

Koch-Recepte:

Rindsgulyás (Marhapaprikás).

Man nehme $\frac{1}{2}$ Kilogr. gemischtes Rindfleisch, z. B. Lungen-Rostbraten und Schabfleisch, stelle dies, in der Grösse von Vierkreuzerstücken zerschnitten, mit einem Esslöffel voll Fette und drei grossen, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, mässig gesalzen, zu, lasse es im eigenen Saft bis auf's Fett verdünsten, so dass die Zwiebeln schön gelb werden, gebe dann einen niedergehäuften Kaffeelöffel voll **echten Königs-Paprika** darauf, rühre es um, giesse $\frac{1}{4}$ Liter heisses Wasser darüber und lasse es damit ruhig sieden. Allmählig wird dann noch etwas Wasser nachgegossen, damit zum Serviren, was erst nach einstündigem Kochen geschehen kann, ziemlich viel Saft bleibe.

Auch lässt man vor dem Anrichten einige in längliche Vierteltheile geschnittene Erdäpfel 1 Stunde lang mitkochen oder gibt als Garnirung gesottenen Reis oder Tarhonya dazu.

Székely-Gulyás.

Vor Allem wird $\frac{1}{2}$ Kilogr. Sauerkraut mit $\frac{1}{4}$ Kilogr. fettem Fleisch beliebiger Sorte und genügendem Wasser zugesetzt und so lange sieden gelassen, bis es ziemlich weich geworden. Einige Zeit, nachdem das Kraut aufgestellt wurde, wird auch $\frac{1}{2}$ Kilogr. Fleisch von verschiedenen Fleischsorten, nachdem man selbes vorher mürbe geklopft, gelinde gesalzen und in Würfel geschnitten, in eine separate Casserole, zwischen zwei mittelgrosse, gelbgeröstete Zwiebeln gegeben, umgerührt, ein flacher Kaffeelöffel voll **echt ungar. Prima Königs-Paprika** dareingegeben, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser daraufgegossen und so lange gesotten, bis das Fleisch geniessbar weich geworden. Genügt aber angegebenes Quantum Wasser nicht, um einen nicht allzu dichten Saft zu behalten, so giesse man noch etwas heisses Wasser nach. Ausserdem aber wird, bevor das Kraut zur Neige siedet, eine schütterere Einbrenn, in die man einen halben Kaffeelöffel voll **echt ungar. Prima Königs-Paprika** gegeben, bereitet und mit dem Kraut verrührt, wodann man dasselbe noch eine halbe Stunde weiter ruhig kochen lässt.

Zum Serviren bedient man sich schliesslich einer runden Schüssel, in die man zuerst das Fleisch mit dem Saft und nachher ringsum das dichte Kraut gibt.

Kalbs-Pörkölt.

Zu $\frac{1}{2}$ Kilogr. Kalbfleisch, welches hühnereigross zerschnitten wird, dünste man semmelbraun 3 mittelgrosse Zwiebeln, gebe in selbe das genügend gesalzene Fleisch, rühre es um, menge dazwischen einen halben Kaffeelöffel **echten Königs-Paprika** giesse sofort so viel heisses Wasser darauf, dass die Fleischstücke knapp bedeckt werden, wo dann immer nur ein kleinwenig nachgegossen wird, da dies einen dichteren Saft behalten muss als das Gulyás.

Nach $\frac{3}{4}$ stündigem Sieden kann selbes servirt werden, wobei man gewöhnlich obenauf gehackten Schnittling streut und mit in Fett geröstetem Tarhonya garnirt.

Ungar. Rostbraten (Magyar rostélyos)

Zu einem Rostbraten von 25 Dekka dünste man 2 mittelgrosse Zwiebel in Fette, gebe eine Messerspitze voll **echten Königs-Paprika** darein, rühre es schnell um und giesse einige Esslöffel voll Wasser darauf. Nachher legt man den mit einem Stäubchen Mehl mürbe geklopften Rostbraten ein, und lasse selben unter mehrmaligem Wenden eine gute Stunde sieden. Vor dem Serviren kann etwas Rahm in den siedenden Saft gemengt werden.

Paprika-Schnitzel.

Zu $\frac{1}{2}$ Kilo Schalschnitzeln, die recht mürbe mit erforderlichlichem Salze und einem Stäubchen Mehl geklopft werden, nehme man eine grosse Zwiebel, zerschneide sie in dünne, runde Scheiben, dünste sie semmelbraun und gebe 1 Dekka **echt ungarischen Königs-Paprika** darein, lege dann die Schnitzel zwischen die Zwiebel wende sie um, giesse 2 Decil. Wasser darauf, lasse selbe $1\frac{1}{4}$ Stunden lang ruhig sieden und giesse während dessen allmählig etwas Wasser nach. Dieselben werden dann mit beliebiger Garnirung servirt.

