Two nations, one table



COOKBOOK in four languages







CONTENTS

Goulash soup 4
Goulash suppe 5
Zupa gulaszowa 6
Gulyásleves 7
Wiener Schnitzel-Hungarian Style 8
Wiener Schnitzel – nach ungarischer Art 9
Sznycel wiedeński 10
Bécsi szelet – magyaros módon..... 11
Kaiserschmarrn 12
Kaiserschmarrn 13
Kaiserschmarrn 14
Császármorzsa 15
Pancake 16
Pfannkuchenrezept 17
Przepis na naleśniki 18
Palacsinta 19
Bejgli 20
Nusstrudel 21
Makowiec 22
Bejgli 23

Langosh 24
Langosch 25
Langosz 26
Lángos 27
Chicken soup 28
Brühe 29
Rosół 30
Húsleves 31
Silesian roulade 32
Schlesische roulade 33
Rolady śląskie 34
Sziléziai tekercs 35
Cheesecake 36
Käsekuchen 37
Sernik 38
Sajttorta 39
Silesian Poppy Seeds 40
Schlesischer Mohndessert zu Weihnachten 41
Makówki śląskie 42
Sziléziai mák 43
Pierogi 44
Pierogi 45
Pierogi 46
Pierogi 47

Goulash Soup

2 - 3 hours

4 servings

- 500 g beef (shin or shoulder)
- 2 onions
- 2 cloves of garlic
- 2 tablespoons paprika powder
- 2 carrots
- 1 parsley root
- 2 potatoes
- 1 tomato
- 1 green pepper
- salt, pepper, caraway seeds
- oil or lard
- about 1.5 liters of water



Preparation

1. Finely chop the onions and sauté them in oil or lard until translucent.
2. Remove from the heat, add the paprika, then the diced beef, and fry until the meat turns light in color.
3. Season with salt, pepper, caraway, and garlic, then add a little water and cook until half tender.
4. Add the vegetables and potatoes, pour in the remaining water, and cook until everything is soft.

Serving Serve with fresh bread or csipetke (small pinched pieces of pasta).

Gulaschsuppe

2 - 3 Stuned

4 Portionen

- 500 g Rindfleisch (aus der Wade oder Schulter)
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Paprikapulver
- 2 Karotten
- 1 Petersilienwurzel
- 2 Kartoffeln
- 1 Tomate
- 1 grüne Paprika
- Salz, Pfeffer, Kümmel
- Öl oder Schmalz
- ca. 1,5 Liter Wasser



Zubereitung

1. Zwiebeln fein hacken und in Öl oder Schmalz glasig dünsten.
2. Paprikapulver und gewürfeltes Fleisch hinzufügen und anbraten.
3. Würzen, etwas Wasser zugeben und köcheln lassen.
4. Gemüse und restliches Wasser hinzufügen und weich kochen.
5. Mit Brot oder kleinen Teigstücken servieren.

Zupa gulaszowa

2 - 3 godziny

4 porcje

- 500 g wołowiny (z łopatki lub pręgi)
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki papryki w proszku
- 2 marchewki
- 1 korzeń pietruszki
- 2 ziemniaki
- 1 pomidor
- 1 zielona papryka
- sól, pieprz, kminek
- olej lub smalec
- około 1,5 litra wody



Przygotowanie

1. Drobno posiekaj cebulę i zeszklij ją na oleju lub smalcu.
2. Zdejmij z ognia, dodaj paprykę w proszku, następnie pokrojoną w kostkę wołowinę i smaż, aż mięso lekko zmieni kolor.
3. Dopraw solą, pieprzem, kminkiem i czosnkiem, dodaj odrobinę wody i gotuj, aż mięso będzie w połowie miękkie.
4. Dodaj warzywa i ziemniaki, wlej pozostałą wodę i gotuj do miękkości.
5. Podawaj z chlebem lub kluseczkami typu csipetke (małe, ręcznie skubane kluseczki).

Gulyásleves

2 - 3 óra

4 adag

500 g marhahús (lábszár vagy lapocka)
2 fej vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
2 evőkanál pirospaprika
2 sárgarépa
1 petrezselyemgyökér
2 burgonya
1 paradicsom
1 zöldpaprika
só, bors, köménymag
olaj vagy zsír
kb. 1,5 liter víz



Elkészítés

1. A hagymát apróra vágjuk, és olajon vagy zsíron üvegesre pirítjuk.
2. Levesszük a tűzről, hozzáadjuk a pirospaprikát, majd a felkockázott marhahúst, és addig pirítjuk, amíg a hús kifehéredik.
3. Sóval, borssal, köménnyel és fokhagymával ízesítjük, majd kevés vizet adunk hozzá, és félpuhára főzzük.
4. Hozzáadjuk a zöldségeket és a burgonyát, felöntjük a maradék vízzel, és addig főzzük, amíg minden megpuhul.
5. Friss kenyérrel vagy csipetkével tálaljuk.

Wiener Schnitzel – Hungarian Style

30-40 minutes

4 servings

- 4 slices of pork loin or leg (about 1 cm thick)
- 2 eggs
- 100 g flour
- 150 g breadcrumbs
- salt, pepper
- oil or lard for frying
- lemon slices for serving
- Side dish: parsley potatoes, rice, or potato salad



Preparation

1. Pound the meat slices thin, then season both sides with salt and a little pepper.
2. Prepare three bowls with flour, beaten eggs, and breadcrumbs.
3. Dip each slice first in flour, then in egg, and finally in breadcrumbs.
4. Fry in plenty of hot oil or lard until golden brown on both sides.
5. Drain on paper towels and serve with lemon slices.

Serving Suggestion
The classic Hungarian version is served with parsley potatoes and cucumber salad. For special occasions, rice or mixed vegetables also go well with it.

Wiener Schnitzel – nach ungarischer Art

30-40 Minuten

4 Portionen

- 4 Scheiben Schweinelende oder -keule (ca. 1 cm dick)
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 150 g Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer
- Öl oder Schmalz zum Braten
- Zitronenscheiben zum Servieren
- Beilage: Petersilienkartoffeln, Reis oder Kartoffelsalat



Zubereitung

1. Die Fleischscheiben dünn klopfen, dann beide Seiten mit Salz und etwas Pfeffer würzen.
2. Drei Schüsseln vorbereiten: eine mit Mehl, eine mit verquirlten Eiern und eine mit Semmelbröseln.
3. a) Jede Scheibe zuerst in Mehl, dann in Ei und schließlich in Semmelbröseln wenden.
4. b) In reichlich heißem Öl oder Schmalz von beiden Seiten goldbraun braten.
5. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Zitronenscheiben servieren.
6. Serviervorschlag

Die klassische ungarische Variante wird mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat serviert. Zu besonderen Anlässen passen auch Reis oder gemischtes Gemüse sehr gut dazu.

