

Frühstück - Rührei auf Slowakisch

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Würstchen (Brühwurst mit Knoblauch)
- 1 große Zwiebel
- 1 Paprika (grün, groß)
- 3 feste Tomaten
- 3 Knoblauchzehen
- 6 große Eier
- 30 g Margarine zum Braten
- Salz und Pfeffer



Material

- Pfanne & Pfannenwender
- Brett, Messer
- Knoblauchpresse
- Herd / Feuer

Zubereitung

Margarine im der Pfanne schmelzen. Die Wurst in Scheiben schneiden und kurz darin anbraten. Die Zwiebel in Würfel schneiden und dazugeben. Alles umrühren. Paprikaschote entkernen, in Streifen schneiden und dazugeben. Erneut alles umrühren. Tomaten waschen, klein schneiden, dazugeben. Knoblauchzehen schälen, pressen, dazugeben. Alles umrühren. Die Masse leicht mit Salz und Pfeffer würzen und etwas schmoren lassen. Die Eier zugeben, gegebenenfalls noch einmal etwas salzen und durch ständiges Rühren das Ei stocken lassen.

Heiß servieren.

Dauer: ca. 30min

Vorspeise: Knoblauchsuppe

In der slowakischen Küche ist es üblich, vor jedem Mittagessen eine Suppe zu essen. Typisch ist dabei beispielsweise die "Cesnaková polievka". Im Restaurant kommt es häufig vor, dass man sie in einem ausgehöhlten Brot serviert bekommt.

Zutaten für 6-8 Personen

5	Kartoffeln
	Salz, Pfeffer
1,5l	Wasser
	Öl
1	Zwiebel
1El	Mehl
1	Knolle Knoblauch
1	Würfel Gemüsebrühe
200ml	Milch
200ml	Sauerrahm
200ml	Schlagsahne
	Brot / Brotwürfel
	Petersilie
Evtl.	Schinken / geriebener Käse



Material

- Kartoffelschäler
- Messer, Schneidebrett
- Topf, Pfanne
- Herd

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden mit Wasser übergießen, salzen, pfeffern und halbweich kochen.

Zwiebeln schälen, würfeln und in kleine Stücke schneiden. In Butter / Margarine glasig andünsten, Mehl hinzugeben und eine helle Mehlschwitze zubereiten, den zerquetschten Knoblauch hinzugeben. Mit ein wenig kaltem Wasser übergießen, umrühren und die Masse zu den Kartoffeln geben. Kurz aufkochen.

Anschließend nacheinander Gemüsebrühe, Sauerrahm, Sahne und Milch hinzugeben. Jeweils kurz aufkochen. Gegen Ende Petersilie hinzugeben.

Variationsmöglichkeiten

- Um die Suppe im Brot zu genießen, muss man einen kleinen Brotleib oben aufschneiden und mit dem Zauberstab eine Kuhle machen. Dann kann die Suppe hinein gefüllt werden.
- Getrocknete Brotstücke können in der Pfanne angeröstet werden und zur Suppe gegeben werden.
- Manche verfeinern die Suppe mit etwas geriebenem Käse.
- Andere verfeinern die Suppe mit Speckwürfeln / Schinkenstreifen.

Dauer: 40 min

Nationalgericht: Bryndzové halušky

Das Gericht, das bei den Slowaken besonders beliebt ist, könnte mit dem Namen "Brimsenockerln" übersetzt werden. Die "Halusky" sind eine Art Gnocchi, die mit Schafskäse und Speck serviert werden. Besonders für den Winter bietet sich die kräftige und sättigende Speise an.

Zutaten für 6 Personen

Für die "Nockerln":

1kg Kartoffeln
300g Mehl
Salz

Für die Soße:

400g Brimse = Schafskäse
(in Deutschland nicht erhältlich. Alternativ kann ein anderer Schafskäse oder auch ein Frischkäse verwendet werden.)
4EL Sauerrahm

Außerdem:

100g Räucherspeck

Alternative:

Anstatt der Soße kann Sauerkraut dazu gegessen werden.