Paprikahuhn (Csirkepaprikás).

Man zerschneide das Huhn nach den Gliedern, salze es recht, dünste in Butter oder Fette eine feingeschnittene Zwiebel, lege die Hendelstücke hinein, rühre es um, gebe einen halben Kaffeelöffel voll **echten Königs-Paprika** darein, rühre es abermals schnell um, giesse sofort ein Trinkglas voll Wasser darauf und lasse es $\frac{1}{2}$ Stunde lang zugedeckt unter oftmaligem Aufschütteln mit der Casserole, sieden. Sodann lasse man es noch eine Weile offen sieden und gebe etwas Rahm kurz vor dem Anrichten darein.

Pörkölt-Huhn.

Man nimmt ein recht fettes Huhn, theilt es in der Weise, wie dies beim Eingemachten zu geschehen pflegt, lässt es sodann, genügend gesalzen und mit 4 mittelgrossen rohen Zwiebeln ohne jedwedes Fett, im eigenen Saft so lange dünsten, bis die Zwiebeln schön gelb werden, gibt hernach zwei Messerspitzen voll **echten Königs-Paprika** darauf, rührt es um und giesst $\frac{1}{4}$ Liter heisses Wasser hinzu. Ist der Saft bis zur Hälfte versotten, giesse man zeitweilen ein wenig Wasser so lange nach, bis die Fleischtheile genügend weich geworden und achte darauf, dass es zum Schluss genügend Sauce behalte. Als Garnitur gibt man Nockerl oder Tarhonya.

Ungarischer Karpfen.

Der Karpfen wird geputzt, der ganzen Breite nach in vierfingerlange Stücke getheilt und wenigstens 2 Stunden gut eingesalzen stehen gelassen. Man schneidet zu je einem Kilogr. Karpfen, wenn derselbe recht fett ist,*) 5 grosse Zwiebel ein und lässt sie in blossen Wasser so lange sieden, bis sie ganz breiig werden; gibt dann einen gutgehäuften Kaffeelöffel voll **echten Königs-Paprika** darein, rührt um und giesst $\frac{1}{4}$ Liter heisses Wasser mit etwas Weinessig gemengt darauf, legt dann die Fischtheile der Reihe nach hinein, stellt die Casserole auf den offenen Herd und schüttelt selbe während eines viertelstündigen Siedens mehreremal behutsam auf. Nach dem Allen hat der Fisch bei geschlossenem Herde noch eine gute Viertelstunde ruhig zu sieden, während dessen etwas Sauce herausgenommen, mit etwas Rahm untermengt und wieder daraufgegossen wird. Es wird dann der Karpfen auf einer Bratenschüssel seiner Länge nach zusammengestellt, darüber bis zur Hälfte der Fischhöhe Sauce gegeben und darauf noch etwas Rahm geträufelt. Der Rest der Sauce wird nebenbei im Saucière servirt. Auch kann der auf diese Art bereitete Fisch kalt genossen werden, nur lässt man ihn auf kühlem Ort wie Sulz stocken.

Alfölder Fisch.

Man nimmt ein kleines Fischgemenge, wie Karpfen, Stör und Ticke, putzt und zerschneidet selbe in eigrosse Stücke und lässt sie 2 Stunden lang, gut eingesalzen, stehen. Es werden dann 5 mittel-

*) Hat aber der Fisch kein eigenes Fett, so werden die Zwiebeln in Butter geröstet, im Uebrigen aber wie oben verfahren.

grosse Zwiebeln fein gehackt, gut in Wasser verkocht, ein Kaffeelöffel voll **echten Königs-Paprika** dareingegeben und $\frac{1}{2}$ Liter heisses Wasser darauf gegossen. Nach dieser Procedur legt man die Fischstücke hinein und lässt sie auf offenem Herde, unter mehrmaligen Aufschütteln, 10 Minuten lang sieden. Dann geschieht das Servieren, nach originell Alföldler Fischerweise, indem man die Pfanne selbst auf einer Tasse zur Tafel bringt.

Ungarischer Bratfisch.

Ein Karpfen oder Schill wird geputzt, an beiden Seiten in 2 Daumen breiter Entfernung der Breite nach eingeschnitten, ohne aber den Fisch zu zerlegen, entfernt alle ungeniessbaren Theilchen, salzt dann den Fisch genügend ein und bestäubt ihn mit etwas Mehl untermischt mit echtem **Königs-Paprika**. Man legt ihn sodann in eine Bratpfanne, aber auf Holzspäne, damit die untere Fischseite nicht ganz auf den Boden der Pfanne aufzuliegen kommt, und gibt bei einem 1 Kilogr. schweren Fisch 10 Dekka Butter darauf. Sodann kommt er in die heisse Röhre, bratet dort $\frac{1}{2}$ Stunde lang und wird dann auf einer Bratenschüssel, mit etwas Petersilie bestreut, untranchirt servirt.