Sznycel wiedeński

30-40 minut

4 porcje

- 4 plastry schabu lub udźca wieprzowego (około 1 cm grubości)
- 2 jajka
- 100 g mąki
- 150 g bułki tartej
- sól, pieprz
- olej lub smalec do smażenia
- plasterki cytryny do podania
- Dodatek: ziemniaki z pietruszką, ryż lub sałatka ziemniaczana



Przygotowanie

1. Rozbij plastry mięsa tłuczkiem na cienkie kotlety, następnie dopraw z obu stron solą i odrobiną pieprzu.
2. Przygotuj trzy miski: z mąką, roztrzepanymi jajkami oraz bułką tartą.
3. Każdy plaster obtocz najpierw w mące, potem w jajku, a na końcu w bułce tartej.
4. Smaż w dużej ilości gorącego oleju lub smalcu na złoty kolor z obu stron.
5. Odsącz na ręczniku papierowym i podawaj z plasterkami cytryny.

Propozycja podania

Klasyczna wersja węgierska podawana jest z ziemniakami z pietruszką oraz sałatką z ogórków. Na specjalne okazje dobrze pasuje także ryż lub mieszane warzywa.

Bécsi szelet - magyaros módon

30-40 perc

4 adag

- 4 szelet sertéskaraj vagy comb (kb. 1 cm vastag)
- 2 tojás
- 100 g liszt
- 150 g zsemlemorzsa
- só, bors
- olaj vagy zsír a sütéshez
- citromkarikák a tálaláshoz
- Köret: petrezselymes burgonya, rizs vagy krumplisaláta



Elkészítés

1. A hússzeleteket vékonyra klopfoljuk, majd mindkét oldalukat sóval és kevés borssal fűszerezzük.
2. Készítsünk elő három tálat: az egyikbe lisztet, a másikba felvert tojást, a harmadikba zsemlemorzsát tegyünk.
3. A hússzeleteket először lisztbe, majd tojásba, végül zsemlemorzsába forgatjuk.
4. Bő, forró olajban vagy zsírban mindkét oldalukat aranybarnára sütjük.
5. Papírtörlőn lecsepegtetjük, citromkarikákkal tálaljuk.

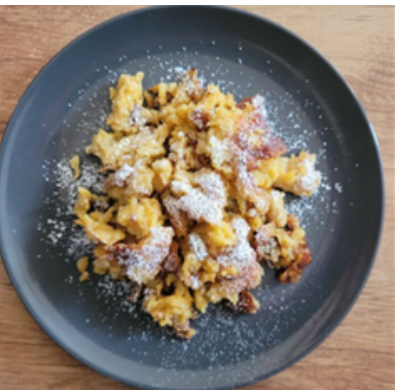
Tálalási javaslat:
A klasszikus magyar változatot petrezselymes burgonyával és uborkasalátával kínálják. Különleges alkalmakra rizs vagy vegyes zöldség is jól illik hozzá

Kaiserschmarrn

20-30 minutes

4 servings

- 4 eggs
- 400 ml milk
- 200 g flour
- 2 tablespoons sugar
- a pinch of salt
- a handful of raisins (optional, soaked in rum)
- 1 packet vanilla sugar
- 2 tablespoons butter
- powdered sugar for dusting
- apricot jam for serving



Preparation

1. Separate the eggs. Mix the yolks with milk, flour, sugar, and salt, then add the raisins.
2. Beat the egg whites until stiff and gently fold them into the batter.
3. Melt the butter in a pan, pour in the batter, and cook on low heat until the bottom turns golden.
4. Tear the pancake into pieces with a spatula or fork, turn the pieces, and cook until all sides are slightly browned.
5. Sprinkle with powdered sugar and serve with apricot jam.

Kaiserschmarrn

20-30 Minuten

4 Portionen

- 4 Eier
- 400 ml Milch
- 200 g Mehl
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Prise Salz
- eine Handvoll Rosinen (optional, in Rum eingeweicht)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Esslöffel Butter
- Puderzucker zum Bestäuben
- Marillenmarmelade zum Servieren



Zubereitung

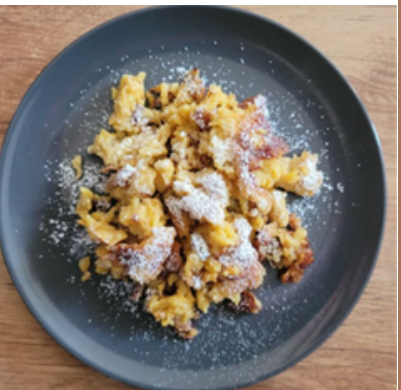
1. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Milch, Mehl, Zucker und Salz verrühren, dann die Rosinen hinzufügen.
2. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
3. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, den Teig hineingießen und bei niedriger Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist.

Kaiserschmarrn

20-30 minut

4 porcje

- 4 jajka
- 400 ml mleka
- 200 g mąki
- 2 łyżki cukru
- szczypta soli
- garść rodzynek (opcjonalnie, namoczonych w rumie)
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 2 łyżki masła
- cukier puder do posypania
- dżem morelowy do podania



Przygotowanie

1. Oddziel białka od żółtek. Wymieszaj żółtka z mlekiem, mąką, cukrem i solą, następnie dodaj rodzynki.
2. Ubij białka na sztywną pianę i delikatnie wmieszaj je do ciasta.
3. Rozpuść masło na patelni, wlej ciasto i smaż na małym ogniu, aż spód się zarumieni.
4. Porwij placek łopatką lub widelcem na kawałki, obróć je i smaż, aż wszystkie strony lekko się zrumienią.
5. Posyp cukrem pudrem i podawaj z dżemem morelowym

Császármorzsa

20-30 perc

4 adag

- 4 tojás
- 400 ml tej
- 200 g liszt
- 2 evőkanál cukor
- 1 csipet só
- 1 marék mazsola (opcionális, rumba áztatva)
- 1 csomag vaníliás cukor
- 2 evőkanál vaj
- porcukor a szóráshoz
- baracklekvár a tálaláshoz



Elkészítés

1. A tojásokat szétválasztjuk. A tojássárgáját összekeverjük a tejjel, liszttel, cukorral és sóval, majd hozzáadjuk a mazsolát.
2. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, és óvatosan a masszába forgatjuk.
3. A vajat serpenyőben felolvasztjuk, beleöntjük a tésztát, és alacsony hőfokon sütjük, amíg az alja aranybarna nem lesz.