Material

- Schüssel(n)
- Kartoffelschäler
- Reibe/ Mixer
- Herd
- Großer Topf
- Messer und Brett / 2 Löffel / Gnocchi-Sieb (siehe unten) & Teigschaber.
- löchrige Kelle (um die Gnocchi aus dem Wasser zu fischen)
- Messer, Brett

Zubereitung

Rohe Kartoffeln schälen, waschen und reiben /mischen, Salz und Mehl dazugeben und zu einem dicken Teig verrühren. Währenddessen das Wasser kochen lassen und Salz ins Wasser geben.

Es gibt verschiedene Möglichkeiten die Halušky ins Wasser zu geben:

1. Mit einem Gnocchi - Sieb. Das Sieb wird über den Topf gehalten. Der Teig wird in das Sieb gegeben. Mit dem Teigschaber fährt man über das Sieb. Kleine "Nockerln" fallen ins Wasser.

2. Alternativ kann der Teig auf ein Brett gestrichen werden und mit dem Messer kleine Stücke ins Wasser geschabt werden (wie beim Spätzle schaben).

3. Es können mit Teelöffeln kleine Kügelchen ins Wasser gegeben werden.

Wenn die "Nockerln" an der Oberfläche schwimmen sind sie fertig. Parallel kann der Speck gewürfelt und angebraten werden.

Die gekochten "Nockerln" werden in eine große Schüssel gegeben, mit dem Schafskäse / Frischkäse und etwas Fett aus dem geröstetem Speck gemischt.

Mögliches "Gnochi-Sieb":



Dauer: mind. 60 min

Nachspeise - Slowakische Liwanzen

Zutaten für 4 Personen

150g Mehl
1 Würfel Hefe
1 Prise Salz
50g Zucker
1 Pck Vanillezucker
2 Eier (groß)
20g Butter (flüssig)
abgeriebene Zitronenschale
150g Milch (lauwarm)

Für die Füllung:

100g Marmelade
1EL Rum
Zimt

Für die Garnitur:

200g Sauerrahm
2EL Zucker
Zitronensaft



Material

- Schüssel(n)
- Handrührgerät
- Pfanne & Pfannenwender
- Herd / Feuer
- Schneebesen
- Pinsel / Löffel
- (Mehlsieb)

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben und die Hefe untermischen. Salz, Zucker, Vanillezucker, Eier, Butter und Zitronenschale dazu geben. Alle Zutaten verrühren und die Milch nach und nach hinzugeben. Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft. An einem warmen Ort gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

Etwas Butter in der Pfanne bei leichter Hitze schmelzen lassen. Nun werden mehrere kleine "Häufchen" mit je zwei Esslöffel Teig in die Pfanne gegeben. Die Liwanzen werden nun wie Pfannkuchen beidseitig gebacken.

Für die Füllung Powidl (Pflaumenmus) oder Marmelade mit Rum und nach Wunsch mit etwas Zimt vermischen. Die Liwanzen mit der Füllung bestreichen und je zwei Liwanzen zusammensetzen, Sauerrahm mit Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Die Liwanzen mit Zucker bestreuen, mit dem Sauerrahm garnieren.

Dauer: ca. 30 min

Kaffegebäck - Slowakische Hörnchen

Zutaten für ca. 40 Hörnchen

500 g	Weizenmehl
100 ml	Milch
1 EL	Zucker
$\frac{1}{2}$ Würfel	Hefe
2	Eigelb
250 g	Butter



Material

- Schüssel
- Wellholz
- Messer
- Backofen, Backblech

Zubereitung

Die oben genannten Zutaten zusammenrühren. Den Teig am besten mit den Händen gut verkneten und anschließend in fünf gleichgroße Stücke teilen. Die Teigportionen an einem warmen Ort gehen lassen bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

Jetzt wird (nacheinander) jede der Teigkugeln auf einer bemehlten Oberfläche schön dünn ausgerollt. Hier ist es wichtig, den Teig schön rund in einer Kreisform auszurollen. Zur Not den Kreis einfach hinterher mit dem Messer rund schneiden. Dann wie eine Pizza in acht gleichgroße Teile schneiden. Jetzt nimmt man sich nacheinander jeweils eines der erhaltenen Teigstücke heraus und rollt es zu einem Hörnchen. Dazu beginnt man am breiten Ende und rollt den Teig in Richtung des dünnen Endes. Wenn man gebogene Hörnchen mag, kann man die Enden jetzt noch verbiegen, traditionell werden sie aber gerade gebacken.

