wasser
- 1 Ei zum Bepinseln
- eine Prise Salz

FÜLLUNG

- 5-6 geriebene Äpfel
- ca. 200 g Mohn mit Zucker
- 1 - 2 Päckchen Vanillezucker
- ca. 200 g gemahlene

WALNÜSSE

- gemahlener Zimt
- Semmelbrösel

1. Den Teig durch Vermischen von Mehl, Essig, Öl und einer Prise Salz kneten. Allmählich Wasser dazugeben, bis man einen geschmeidigen Teig durchknetet. Den Teig abdecken und 2 Stunden lang ruhen lassen.

2. Den Teig an einem reinen mit Mehl bestreuten Leinen ausrollen, mit Öl schmieren. Den Teig von der Mitte beginnend zu Seiten dünn ziehen. Dickere Ränder abschneiden.

3. Auf eine Hälfte des Teigs eine Schicht Mohn mit Zucker und geriebene Äpfel geben. Auf die zweite Hälfte des Teigs gerösteten Semmelbrösel, Äpfel, Vanillezucker, gemahlene Nüsse geben und das Ganze mit Zimt bestreuen. Der Rand des Teigs sollte ohne Füllung bleiben (ungefähr $\frac{1}{3}$).

4. Mithilfe des Leinens den Teig zusammenwickeln, und auf ein großes ausgeschmirtes Blech umlegen. Mit gequirtem Ei bepinseln und zuerst bei 200 Grad ungefähr 10 Minuten lang backen und nachfolgend bei 180 Grad weitere 30 Minuten lang nachbacken.

5. Den fertigen Strudel abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und schneiden.





REGION PODUNAJSKO

REGION PODUNAJSKO

Dem Gebiet auf Donautiefland entlang der Donau dominiert vor allem Wasser. Dies spiegelte sich auch in den Spezialitäten wider, die in den Küchen der an der Donau lebenden Haushälterinnen zu finden sind.

Unter Gourmands waren in der Vergangenheit hauptsächlich Fische und Krebse bekannt. Fangen konnte man dort auch Störe, die bis zu 300 Kilogramm wogen. Der Kaviar war also in der Preßburger Region ein gewöhnlicher Bestandteil der Speisekarte auch der ärmeren Familien. Im Mittelalter wurde der Kaviar sogar weggeworfen oder Schweinen zum Futter zugegeben. Dank dem Fischfang wurde auch die Fischsuppe „Halászlé“ zu einer der traditionellen Spezialitäten der Region an der Donau. Deren Hauptbestandteil ist Karpfenfleisch, beziehungsweise wurden fürs Abschmecken auch kleine Teile anderer Fische wie Wels oder Zander verwendet.

Einen markanten Einfluss auf die Küche an der Donau hat auch die benachbarte Lage von Ungarn. Dank unseren Nachbarn haben sich bei uns die Gerichte wie der echte ungarische „langoš/Langos“ eingebürgert. Dieser wurde im Backofen gebacken und enthielt auch gekochte Kartoffeln. Man hat ihn mit saurer Sahne oder Marmelade bestrichen. Typische Gerichte waren auch Gulasch, Paprikgulasch oder Pörkelt, zu denen kleine gesetzte Nocken, genannt, serviert wurden. Sie wurden aus Mehl zubereitet und ins Wasser mithilfe eines Nockerl genannt geworfen.



HALÁSZLÉ

- Hufeisen und kleinere Stücke Karpfen (1 bis 1,5 kg)
- 2 Esslöffel Pflanzenöl oder Schweinefett
- 3 Stk. kleinere Zwiebeln
- 2-3 Esslöffel geschnittene Tomaten in Tomatensaft
- 3 Teelöffel gemahlener roter Paprika
- Pfeffer und Salz
- 1 geschnittener Peperoni (mehr Stück nach Geschmack)
- 2 Knoblauchzehen
- ca. 2 l Wasser

1. In einem großen Topf eine klein geschnittene Zwiebel anrösten. Tomaten mit Saft dazugeben und das Gemisch ein paar Minuten lang unter ständigem Rühren rösten.

2. Später gemahlene roten Paprika, Peperoni und Knoblauch dazugeben.

3. In den Topf ungefähr einen halben Liter Wasser hineinschütten und Teile von Fischen hineinlegen (sich ungefähr 2 Hufeisen lassen und sie später ganz dazugeben). Die Brühe zum Kochen bringen, restliches Wasser dazugeben und ungefähr 1,5 Stunden lang auf schwacher Flamme kochen. Salzen, würzen.

4. Nach dem Fertigkochen abgießen oder durchpressen. Die Brühe auf Feuer zurückgeben und noch eine Weile mit samt Hufeisen, die am Anfang beiseitegelegt wurden, anköchen. Kochen, bis diese nachträglich dazugegebenen Stücke Fisch fertig gekocht sind. Mit Salz, Gewürz nach Bedarf abschmecken.

5. „Halászlé“ wird mit frischem weißem Brot serviert.

KARTOFFELN-LANGOŠE

- 600 g halbgriffiges Mehl
- 300 g in Schale gekochte Kartoffeln
- 250 g saure Sahne
- 300 ml Vollmilch
- 30 g frische Hefe
- 20 g Salz
- 1 Teelöffel Kristallzucker

1. Aus Zucker, Hefe und einer Hälfte lauwarmer Milch Sauerteig zubereiten. 10 Minuten lang abstehen lassen.

2. Gekochte, lauwarmer Kartoffeln durch Presse in eine große Schüssel durchdrücken. Mehl, Salz, Sahne, restliche Milch und Sauerteig dazugeben. Einen geschmeidigen Teig kneten und 1 Stunde lang an einem warmen Platz aufgehen lassen.

3. Aus dem Teig Laibchen auf einem mit Mehl bestreuten Brett machen und sie zu Fladen ziehen. In erhitztem Öl von jeder Seite ca. 1 – 2 Minuten lang braten.

4. „Langoše“ werden gesalzen, mit Knoblauch, Sahne und Käse oder nach Geschmack serviert.





GALLERT

- 1 Stk. Schweinehachse
- 2 Stk. Schweinsfüße
- 3 Stk. Möhre
- 2 Stk. kleine Zwiebeln
- 1 Knoblauchkopf
- Salz, Majoran
- 6 Kügelchen ganzen Pfeffers

1. Gemüse reinigen, in einen Topf hineinlegen und mit Wasser so aufgießen, das das Fleisch eingetaucht ist. Salzen und würzen und auf milder Flamme ca. 3 – 4 Stunden lang kochen lassen.


2. Das Gallert ist fertig, wenn sich das Fleisch von Knochen löst. Gemüse und Fleisch herausfischen und Gallert abgießen.


3. Gemüse schneiden, in Schüsseln verteilen, Fleisch dazugeben und mit Brühe aufgießen. Abkühlen lassen und für Nacht in Kühlschrank legen.

4. Es wird mit Zwiebel, Essig und Brot serviert.



Tourismus der Region Bratislava / Bratislava Region Tourism
Sabinovská 16, 820 05 Bratislava
Tel.: +421 (0)2 /4319 1692, E-mail: info@gob.sk
www.gob.sk

 www.facebook.com/BratislavaRegionTourism

www.instagram.com/bratislavaregiontourism 



Das Projekt wird mit finanziellen Unterstützung des Ministerium für Verkehr und Aufbau der Slowakischen Republik realisiert.