Pancake Recipe

30-40 minutes

4 servings

- 200 g flour
- 2 eggs
- 300 ml milk
- 200 ml sparkling mineral water
- 1 pinch of salt
- 75 ml oil (+ a little extra for frying)

Serve with jam, cocoa powder, cottage cheese, Nutella, or any filling you like.



Preparation

1. Put the flour into a bowl and add the salt.
2. Add the eggs, then gradually mix in the milk until smooth and lump-free.
3. Pour in the sparkling water and the oil, and mix well.
4. (The batter should be thin and pourable.)
5. Let the batter rest for 10–15 minutes (optional, but recommended).
6. Heat a frying pan and lightly grease it with oil.
7. Pour a ladle of batter into the pan and swirl it around to spread evenly.
8. Cook over medium heat. When the edges start to lift, flip the pancake and cook the other side.

Pfannkuchenrezept

30-40 Minuten

4 Portionen

- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 300 ml Milch
- 200 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 1 Prise Salz
- 75 ml Öl (+ etwas mehr zum Braten)

Mit Marmelade, Kakaopulver, Hüttenkäse, Nutella oder einer beliebigen Füllung servieren.



Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und das Salz hinzufügen.
2. Die Eier dazugeben, dann nach und nach die Milch einrühren, bis der Teig glatt und klümpchenfrei ist.
3. Das Mineralwasser und das Öl hinzufügen und gut vermischen. (Der Teig sollte dünnflüssig und gut gießbar sein.)
4. Den Teig 10–15 Minuten ruhen lassen (optional, aber empfohlen).
5. Eine Pfanne erhitzen und leicht mit Öl einfetten.
6. Eine Kelle Teig in die Pfanne geben und durch Schwenken gleichmäßig verteilen.
7. Bei mittlerer Hitze backen. Wenn sich die Ränder lösen, den Pfannkuchen wenden und die andere Seite backen.

Przepis na naleśniki

30-40 minut

4 porcje

- 200 g mąki
- 2 jajka
- 300 ml mleka
- 200 ml wody gazowanej
- 1 szczypta soli
- 75 ml oleju (+ trochę więcej do smażenia)

Podawaj z dżemem, kakao, twarogiem, Nutellą lub dowolnym nadzieniem.



Przygotowanie

1. Wsyp mąkę do miski i dodaj sól.
2. Dodaj jajka, następnie stopniowo wlewaj mleko, mieszając, aż ciasto będzie gładkie i bez grudek.
3. Wlej wodę gazowaną oraz olej i dobrze wymieszaj. (Ciasto powinno być rzadkie i lejące.)
4. Odstaw ciasto na 10–15 minut (opcjonalnie, ale zalecane).
5. Rozgrzej patelnię i lekko natłuść ją olejem.
6. Wlej chochlę ciasta na patelnię i rozprowadź równomiernie, poruszając patelnią.
7. Smaż na średnim ogniu. Gdy brzegi zaczną się odklejać, obróć naleśnik i usmaż z drugiej strony.

Palacsinta

30-40 perc

4 adag

- 200 g liszt
- 2 tojás
- 300 ml tej
- 200 ml szénsavas ásványvíz
- 1 csipet só
- 75 ml olaj (+ egy kevés a sütéshez)
-

Tálalhatod lekvárral, kakaóporral, túróval, Nutellával vagy bármilyen töltelékkel.



Elkészítés

1. A lisztet tedd egy tálba, és add hozzá a sót.
2. Add hozzá a tojásokat, majd fokozatosan keverd hozzá a tejet, amíg sima, csomómentes tésztát kapsz.
3. Öntsd bele a szénsavas vizet és az olajat, majd keverd jól össze. (A tészta legyen híg, könnyen folyó.)
4. Hagyd pihenni 10–15 percig (nem kötelező, de ajánlott).
5. Melegíts fel egy serpenyőt, és vékonyan olajozd ki.
6. Merj egy adag tésztát a serpenyőbe, és körkörös mozgatással oszlasd el egyenletesen.
7. Közepes lángon süsd. Amikor a széle elválik, fordítsd meg, és süsd meg a másik oldalát is.

Bejgli

2,5-3 hours

This amount of dough is enough for 4 smaller bejgli rolls. I made 2 walnut-filled and 2 poppy seed-filled rolls

DOUGH

- 600 g plain wheat flour
- 200 ml cold milk
- 2 egg yolks
- 180 g butter
- 60 g lard
- 50 g powdered sugar
- 15 g fresh yeast
- a pinch of salt



SUGAR SYRUP

- 300 g sugar
- 200 ml water

WALNUT FILLING

- 350 g ground walnuts
- 50 g ground plain biscuits
- grated zest of 1 organic orange
- a little cinnamon
- syrup for scalding (slightly more than one third of the syrup)

Nusstrudel

2,5-3 Stunded

Diese Teigmenge reicht für 4 kleinere Bejgli-Rollen.Ich habe 2 Rollen mit Walnussfüllung und 2 mit Mohnfüllung gemacht.