Gefülltes Kraut (Töltöt káposzta).

Zu einem $\frac{1}{2}$ Kilogr. geschnittenen Sauerkraut nimmt man auch einen Sauerkrautkopf und theilt letzteren in einzelne Blätter, dann hackt man $\frac{1}{2}$ Kilogr. Lungenbraten mit 10 Dekka Speck oder ein fettes Schweine- oder anderes dem entsprechend fettes Fleisch sehr fein, gibt 4 Dekka Reis, genügend Salz und eine Messerspitze voll **echt ungarischen Prima Königs-Paprika** dazwischen, knete dies recht durcheinander und rolle hievon soviel in die einzelnen Blätter, dass selbe auf beiden Seiten gut geschlossen werden können. Man gibt sodann die Hälfte von dem langgeschnittenen Kraut in einen Topf, legt das gefüllte darauf und über dasselbe die andere Hälfte des langfädigen Krautes; es wird dann soviel Wasser daraufgeschüttet, dass dasselbe ganz bedeckt wird und lässt es mindestens 2 Stunden kochen. Man bereitet indessen aus 3 Esslöffel voll Mehl eine ziemlich fette, lichte Einbrenn, in der man eine feingehackte mittelgrosse Zwiebel dünstet, einen halben Kaffeelöffel voll **echt ungarischen Prima Königs-Paprika** hineingibt und mit ein wenig kaltem Wasser ablöscht. Mit dieser Einbrenn wird das geschnittene Kraut gut verrührt, ein bischen weitergesotten und so

8 Erste ungar. Paprika-Niederlage, Robert Schlesinger

dicht belassen, wie das gewöhnliche Sauerkraut. Hernach legt man behutsam das gefüllte Kraut darauf, lässt auch dies eine Weile ruhig mitkochen und rüttelt es währenddem einigemal auf. Es wird dann derart servirt, dass die gefüllten Krautrollen in der Runde über dem geschnittenen Kraut zu liegen kommen. Etwas paprizirtes Fett noch daraufgeträufelt macht es besonders gustiös.

Paprikás-Erdäpfel.

Zu einem Kilogr. Erdäpfel, die in ziemlich dicke Scheiben geschnitten werden, dünstet man in beiläufig 12 Dekka Fett zwei grosse Zwiebeln, lässt selbe semmelbraun werden, gibt 2 Messerspitzen voll **echten Königs-Paprika** und gleich darnach die Erdäpfel hinein, rührt selbe gut um, salzt sie genügend, und giesst so viel heisses Wasser darauf, dass die Erdäpfel ganz überdeckt werden. Dieselben dürfen später aber bloss aufgeschüttelt werden und dies so lange, bis sie weich geworden, wobei man darauf achte, dass sie so ziemlich viel Tunke behalten.

Paprizirte Kalbsleber.

Zu $\frac{1}{2}$ Kilogr. Kalbsleber nimmt man eine grosse Zwiebel, die semmelbraun gedünstet wird, gibt $\frac{1}{2}$ Caffeeelöffel voll **echten Königs-Paprika** darein, rührt selbe um und legt die in fingerdicke Scheiben geschnittene und mässig gesalzene Kalbsleber hinein, rüttelt sie um, lässt sie im eigenen Saft eine Weile kochen und gibt 2 Decil. Wasser darauf, womit sie noch 10 Minuten sieden muss, wonach die Leber servirt wird.

Paprikás-Sulz (Kocsonya).

Man nimmt das Gekröse einer Gans, oder Füsse, Kopf und Ohren vom Kalb, oder auch dieselben Theile des Schweines, giesst darauf Wasser wie zu einer Fleischsuppe, gibt mässig Salz und einige Zähne Knoblauch darein und lässt das Wasser zur Hälfte versieden. Sodann wird das Fett abgeschöpft, ein Messerspitzen voll von **echtem ungar. Königs-Paprika** daraufgegeben und sogleich mit etwas früher vom „Jungen“ entnommener Suppe abgelöscht. Das Gekröse wird dann auf einen Teller gelegt, der Saft durchgeseiht und darauf gegossen und obenauf der paprizirte Saft gegeben. Nachdem wird es auf kaltem Orte zum Stocken gebracht und in gut gestocktem Zustande servirt.

Paprika-Suppe (Paprikás leves).

Man siedet 2 Dekka gedörrte Champions in 2 Liter Wasser, lässt selbe genügend weich werden, macht dann mit einem Esslöffel voll Fett eine lichte Einbrenn, dünste damit ein Viertel von einer mittelgrossen Zwiebel, gibt einen guten Messerspitz voll **echt ungar. Prima Königs-Paprika** und etwas fein gehackte Petersilie darein, rührt es schnell um und giesst das Wasser mit den Champions darauf; indem man dies Alles gut durcheinander gerührt, lässt man es aufsieden, wo dann 5 Dekka von dem echten Tarhonya eingekocht werden. Man gibt dann in die Servir-Suppenschüssel 3 Esslöffel voll Rahm, welcher mit der dareingegossenen Suppe verrührt und so aufgetragen wird.

