

## Rinds-Gulasch

(Gulyás hús.)

Man schneide vom Lungen- oder Rostbraten, oder auch vom Hals, Ausstoss oder Rippen, daumengrosse Stücke, dünste sie mit Fett und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in der eigenen Brühe, salze es, gebe echten Szegediner Königs-Paprika daran, soviel, dass das Gulasch schön roth und nicht dunkelbraun sei, und staube auch ein wenig Mehl darein. Man lasse es 2 bis 3 Stunden dünsten, beachte jedoch, dass der Saft nicht eingehe, da man nichts nachgiessen soll, und servire es wenn es mittelweich gekocht ist.

Man lässt auch einige roh geschälte, in 4 Theile geschnittene Erdäpfel  $\frac{1}{2}$  Stunde mitkochen, oder gibt als Garnirung gesottenen Reis oder Tarhonya dazu.

## Kalbs-Pörkölt.

Das Kalbfleisch wird in Hühnerei grosse Stücke zerschnitten und wie das Gulasch in Fette, Zwiebeln, Salz und echten Szegediner Königs-Paprika abgedün-

stet; ehe aber der eigene Saft eingeht, wird löffelweise Wasser dazugegeben. Beim Anrichten wird obenauf gehackter Schnittling gestreut, und ringsum eine Garnirung von gerösteten und abgeschmalzenen Tarhonya gegeben.

## Ungarischer Rostbraten

(Magyar rozstéljos.)

Der Rostbraten wird gut mürbe geklopft, gesalzen und in Fette mit viel Zwiebel und echtem Szegediner Königs-Paprika rasch gedünstet und gibt man, bevor er noch ganz mürbe ist, etwas Rahm dazu, damit derselbe kurz mitdünste.

## Hendel Paprikás.

Man schneide die Hendel in ziemlich gleiche Stücke, salze sie leicht, dünste eine fein geschnittene Zwiebel mit Butter gelblich, lege die Hühnerstücke hinein, gebe vom echten Szegediner Königs-Paprika genügend daran, decke die Casserole zu und lasse es unter öfterem Aufschütteln weich dünsten, staube auch ein wenig Mehl hinein. Man lasse sie langsam kochen, schöpfe öfters den Schaum ab und lasse gegen Schluss einige Löffel Rahm mitkochen.

## Pörkölt-Hendel.

Hierzu nimmt man schöne, fleischige Hendel, schneidet sie in die gewöhnlichen Stücke, und salzt sie. Man lässt dann in einer Casserole ein wenig Fett heiss werden, gebe fein gehackte Zwiebel und echten Szegediner Königs-Paprika hinein, und lasse es schön gelb werden, legt dann die Hendel hinein, deckt sie zu und lässt sie langsam dünsten, wobei man immer ein bisschen Wasser aufgiesst, damit sich ein schöner Saft bildet. Um die Stücke ganz zu erhalten, darf man nicht umrühren, sondern müssen selbe aufgerüttelt werden. Als Garnirung gibt man abgeschmalzene Nockerln oder Szegediner Tarhonya dazu.

## Ungarischer Karpfen.

Der Karpfen wird geputzt, in schöne Breitstücke zerschnitten, gesalzen, in eine Casserole gelegt, und so viel Wasser, mit etwas gutem Weinessig vermischt, darauf gegossen, dass die Fischtheile nicht ganz bedeckt seien, und lässt ihn langsam kochen. Während dessen dünste man in Butter fein geschnittene Zwiebel gelblich, gibt vom echten Szegediner Paprika dazu, und lässt diesen ebenfalls mitdünsten, giesse darauf die Fischbrühe, und ein wenig Rahm, lasse es kochen, schöpfe ab, und seihe die fertige Sauce durch. Der Karpfen wird dann auf einer länglichen Schüssel zu-

sammengestellt, darüber bis zur Hälfte der Fischhöhe von der Sauce gegossen, obenauf noch etwas Rahm gegeben, und der Ueberrest der Sauce in einer Sauciere separat servirt.

## Szegediner Fisch.

Man nimmt ein Fischgemische von Karpfen, Stirle und Ticke, putzt, zerschneidet und salzt sie. Dann wird wie beim Karpfen, Zwiebel in Butter mit echtem Szegediner Königs-Paprika gedünstet, und die Fische darein gegeben. Man übergießt sie mit wenig Wasser und lässt sie zugedeckt dünsten, wobei sie einigemal sachte umgerührt werden, und beachte man, dass sie nicht zerkochen. Die Fische trägt man dann in der Casserole selbst auf.

## Szegediner Tarhonya als Garnirung.

In Butter oder Fette röstet man feingeschnittene Zwiebel, gibt dann den Tarhonya hinein, und gießt nach und nach ein wenig Wasser darauf wie beim Reis, bis er weich gekocht ist.

## Tarhonya in der Milch.

Der Tarhonya wird in der Milch eingekocht, lässt es nicht zu dicht werden, wobei man mit Milch

nachhilft. Man lässt dann Butter heiss werden, gibt den aufgekochten Tarchonya dazu, und lässt ihn am Boden behutsam braun werden, und bestreut ihn beim Serviren mit Zucker und Zimmt.