TEIG

- 600 g Weizenmehl (Typ 405)
- 200 ml kalte Milch
- 2 Eigelb
- 180 g Butter
- 60 g Schweineschmalz
- 50 g Puderzucker
- 15 g frische Hefe
- 1 Prise Salz



ZUCKERSIRUP

1. 300 g Zucker
2. 200 ml Wasser

WALNUSSFÜLLUNG

1. 350 g gemahlene Walnüsse
2. 50 g gemahlene Butterkekse
3. Abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
4. etwas Zimt
5. Sirup zum Überbrühen (etwas mehr als ein Drittel des Sirups)

Makowiec

2,5-3 godzin

Ta ilość ciasta wystarcza na 4 mniejsze rolady bejgli. Przygotowałam 2 z nadzieniem orzechowym i 2 z nadzieniem makowym

CIASTO

- 600 g mąki pszennej
- 200 ml zimnego mleka
- 2 żółtka
- 180 g masła
- 60 g smalcu
- 50 g cukru pudru
- 15 g świeżych drożdży
- szczypta soli



SYROP CUKROWY

- 300 g cukru
- 200 ml wody

NADZIENIE ORZECHOWE

- 350 g mielonych orzechów włoskich
- 50 g mielonych herbatników
- starta skórka z 1 ekologicznej pomarańczy
- trochę cynamonu
- syrop do sparzenia (nieco więcej niż jedna trzecia syropu)

Bejgli

2,5- 3 óra

Ez a mennyiség 4 kisebb bejglihez elegendő.
(Pl. 2 diós és 2 mákos rúd.)

Tészta

- 600 g finomliszt
- 200 ml hideg tej
- 2 tojássárgája
- 180 g vaj
- 60 g zsír
- 50 g porcukor
- 15 g friss élesztő
- 1 csipet só



Cukorszirup

1. 300 g cukor
2. 200 ml víz

Diós töltelék

1. 350 g darált dió
2. 50 g darált háztartási keksz
3. 1 bio narancs reszelt héja
4. kevés fahéj
5. a cukorszirup valamivel több mint egyharmada a forrázáshoz

Langosh

1,5-2 hours

4 servings

- 1 kg all-purpose flour
- 4 dl milk
- 2 dl sour cream
- 50 g fresh yeast
- 2 eggs
- 1 tbsp salt (level)
- 2 teaspoons sugar
- For frying 5 dl sunflower oil



Preparation

Heat the milk, and in 2 dl of it mix the 2 teaspoons of sugar, crumble in the yeast, and let it rise. In a large bowl, mix the flour with the risen yeast, the remaining milk, the sour cream, salt, and the eggs, then knead the dough well. Put the finished dough into an oiled plastic bag and place it in the fridge. Be careful! Use a big enough bag, because the dough will keep growing! The dough won't be salty, but that's not a problem — you can salt the lángos after frying. The next morning, take out as much dough as you need, roll it out on a floured board to about half a finger's thickness. (I make small lángos, so I cut them out.

Langosch

1,5-2 Stuned

4 Portionen

- 1 kg Weizenmehl (Allzweckmehl)
- 4 dl Milch
- 2 dl Sauerrahm
- 50 g frische Hefe
- 2 Eier
- 1 EL Salz (gestrichen)
- 2 TL Zucker
- Zum Frittieren: 5 dl Sonnenblumenöl



Zubereitung

Die Milch erwärmen und in 2 dl davon die 2 Teelöffel Zucker einrühren, die Hefe hineinbröseln und gehen lassen. In einer großen Schüssel das Mehl mit der aufgegangenen Hefe, der restlichen Milch, dem Sauerrahm, dem Salz und den Eiern vermischen, dann den Teig gut durchkneten. Den fertigen Teig in einen eingeölten Plastikbeutel geben und in den Kühlschrank legen. Vorsicht! Einen ausreichend großen Beutel verwenden, da der Teig weiter aufgeht! Der Teig wird nicht salzig sein, aber das ist kein Problem — man kann den Langosch nach dem Frittieren salzen. Am nächsten Morgen so viel Teig herausnehmen, wie benötigt wird, und auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa fingerdick ausrollen. (Ich mache kleine Langosch, deshalb steche ich sie aus.)

Langosz

1,5-2 godziny

4 porcje

- 1 kg mąki pszennej (uniwersalnej)
- 4 dl mleka
- 2 dl śmietany kwaśnej
- 50 g świeżych drożdży
- 2 jajka
- 1 łyżka soli (płaska)
- 2 łyżeczki cukru
- Do smażenia: 5 dl oleju słonecznikowego



Przygotowanie

Podgrzej mleko, a w 2 dl wymieszaj 2 łyżeczki cukru, pokrusz drożdże i odstaw do wyrośnięcia. W dużej misce wymieszaj mąkę z wyrośniętymi drożdżami, pozostałym mlekiem, śmietaną, solą i jajkami, następnie dobrze zagnieć ciasto. Gotowe ciasto włóż do natłuszczonego woreczka foliowego i umieść w lodówce. Uwaga! Użyj odpowiednio dużego woreczka, ponieważ ciasto będzie dalej rosło! Ciasto nie będzie słone, ale to nie problem — langosza można posolić po usmażeniu.

Następnego ranka wyjmij tyle ciasta, ile potrzebujesz, i rozwałkuj na oprószonej mąką powierzchni na grubość około palca. (Robię małe langosze, dlatego wykrawam je.)

Lángos

1,5-2 óra

4 adag

- 1 kg finomliszt
- 4 dl tej
- 2 dl tejföl
- 50 g friss élesztő
- 2 tojás
- 1 evőkanál só (csapott)
- 2 teáskanál cukor
- Sütéshez: 5 dl napraforgóolaj



Elkészítés

1. A tejet langyosítsd meg. 2 dl tejben keverd el a cukrot, morzsold bele az élesztőt, és futtasd fel.
2. Egy nagy tálban keverd össze a lisztet a felfuttatott élesztővel, a maradék tejjel, a tejföllel, a sóval és a tojásokkal.
3. Alaposan dolgozd ki a tésztát.
4. Tedd a kész tésztát kiolajozott nejlonzacskóba, és helyezd hűtőbe. Figyelj rá, hogy elég nagy zacskó legyen, mert a tészta tovább kel!
5. A tészta nem lesz sós, de ez nem gond — sütés után lehet sózni.
6. Másnap vegyél ki annyi tésztát, amennyire szükséged van, és lisztezett felületen nyújtsd ki ujjnyi vastagságúra. (Kisebb lángosokat akár ki is szúrhatsz.)
7. Forró olajban süsd aranybarnára mindkét oldalát.

