

Almáskamarási sváb receptek a NNÖ képviselői és Termesvári Istvánné gyűjtése alapján.

### Krumplisnudli feltéttel

Hozzávalók:

- 60 dkg burgonya
- \_ 1 tojás
- 15-20 dkg liszt ( amennyit a burgonya felvesz)
- só
- kb 3 dkg ( zsír -vaj-margarin)

Feltét:

- 5 dkg zsemlemorzsa+lekvár
- kb 80 dkg pirított káposzta ( szálakra vágva)
- kb 50 dkg savanyú káposzta kockára vágott füstölt kolbásszal összesütve ( szalonna is jó)
- 3 db nagy hagyma, nagykockára vágva sóval ,pirospaprikával ízesítve

A burgonyát sós vízben puhára főzzük. Langyos állapotban összetörjük a( zsírral, vajjal)

Megsózzuk, hozzáadjuk a tojást és amennyi lisztet ,hogy ne legyen túl kemény, de már gyúrható tésztát kapjunk.

A deszkán kb 1 cm vastag lapot nyújtunk belőle, melyet kb 5 cm-es csíkokra vágunk.

A csíkokat megsodorjuk és kb szintén 4-5 cm-es nudlikat készítünk belőle.( Ha szükséges kicsi lisztet használhatunk a sodráshoz).

Sós vízben ( lobogjon a víz) kifőzzük. A vízbe tegyünk mennyiségtől függően 1-2 kanál olajat (zsírt). Kiszedjük -öblítjük- rátesszük a feltétet.

### Paradicsomos galuska

2 személy részére

1 evőkanál zsírral 2 csapott kanál liszttel világos rántást készítünk, majd felengedjük 3 dl víz 3 dl paradicsomlével, sózzuk, kevés cukor hozzáadásával hígabb mártást készítünk.

½ kg liszttel 2 db tojással galuskát készítünk. Majd kenyérmorzsával megszórjuk. Amit zsírban pirítunk meg.

.

## Hagymamártás sült szalonnával Szaurspék

Fejenként 2 szelet szalonnát kakastarajosan kisütünk. 2 nagy hagymát apró kockára vágunk és üvegesre pirítjuk a szalonna zsírjában. Majd 2 evőkanál lisztet hagymás zsírral világos rántást készítünk. Piros paprikával meghintve aludt tejjel vagy vízzel felöntve mártást főzünk megsózzuk. Egy szalonna taréjt és egy kenyér kockát a villára szúrunk és bele mártogatjuk a mártásba úgy fogyasztjuk.

## Gőzgombóc savanyú káposztával

6 személy részére

60 dkg liszt, kevés só 3 dkg élesztő vízzel elkeverjük és kemény keltésztát készítünk. 1 órát kelesztjük, majd 12 cipót formálunk belőle, letakarva kelesztjük. 10 dkg húsos szalonnát zsírjára olvasztjuk, 10 dkg hagymát üvegesre pároljuk. Rátesszük a megmosott kicsavart 60 dkg savanyú káposztát. Víz odaöntésével 15 percig pároljuk. Rátesszük a megkelt cipókat és fedő alatt kigőzöljük. Tányérra rakjuk a gombócot mellé a káposztát tejföllel meglocsolva tálaljuk.

## Knipfti knédli mit szauri ár

Gyúrt tésztát készítünk, ½ kg liszt, 1 db tojás, kevés só. Vízzel közepes keménységű tésztát gyúrunk, majd kinyújtjuk, bekenjük olvasztott zsírral, kenyérmorzsát szórunk rá. 10-15 cm-es kockákra vágjuk, lazán összegöngyölítjük, összekössük, majd forró vízben kifőzzük. Kenyérmorzsából készítünk prézlit (a kenyérmorzsát zsírban barnára sütjük) a kifőtt knédlire szórjuk.

## Szauri ár készítése

Hagymával zsírral, piros paprikával rántást készítünk feleresztjük vízzel, ne legyen sűrű a leves, bele rakjuk a tojást egészben (héja nélkül) és savanya tejfölt (vagy kevés ecettel is lehet ízesíteni)

### Ajkmáh mit nudl (csirke ragu leves)

1 csirke egész húsa zöldség, répa, megdinszteljük, feleresztjük vízzel utána egy kevés krumplit összevágjuk és beletesszük.

Közben elkészítjük a kézzel gyúrt metélt tésztát, kifőzzük és kenyérmorzsából prézlit készítünk. A kifőtt tésztára szórjuk (összekeverjük)

Tálalás előtt a levesbe tejszínt önthetünk. Előbb a tésztából szedünk utána rá a levest.

### Gizelice

Egy nagy üvegben meleg helyen ( kemence padkán) korpát vízben 24 órán keresztül erjesztjük. Az erjesztett levet leszűrjük. (savanykás levet kapunk), felforraljuk közben rántást készítünk (zsír, liszt, pirospaprika) beleöntjük a felforrt savanykás levesbe, ízlés szerint sózzuk. Pirított vagy sima kenyérral fogyasztható.

### Vérszt szupe (kolbászos leves)

A füstölt kolbászt a sváb hurkát zöldséggel, répával megfőzzük pár szem krumplival. Ha megfőtt kiszedjük a kolbászt a hurkát levestésztát főzünk bele úgy fogyasztjuk. A kolbászt a hurkát tormával kenyérral esszük.

### Póne und nudl (bableves metélttésztával)

A babot zöldséget, répát, pasztinákkal megfőzzük. Ha puhára főtt, rántást készítünk zsír, liszt és összetört fokhagymával pirospaprikával. Ehhez vízben kifőtt metélt tésztát és kenyérmorzsából prézlit készítünk.

Tálaláskor előbb a tésztát aztán a levest szedjük. Ebbe a levesbe is lehet tejszínt tenni.

## Cimetes fánk

4-5 személyre

1 kg lisztet 3 db tojássárgáját és felvert habját 5 dkg élesztőt kevés tejben cukorral felfuttatunk hozzáadva a liszthez kevés sót, kelt tésztát készítünk. 1 órát pihentetjük.

½ kg hájat 1 dl tejjel kisütjük meghagyjuk dermedni ezt megcsináljuk előtte való nap.

A tésztát kinyújtjuk és megkenjük a háj harmadával és ezt megismételjük kétszer.

A negyedik nyújtás után 8 cm darabokra vágjuk, rátekerjük a vasra és forró zsírban kisütjük, majd fahéjas porcukorral megszórjuk

## Hagymaleves

Hozzávalók:

- 2 db nagy fej hagyma
- 2 evőkanál olaj ( vagy evőkanál zsír)
- 2 evőkanál liszt
- bors, só

A hagymát apró, finom kockákra vágd, és olajon (zsíron) fonnyaszd sárgára.

Tegyél rá 2 evőkanál lisztet, pirítsd pár percig együtt, majd engedd fel vízzel ( húslevessel, leveskockával, 1 liter) és forrald fel. Sózd (borsozd) ízlés szerint.

Levesbetét: Ha nudlit készítesz mellé a nudli tésztájából készíts apró gombócokat ( 20-30 db) és főzd bele ( kb 10 perc).

Ha van tejfölöd tehetsz bele, csak jobb lesz tőle.

Ha dúsítani akarsz, apró kockákra vágott burgonyát is tehetsz bele ( 1-2 db, de még az elején.)