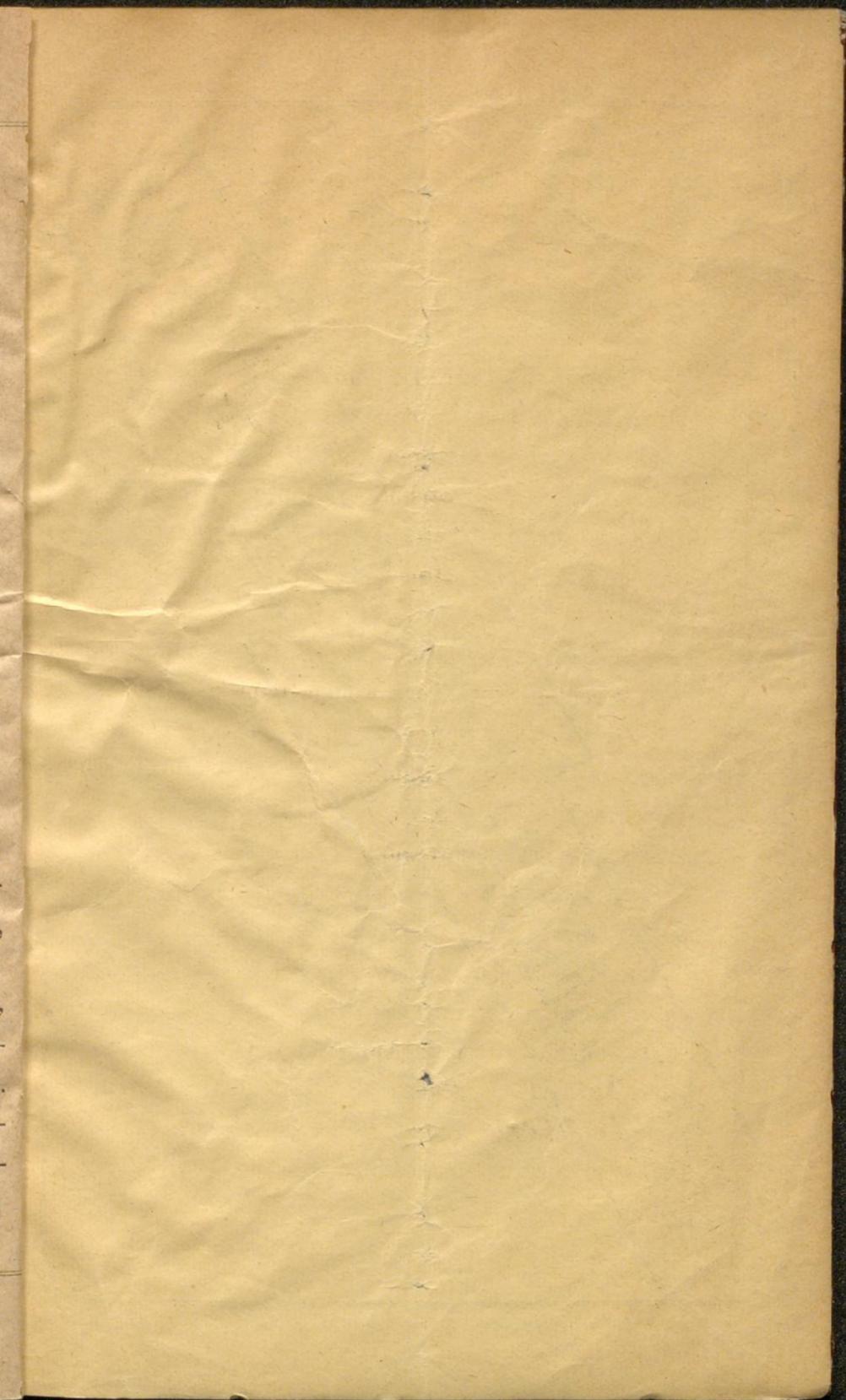
Unser Szegediner Tarchonya eignet sich vorzüglich zum Einkochen in der Buttersuppe, Milchsuppe, Fleischsuppe und sonstigen ähnlichen Suppen. Ferner als Garnirung, laut vorher erwähnter Bereitung, zu Beefsteak, Lungenbraten, Jägernbraten, Rahmschnitzl, Gulasch, Kalbs- und Hendel-Pörkölt u. dgl.

Speisen, zu welchen sich vorzüglich unser gemalener echter Szegediner Königs-Paprika eignet:

Zu jeder Art Suppe, ganz besonders zu Gerstelsuppe, Fastensuppe, Erdäpfelsuppe — Fastensuppe mit Wurzelwerk, Fischsuppe (nur stark papricirt gut), Buttersuppe, Erbsenpurésuppe etc. etc.

In allen Gattungen Eierspeisen und zu kernweiche Eier. Auf geräucherten Speck, Schinken, Salami, Ementhaler Käse. Auf jeden kalten Braten, wie: Schwein-, Lamms-, Kalbs-, Indian-, Hendel-, Gans- und Enten-Braten. Auf Rinds-, Kalbs- und Gänseleber. Auf Gurken-, Speck-, Kraut- und Erdäpfel-Salat.

Auf Zuckermelonen und noch auf sonstige hunderte von Speisen, besonders auf fette, schwer verdauliche.



Erste ungarische



Paprika-Niederlage.