Chicken soup

2 hours

4 servings

- 1/2 chicken or 2 thighs
- a piece of beef (e.g., rump,brisket, approx. 300 g)
- a piece of bone from a cutlet
- 2–3 carrots
- 1 parsley
- a piece of celery
- 1 leek
- 2 bay leaves
- 3–5 allspice berries
- a few peppercorns
- salt to taste
- parsley
- water (approx. 2.5–3 l)
- pasta (e.g., noodles or homemade)



Preparation

1. Prepare the broth
   - Pour cold water over the meat
   - Slowly bring to a boil Bring to a boil
2. Skimming – cook over low heat and:
   - Skim off any scum (foam) that rises
3. Add vegetables and spices
   - Add peeled vegetables
   - Add spices
4. Cooking (the most important!)
   - Cook over very low heat
   - The broth should only "sizzle" (slightly sizzle, not bubble!)
   - Time: at least 2–3 hours
5. Season and strain
   - Add salt and season towards the end
   - Remove the meat and vegetables
   - You can strain the broth for perfect clarity
6. Serving
   - With pasta
   - Sprinkled with parsley

Brühe

2 Stuned

4 Portionen

- 1/2 Hähnchen oder 2 Schenkel
- ein Stück Rindfleisch (z. B. Hüfte, Brust, ca. 300 g)
- ein Stück Knochen von einem Schnitzel
- 2–3 Karotten
- 1 Petersilienstängel
- ein Stück Sellerie
- 1 Lauchstange
- 2 Lorbeerblätter
- 3–5 Pimentkörner
- einige Pfefferkörner
- Salz nach Geschmack
- Petersilie
- Wasser (ca. 2,5–3 l)
- Nudeln (z. B. Fertignudeln oder selbstgemachte Nudeln)



Zubereitung

1. Brühe zubereiten
   - Kaltes Wasser über das Fleisch gießen
   - Langsam zum Kochen bringen Zum Kochen bringen
2. Abschäumen – Bei schwacher Hitze kochen lassen und:
   - Entstehenden Schaum abschöpfen
3. Gemüse und Gewürze hinzufügen
   - Geschältes Gemüse hinzufügen
   - Gewürze hinzufügen
4. Kochen (am wichtigsten!)
   - Bei sehr schwacher Hitze kochen lassen
   - Die Brühe sollte nur leicht köcheln (nicht sprudeln!)
   - Kochzeit: mindestens 2–3 Stunden
5. Würzen und abseihen
   - Gegen Ende salzen und würzen
   - Fleisch und Gemüse entfernen
   - Die Brühe kann für optimale Klarheit abseiht werden
6. Servieren
   - Mit Nudeln
   - Mit Petersilie bestreut

Rosół

2 godziny

4 porcje

- 1/2 kurczaka lub 2 udka
- kawałek wołowiny (np. pręga, szponder ok. 300 g)
- kawałek kości z kotleta
- 2–3 marchewki
- 1 pietruszka
- kawałek selera
- 1 por
- 2 liście laurowe
- 3–5 ziaren ziela angielskiego
- kilka ziaren pieprzu
- sól do smaku
- natka pietruszki
- woda (ok. 2,5–3 l)
- makaron (np. nitki lub domowy)



Przygotowanie

1. Nastaw rosół
- Mięso zalej zimną wodą
- Powoli doprowadź do zagotowania

2. Szumowanie – gotuj na małym ogniu i :
- Zbieraj szumowiny (pianę), które wypływają

3. Dodaj warzywa i przyprawy
- Dodaj obrane warzywa
- Dodaj przyprawy

4. Gotowanie (najważniejsze!)
- Gotuj na bardzo małym ogniu
- Rosół ma tylko „mrugać" (lekko pyrkać, nie bulgotać!)
- Czas: co najmniej 2–3 godziny

5. Dopraw i przecedź
- Posól i dopraw pod koniec
- Wyjmij mięso i warzywa
- Rosół możesz przecedzić dla idealnej klarowności

6. Podanie
- Z makaronem
- Posypany natką pietruszki

Húsleves

2 óra

4 adag

- 1/2 csirke vagy 2 comb
- egy darab marhahús (pl. far, szegy, kb. 300 g)
- egy darab csont a szeletből
- 2–3 sárgarépa
- 1 petrezselyem
- egy darab zeller
- 1 póréhagyma
- 2 babérlevél
- 3–5 szegfűbors
- néhány szem bors
- só ízlés szerint
- petrezselyem
- víz (kb. 2,5–3 l)
- tészta (pl. metélt vagy házi)



Elkészítés

1. A húsleves elkészítése
   - Öntsön hideg vizet a húsra
   - Lassan forralja fel Forralja fel
2. Lefölözés – alacsony lángon főzzük, és:
   - Fedjük le a keletkező habot (habot)
3. Adjuk hozzá a zöldségeket és a fűszereket
   - Adjuk hozzá a meghámozott zöldségeket
   - Adjuk hozzá a fűszereket
4. Főzés (a legfontosabb!)
   - Nagyon alacsony lángon főzzük
   - A levesnek csak "sisteregnie" kell (enyhén sercegnie, nem buborékolnia!)
   - Idő: legalább 2–3 óra
5. Ízesítsük és szűrjük le
   - A végén adjunk hozzá sót és ízesítsük
   - Vegyük ki a húst és a zöldségeket
   - A tökéletes tisztaság érdekében szűrhetjük a levest
6. Tálalás
   - Tésztával
   - Petrezselyemmel megszórva

Silesian roulade

1,5-2 hours

4 servings

- 4 slices of beef (topside, round – approx. 700–800 g)
- 150–200 g bacon (preferably smoked)
- 2–4 pickled cucumbers
- 1–2 onions
- 2–4 tablespoons mustard
- salt, pepper
- frying fat (lard/oil)
- approx. 400–500 ml broth (or water)
- 2 bay leaves, 3–4 allspice berries
- optional: flour for thickening



Preparation

1. Prepare the meat
- Thinly pound the beef slices with a meat mallet
- Season with salt, pepper, and spread with mustard

2. Add the filling

Place each slice with:
- a strip of bacon
- pieces pickled cucumber
- onion (feathers)

3. Roll the roulades
- Roll them tightly (tucking in the sides)
- Tie them with thread or secure them with toothpicks

4. Fry
- Fry the roulades in hot fat on all sides

5. Simmer
- Transfer to a pot
- Pour in broth (up to about 2/3 of the way)
- Add bay leaf and allspice
- Simmer, covered, for about 1.5–2 hours, until tender