So kommen 40 Hörnchen heraus. Die gerollten Hörnchen werden mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt und im **Ofen bei Unter- und Oberhitze bei ca. 175°C gute 15-20 Minuten** gebacken bis sie goldgelb bis leicht braun sind.

Anmerkung:

In der Slowakei wird die Unterseite der Hörnchen beim Verzehr mit Marmelade, Wurst oder Käse vorher belegt, die Hörnchen werden hier nicht wie deutsche Brötchen vorher aufgeschnitten. Man kann sie aber auch hervorragend in Marmelade oder Nutella eintunken.

Arbeitszeit: ca. 40min // Backzeit: 15-20min

Weihnachten-Medovníčky

Mit sehr viel Liebe werden vor Weihnachten Honigkuchen, eine Art von Lebkuchen gebacken. Andere Plätzchensorten gibt es kaum. Eine Besonderheit in der Slowakei ist, dass es zu Weihnachten immer frischen Karpfen gibt. Da heutzutage nicht mehr alle Slowaken angeln gehen, kann man lebende Karpfen im Supermarkt kaufen.

Zutaten

500g Mehl
200g Puderzucker
120g Butter
4 Eier (nur drei für den Teig)
120g Honig
1Tl Backpulver
Zimt
gepresster Anis
Zitronensaft
Nelken

Zuckerglasur

170g Puderzucker
Zitronensaft

Mandeln, Walnüsse



Material

- Rührgerät
- Schüssel
- Kühlschrank
- Wellholz
- "Ausstecherle" -Formen
- Backblech
- Backofen
- Schneebeesen
- evtl. Gefrierbeutel & Zahnstocher

Zubereitung

Aus den Zutaten einen glatten Teig zubereiten. Den Teig in einer gut abgedichteten Schüssel für 24 Stunden in den Kühlschrank legen.

Den Teig auf eine Dicke von 5-7mm ausrollen. Mit Ausstechern verschiedene Formen ausstechen, auf ein mit Mehl bestreutes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober - Unterhitze etwa 10 min backen. Solange sie noch heiß sind mit Ei bestreichen und nach der Abkühlung mit Zuckerglasur, Walnüssen, Mandeln etc. garnieren. Um die Zuckerglasur herzustellen, den

Puderzucker nach und nach mit Zitronensaft vermischen bis eine zähflüssige Masse entsteht.

Wichtig: Zitronensaft vorsichtig hinzugeben, sonst wird es schnell zu flüssig.

Tipp: Um die Kuchenglasur gut zu verteilen, kann man einen Gefrierbeutel nehmen, mit einem Zahnstocher ein Loch hinein machen und dies als Spritzbeutel verwenden.

Dauer Teig zubereiten: 20 min

Achtung: Teig muss 24 Stunden zuvor vorbereitet werden!

Dauer backen & verzieren: 60 - 70 min

Vorspeise an Ostern - Gefüllte Eier

Zutaten für 4 Personen

4	Eier (keine ganz frischen)
40g	Butter
	Salz
	Senf
	Paprikagewürz
1/2	rote Zwiebel
50g	Schinken
1	rote Paprika
	Petersilie



Material

- Eierkocher / Topf
- Löffel
- Brett
- Messer

Zubereitung

Zunächst die Eier kochen. Die gekochten Eier abkühlen lassen, schälen und halbieren. Mit einem Löffel das Eigelb vorsichtig herauszunehmen. Die Eiweißhälften zunächst zur Seite legen. Die Eigelbe mit Butter, Salz, Senf und Paprikagewürz mischen. Wer mag kann auch die klein geschnittenen rote Zwiebeln oder kleine Schinkenstücke zugeben.

Mit der fertigen Füllung die Eiweißhälften befüllen, mit Petersilie und kleinen Stücken der roten Paprika garnieren.

Dauer: 30 min

Anmerkung: Zwar ist diese Speise typisch für die Osterzeit, jedoch wird sie auch außerhalb der Osterzeit hin und wieder zubereitet.