Tarhonya als Mehlspeise oder Garnirung.

Zu $\frac{1}{2}$ Kilogr. Tarhonya nimmt man 2 gehäufte Esslöffel voll Fett, lässt es recht heiss werden und gibt den Tarhonya hinein, der unter öfterem Aufrühren semmelbraun werden muss. Man gebe sodann eine mittelgrosse, feingehackte Zwiebel darein und röste den Tarhonya so lange, bis die Zwiebelstückchen gelb werden, löscht sie hernach mit $1\frac{1}{2}$ Liter siedendem Wasser ab, gibt genügend Salz, etwas Paprika und feingehackte grüne Petersilie hinein und lässt sie zugedeckt unter mehrmaligem Aufrühren ganz verdünsten, so dass sie recht körnig werden.

Beim Anrichten streut man noch obenauf etwas grüne Petersilie.

Paprikás-Tarhonya.

Zu $\frac{1}{2}$ Kilogr. Tarhonya nimmt man ein eigrosses Stück Fett, dünstet darin eine grosse Zwiebel, lässt sie schön gelb werden und gibt dann 2 Messerspitzen voll **echten Königs-Paprika** dazu, rührt es um und löscht es mit 2 Liter kaltem oder warmen Wasser ab. Nachdem es noch erforderlichermassen gesalzen wurde, lässt man es aufsieden, gibt dann den Tarhonya hinein, der so lange sieden muss, bis sich das Wasser eindunstet und der Tarhonya locker verdichtet hat. Nach Belieben werden auch Speckwürfel oder Würstelstückchen mitgedünstet.

Weitere Verwendung von Paprika und Tarhonya.

Unser Tarhonya eignet sich auch noch zum Einkochen in **Butter-, Milch-, Fleisch-,** und derlei **Suppen.**

Ferner als **Garnirung,** laut vorerwähnter Bereitung, auf **Beefsteaks, Lungenbraten, Jägerbraten, Rahmschnitzel, Reh-Filet, Gulyas, Kalbs- und Hühner-Pörkölt** u. dgl. m.

Unser **echt ungarischer Königs-Paprika** wird auf folgende Speisen mit einem, eine nachhaltig würzige und die Verdauung fördernde Wirkung erzielenden Resultat vorzügliche Anwendung finden:

Zu jeder Art Suppe als: **Gerstel-, Fasten-, Erdäpfel-, Butter-, Erbsenpuree-, Fischsuppe** und zur Bereitung jeder Art Würste, die durch Paprika erst den rechten angenehm würzigen Geschmack bekommen.

Ferner auf allen Gattungen **Eierspeisen,** kernweichen oder hart-gesottenen **Eiern,** auf geräuchertem **Speck, Schinken, Salami, Käse;** auf jeden kalten Braten, wie: **Schweins-, Lamms-, Kalbs-, Indian-, Hendl-, Gans- und Entenbraten;** auf **Rinds-, Kalbs- und Gänseleber;** auf **Gurken-, Speck-, Kraut-, Erdäpfel-** und dgl. **Salaten;** auf **Zuckermelonen, Butterbrod,** auf natureingebrannte Gemüse, wie: **Erdäpfel, Erbsen oder Fisolenpurée, Kohlkraut, Spinat** u. dgl. überhaupt auf jeder fetten, blähenden oder schwer verdaulichen Speise.

!! Wichtig für Selcher und Metzger !!

Bekanntlich wird durch Anwendung von **echtem Königspaprika** in Würsten aller Art deren Wohlgeschmack u. Conservirungsfähigkeit wesentlich erhöht.

Von vorzüglicher Wirkung gegen **Magenbeschwerden** ist der sehr angenehm mündende

Paprika-Liqueur

der folgendermassen bereitet wird:

Man nimmt 7 Dek. von unserem **Prima Königs-Paprika,** versetzt denselben mit $\frac{1}{2}$ Liter feinstem rectificirten Sprit. Dann lässt man $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser aufsieden und wenn der Zucker vollständig aufgelöst ist, leert man die Auflösungen in ein Gefäss zusammen, gibt dazu 2 Dek. Zuckercouleur gemengt mit Cochenille und schüttelt das Ganze sehr gut durcheinander. Wenn diese Flüssigkeit vollständig abgekühlt ist, wird sie filtrirt und man erhält einen exquisiten Liqueur von schöner rubinrother Farbe.

Paprika-Schlesinger, Wien, Wallfischgasse 2.