6. Sauce
- The broth will create a natural sauce
- You can thicken it slightly with flour

Schlesische Roulade

1,5-2 Stuned

4 Portionen

- 4 Scheiben Rindfleisch (Oberschale, Keule – ca. 700–800 g)
- 150–200 g Speck (vorzugsweise geräuchert)
- 2–4 Gewürzgurken
- 1–2 Zwiebeln
- 2–4 Esslöffel Senf
- Salz, Pfeffer
- Bratfett (Schmalz/Öl)
- ca. 400–500 ml Brühe (oder Wasser)
- 2 Lorbeerblätter, 3–4 Pimentkörner
- Optional: Mehl zum Andicken



Zubereitung

1. Fleisch vorbereiten

- Rindfleischscheiben mit einem Fleischklopfer dünn klopfen
- Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen

2. Füllung hinzufügen

Jede Scheibe mit Folgendem belegen:

- einer Scheibe Speck
- Stücken von Gewürzgurke
- Zwiebelringen

3. Rouladen rollen

- Fest aufrollen (Seiten einschlagen)
- Mit Küchengarn zusammenbinden oder mit Zahnstochern fixieren

4. Braten

- Rouladen in heißem Fett von allen Seiten braten

5. Köcheln lassen

- In einen Topf geben
- Brühe angießen (bis etwa 2/3 des Topfes)
- Lorbeerblatt und Pimentkörner hinzufügen
- Zugedeckt ca. 1,5–2 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist

6. Soße

- Die Brühe wird Eine natürliche Sauce zubereiten
- Sie können sie mit etwas Mehl leicht andicken.

Rolady śląskie

1,5-2 godziny

4 porcje

- 4 plastry wołowiny (zrazowa, ligawa – ok. 700–800 g)
- 150–200 g boczku (najlepiej wędzonego)
- 2–4 ogórki kiszone
- 1–2 cebule
- 2–4 łyżki musztardy
- sól, pieprz
- tłuszcz do smażenia (smalec/olej)
- ok. 400–500 ml bulionu (lub wody)
- 2 liście laurowe, 3–4 ziarna ziela angielskiego
- opcjonalnie: mąka do zagęszczenia



Przygotowanie

1. Przygotuj mięso
- Plastry wołowiny cienko rozbij tłuczkiem
- Posól, popieprz i posmaruj musztardą

2. Nałóż farsz

Na każdy kawałek połóż:
- pasek boczku
- kawałki ogórka kiszonego
- cebulę (piórka)

3. Zwiń rolady
- Zwiń ciasno w rulon (podwijając boki)
- Związ nicią lub spinaj wykałaczkami

4. Obsmaż
- Obsmaż rolady na rozgrzanym tłuszczu z każdej strony

5. Duś
- Przełóż do garnka
- Zalej bulionem (do ok. 2/3 wysokości)
- Dodaj liść laurowy i ziele angielskie
- Duś pod przykryciem ok. 1,5–2 godziny, aż będą miękkie

6. Sos
- Z wywaru powstaje naturalny sos
- Możesz go lekko zagęścić mąką

Szilézia tekercs

1,5-2 óra

4 adag

- 4 szelet marhahús (felsőbb, kerek – kb. 700–800 g)
- 150–200 g szalonna (lehetőleg füstölt)
- 2–4 ecetes uborka
- 1–2 hagyma
- 2–4 evőkanál mustár
- só, bors
- sütőzsír (disznózsír/olaj)
- kb. 400–500 ml húsleves (vagy víz)
- 2 babérlevél, 3–4 szem szegfűbors
- opcionális: liszt a sűrítéshez



Elkészítés

1. Készítse elő a húst

- Húskalapáccsal vékonyan verje szét a marhahússzeleteket
- Ízesítse sóval, borssal, és kenje meg mustárral

2. Adja hozzá a tölteléket

Minden szeletre tegyen:

- egy csík szalonnát
- darab ecetes uborkát
- hagymát (tollak)

3. Tekerje fel a tekercseket

- Szorosan tekerje fel őket (az oldalukat behajtva)
- Kösse össze cérnával, vagy rögzítse fogpiszkálóval

4. Süsse meg

- Süsse meg a tekercseket forró zsiradékban minden oldalán

5. Párolja lassú tűzön

- Tegye át egy fazékba
- Öntse hozzá a húslevest (kb. 2/3-ig)
- Adja hozzá a babérlevelet és a szegfűborsot
- Fedő alatt párolja kb. 1,5–2 órán át, amíg megpuhul

6. Szósz

- A húslevesből természetes szósz lesz
- Liszttel kissé sűrítheti

Cheesecake

1,5 hours

4 servings

- 750 g cream cheese
- 150 g granulated sugar
- 250 g Greek yoghurt
- 1 tablespoon vanilla extract
- 4 large eggs

Preparation

1. Preheat the oven to 175°C
2. Place an empty baking tray on the bottom rack
3. Mix the wet ingredients with the sugar
4. Mix in the eggs one at a time
5. Bake for at least one hour



Käsekuchen

1,5 Stuned

4 Portionen

- 750 g Frischkäse
- 150 g Zucker
- 250 g griechischer Joghurt
- 1 Esslöffel Vanilleextrakt
- 4 große Eier



Zubereitung

1. Heize den Ofen auf 175°C vor
2. Stelle ein leeres Backblech auf die unterste Schiene
3. Vermische die feuchten Zutaten mit dem Zucker
4. Rühre die Eier einzeln unter
5. Backe den Kuchen mindestens eine Stunde

Sernik

1,5 godziny

4 porcje

- 750 g serka śmietankowego
- 150 g cukru
- 250 g jogurtu greckiego
- 1 łyżka stołowa ekstraktu waniliowego
- 4 duże jajka

Przygotowanie

1. Nagrzej piekarnik do 175°C
2. Włóż pustą blachę na najniższy poziom piekarnika
3. Wymieszaj mokre składniki z cukrem
4. Dodawaj jajka pojedynczo
5. Piecz przez minimum godzinę



Sajttorta

1,5 óra

4 adag

- 750 g krémsajt
- 150 g kristálycukor
- 250 g görög joghurt
- 1 evőkanál vanília kivonat
- 4 nagy tojás



Elkészítés

1. Melegítsd elő a sütőt 175 C-ra
2. Helyezz egy üres tepsit az alsó rácsra.
3. Keverd össze a nedves hozzávalókat a cukorral.
4. Egyenként add hozzá a tojásokat, miközben kevered.
5. Süsd legalább egy órán keresztül.

Silesian Poppy Seeds

1 hours

4 servings

- 250–300 g poppy seeds (ground or ready to grind)
- 1 l milk
- •3–5 tablespoons honey (to taste)
- 100–150 g sugar
- 1–2 wheat rolls or challah (stale can be used)
- 100 g butter
- 50–100 g raisins
- 50 g nuts (walnuts/hazelnuts)
- 50 g almonds (optional)
- 1 teaspoon almond or vanilla flavoring



Preparation

1.Poppy seeds

- Pour boiling water over poppy seeds and let stand for 20–30 minutes
- Drain and grind 1–2 times (ground if not ready)

2. Poppy seed filling

- In a pot Warm the milk
- Add the poppy seeds, sugar, honey, and butter
- Add the dried fruit (raisins, nuts, almonds)
- Simmer for about 10–15 minutes
- Finally, add the flavoring
- the mixture should be thick and aromatic

3. Roll/Challah

- Slice
- You can lightly dry them or just slice them (traditionally, they are often dry)

4. Arranging the Poppy Seeds

In a dish (bowl, salad bowl):
1. layer of bread
2. layer of poppy seed filling
3. Repeat the layers

Finish with a layer of poppy seeds and sprinkle with coconut flakes

5. Set aside

- It's best to set aside for a few hours (ideally overnight)
- this will allow the roll to soak up the flavor and the whole thing to develop

Schlesischer Mohndessert zu Weihnachten

1 Stuned

4 Portionen

- 250–300 g Mohnsamen (gemahlen oder fertig zum Mahlen)
- 1 l Milch
- 3–5 EL Honig (nach Geschmack)
- 100–150 g Zucker
- 1–2 Weizenbrötchen oder Challah (auch altbacken)
- 100 g Butter
- 50–100 g Rosinen
- 50 g Nüsse (Walnüsse/Haselnüsse)
- 50 g Mandeln (optional)
- 1 TL Mandel- oder Vanillearoma



Zubereitung

1.Mohnsamen

- Mohnsamen mit kochendem Wasser übergießen und 20–30 Minuten quellen lassen.
- Abgießen und 1–2 Mal mahlen (falls noch nicht fertig gemahlen).

2. Mohnfüllung

- Milch in einem Topf erwärmen.
- Mohnsamen hinzufügen. Samen, Zucker, Honig und Butter
- Trockenfrüchte (Rosinen, Nüsse, Mandeln) hinzufügen
- Ca. 10–15 Minuten köcheln lassen
- Zum Schluss die Aromen hinzufügen
- Die Mischung sollte dickflüssig und aromatisch sein

3. Rolle/Challah

- In Scheiben schneiden
- Sie können die Rollen leicht antrocknen oder einfach in Scheiben schneiden (traditionell werden sie oft trocken zubereitet)

4. Mohnfüllung anrichten

In einer Schüssel (z. B. Salatschüssel):

1. Eine Schicht Brot
2. Eine Schicht Mohnfüllung
3. Die Schichten wiederholen
4. Mit einer Schicht Mohnfüllung abschließen und mit Kokosflocken bestreuen

5.Beiseite stellen

- Am besten einige Stunden (idealerweise über Nacht) beiseite stellen
- So kann die Rolle das Aroma aufnehmen und die Füllung kann sich voll entfalten

Makówki śląskie

1 godziny

4 porcje

- 250–300 g maku (mielonego lub do zmielenia)
- 1 l mleka
- 3–5 łyżek miodu (do smaku)
- 100–150 g cukru
- 1–2 bułki pszenne lub chałka (mogą być czerstwe)
- 100 g masła
- 50–100 g rodzynek
- 50 g orzechów (włoskie/laskowe)
- 50 g migdałów (opcjonalnie)
- 1 łyżeczka aromatu migdałowego lub waniliowego



Przygotowanie

1. Mak

- **Mak zalej wrzątkiem, odstaw na 20–30 minut**
- **Odcedź i zmiel 1–2 razy (jeśli nie jest gotowy mielony)**

2. Masa makowa

- W garnku podgrzej mleko
- Dodaj mak, cukier, miód, masło
- Dorzuć bakalie (rodzynki, orzechy, migdały)
- Gotuj na małym ogniu ok. 10–15 min
- Na końcu dodaj aromat
- masa powinna być gęsta i aromatyczna

3. Bułka / chałka

- Pokrój w kromki
- Możesz je lekko podsuszyć albo tylko pokroić (tradycyjnie często są suche)

4. Układanie makówek

W naczyniu (miska, salaterka):

1. warstwa pieczywa
2. warstwa masy makowej
3. powtarzaj warstwy

Zakończ warstwą maku i posyp wiórkami kokosowymi

5. Odstaw

- Najlepiej odstawić na kilka godzin (a idealnie na noc)
- wtedy bułka nasiąknie i całość nabierze smaku

Sziléziai mák

1 óra

4 adag

- 250–300 g mák (őrölt vagy őrlésre kész)
- 1 l tej
- 3–5 evőkanál méz (ízlés szerint)
- 100–150 g cukor
- 1–2 búzalisztből készült zsemle vagy kalács (száraz is használható)
- 100 g vaj
- 50–100 g mazsola
- 50 g dió (dió/mogyoró)
- 50 g mandula (elhagyható)
- 1 teáskanál mandula- vagy vaníliaaroma



Elkészítés

1. Mák
- Öntsünk forrásban lévő vizet a mákra, és hagyjuk állni 20–30 percig
- Szűrjük le és őröljük 1–2 alkalommal (őröljük meg, ha még nem kész)

2. Mákos töltelék
- Egy fazékban melegítsük fel a tejet
- Adjuk hozzá a mákot, a cukrot, a mézet és a vajat
- Add hozzá az aszalt gyümölcsöket (mazsola, diófélék, mandula)
- Párold körülbelül 10–15 percig
- Végül add hozzá az ízesítőt
- a keveréknek sűrűnek és aromásnak kell lennie

3. Zsemle/Kalász
- Szeleteld fel
- Enyhén megszáríthatod őket, vagy csak felszeletelheted (hagyományosan gyakran szárazak)

4. A mák elrendezése

Egy tálban (tálban, salátástálban):
1. réteg kenyér
2. réteg mákos töltelék
3. Ismételd meg a rétegeket

Végül tegyél rá egy réteg mákot, és szórd meg kókuszreszelékkel

5. Tedd félre
- A legjobb, ha néhány órára (ideális esetben egy éjszakára) félreteszed
- ez lehetővé teszi, hogy a zsemle magába szívja az ízeket, és az egész kifejlődjön

Pierogi

1 hours

4 servings

- 500 g wheat flour
- ½ teaspoon salt
- 50 ml oil
- 1 cup hot water
- 300 g cottage chees
- 300 g onions
- 500 g potatoes
- Salt and pepper to taste



Preparation

1.Dough Preparation:

- Sift the flour into a bowl.
- Add salt and oil.
- Gradually pour in the hot water while mixing.
- Knead until the dough is smooth and elastic.
- Cover and let rest for 30 minutes.

2.Filling Preparation:

- Peel the potatoes and cook them in salted water.
- Peel and finely chop the onions.
- Fry the onions in butter until golden.
- Grind or crumble the cheese.
- Mash the potatoes.
- Add the onions, cheese, salt, and pepper to the potatoes and mix thoroughly.

3.Shaping and Cooking the Pierogi:

- Divide the dough into three parts. Set two aside and roll out the third to about 1 mm thickness.
- Cut out circles using a glass (about 6 cm in diameter).
- Place a portion of filling onto each circle.
- Fold into half-moons and seal the edges well.
- Cook in batches in boiling, lightly salted water for 3 minutes after they float to the surface.
- Remove and serve with melted butter or sour cream.

Pierogi

1 Stuned

4 Portionen

- 500 g Weizenmehl
- ½ Teelöffel Salz
- 50 ml Öl
- 1 Glas heißes Wasser
- 300 g Quark
- 300 g Zwiebeln
- 500 g Kartoffeln
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Zubereitung

1.Zubereitung des Teigs:

- Das Mehl in eine Schüssel sieben.
- Salz und Öl hinzufügen.
- Unter ständigem Rühren nach und nach heißes Wasser zugießen.
- Den Teig kneten, bis er glatt und elastisch ist.
- Abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

2.Zubereitung der Füllung:

- Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser kochen.
- Die Zwiebeln schälen und fein hacken.
- Die Zwiebeln in Butter goldgelb anbraten.
- Den Quark durch den Fleischwolf drehen oder zerbröseln.
- Die Kartoffeln zerstampfen.
- Zwiebeln, Quark, Salz und Pfeffer zu den Kartoffeln geben und alles gut vermengen.

3.Formen und Kochen der Pierogi:

- Den Teig in drei Teile teilen. Zwei beiseitelegen, den dritten auf etwa 1 mm Dicke ausrollen.
- Mit einem Glas (ca. 6 cm Durchmesser) Kreise ausstechen.
- Eine Portion Füllung auf jeden Kreis geben.
- Zu Halbkreisen zusammenklappen und die Ränder gut verschließen.
- Portionsweise in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 3 Minuten ab dem Auftauchen kochen.
- Herausnehmen und mit geschmolzener Butter oder Sauerrahm servieren.

Pierogi

1 godziny

4 porcje

- 500 g mąki pszennej
- ½ łyżeczki soli
- 50 ml oleju
- 1 szklanka gorącej wody
- 300 g twarogu
- 300 g cebuli
- 500 g ziemniaków
- Sól i pieprz do smaku



Przygotowanie

1.Przygotowanie ciasta:

- Mąkę przesiać do miski.
- Dodać sól i olej.
- Stopniowo dolewając gorącą wodę, cały czas mieszając.
- Wyrabiać, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne.
- Przykryć i odstawić na 30 minut.

2.Przygotowanie nadzienia:

- Obrać ziemniaki i ugotować je w osolonej wodzie.
- Obrać i drobno posiekać cebulę.
- Podsmażyć cebulę na maśle na złoty kolor.
- Zmielić lub pokruszyć ser.
- Rozgnieść ziemniaki.
- Dodać cebulę, ser, sól i pieprz do ziemniaków i dokładnie wymieszać.

3.Formowanie i pieczenie pierogów:

- Podziel ciasto na trzy części. Odłóż dwie i rozwałkuj trzecią na grubość około 1 mm.
- Wytnij kółka szklanką (o średnicy około 6 cm).
- Nałóż porcję nadzienia na każde kółko.
- Złóż w półksiężyce i dobrze sklej brzegi.
- Gotuj partiami we wrzącej, lekko osolonej wodzie przez 3 minuty od momentu wypłynięcia na powierzchnię.
- Wyjmij i podawaj z roztopionym masłem lub kwaśną śmietaną.

Pierogi

1 óra

4 adag

- 500 g finomliszt
- ½ teáskanál só
- 50 ml olaj
- 1 csésze forró víz
- 300 g túró
- 300 g hagyma
- 500 g burgonya
- Só és bors ízlés szerint



Elkészítés

1.A tészta elkészítése:

- Szitáld a lisztet egy tálba.
- Add hozzá a sót és az olajat.
- Fokozatosan, folyamatos keverés mellett add hozzá a forró vizet.
- Gyúrd, amíg a tészta sima és rugalmas nem lesz.
- Fedd le, és tedd félre 30 percre.

2.A töltelék elkészítése:

- Hámozd meg a burgonyát, és főzd meg sós vízben.
- Hámozd meg és vágd finomra a hagymát.
- Pirítsd meg a hagymát vajon aranybarnára.
- Reszeld le vagy morzsold el a sajtot.
- Törd össze a burgonyát. • Add hozzá a burgonyához a hagymát, a sajtot, a sót és a borsot, és alaposan keverd össze.

3.A gombócok formázása és sütése:

- Oszd a tésztát három részre. Kettőt félreteszünk, a harmadikat pedig kb. 1 mm vastagságúra nyújtjuk.
- Pohárral köröket szaggatunk ki (kb. 6 cm átmérőjűeket).
- Mindegyik körre egy kanálnyi tölteléket teszünk.
- Hajtsuk félholdakká őket, és jól zárjuk le a széleiket.
- Főzzük enyhén sós, forrásban lévő vízben 3 percig, miután feljöttek a felszínre.
- Vedd ki, és olvasztott vajjal vagy tejföllel tálaljuk.