Receptek Rákosmente szakácskönyvéből

Marhahúsleves (német étel)
Burger Erzsébet receptje

Hozzávalók: *1 kg marhahús, 3 szál sárgarépa, 2 szál fehérrépa, 1 kis zeller, 1 kis karalábé, 1 fej vöröshagyma, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom, 2 gerezd fokhagyma, egész fekete bors, só, hámozott egész burgonya.*

A csontos marhahúst (lehet fartő is), a sóval, borssal nagyon lassú tűzön három-négy órát főzzük, közben a habját többször leszedjük. A vége felé hozzáadjuk a hasábra vágott zöldségféléket. Télen főtt paradicsomlevet és darált paprikát is tehetünk a levesbe.

A leszűrt marhahúslevest a zöldséggel és cérnametélttel vagy nagygombóccal (lásd a levesbetéteknél) tálaljuk. A levesben főtt marhahúst második fogásként fogyaszt-hatjuk a nagygombóccal, paradicsomszósszal, paradicsomos krumplival, vagy zelleres krumpli salátával.

Libaleves (ünnepi zsidó étel)
Váczi Lajosné Békési Blau Veronika receptje

Hozzávalók (6-8 fő részére): *1,5 kg libaaprólék (fej, nyak – bőr nélkül –, lába, szárnya vége, háta, zúza, lép, stb.), 2 szál sárgarépa , 2 szál gyökér és zöldje, 1 kis zeller és zöldje, 1 kis karalábé, 1 fej vörös-hagyma héjastól, 1-2 zöldpaprika, fokhagyma, fekete bors, szerecsendió, kurkuma, só.*

Az aprólékot lassú tűzön főzzük, közben a habját folyamatosan leszedjük. Amikor félig megfőtt, hozzáadjuk a tetszés szerint szeletelt zöldséget, a fűszereket és mindvégig lassú tűzön tovább főzzük. Az elkészülési idő kb. másfél óra. Maceszgombóccal tálaljuk.

Tejleves (szlovák étel)
Burger Erzsébet receptje

Hozzávalók: *1 liter tej, 1 egész tojás, liszt, 1 csipet só.*

A tejet a sóval felforraljuk. A forrásban lévő tejbe belereszeljük a tésztát, azaz a reszeltkét.

Reszeltke elkészítése: a tojásból, a sóból és a lisztből levestészta állagú tésztát gyúrunk. Almareszelőn belereszeljük a fövő tejbe. Amikor megfőtt tálaljuk.

Ricsaleves (német-szlovák étel)
Derzbach Istvánné Mirák Erzsébet receptje

Hozzávalók: *50 dkg savanyú káposzta, 1 fej vöröshagyma, 1 közepes krumpli, 1 szál füstölt kolbász, só, zsír, liszt.*

A fazékba beletesszük az átmosott, kinyomkodott káposztát, felöntjük vízzel, hozzáadjuk az apróra vágott hagyma felét, a szintén apróra vágott krumplit, a sót és a kolbászt. Amikor a káposzta megpuhult kivesszük a kolbászt.

A hagyma másik felével rántást készítünk és berántjuk a levest. Hagymás, piros paprikára dobott főtt krumplival és a kolbásszal fogyasztjuk. A levest leggyakrabban télen készítették.

Cibere leves (zsidó étel)
Erdei Zoltánné Heller Gabriella receptje

Hozzávalók: *1 kg cékla, néhány szem krumpli, tejföl, citromlé vagy ecet, 1 tojás sárgája, só.*

A megmosott, hámozatlan céklát megfőzzük, megpucoljuk és kockákra vágjuk. A felkockázott burgonyát a céklával és a sóval föltesszük főni. Ha megpuhult a krumpli is, ízlés szerint enyhén megsavanyítjuk. A kissé kihűlt levesbe belekeverjük a tejfölbe habart tojás sárgáját. Nyáron hidegen ették.

Nagygombóc (ünnepi szlovák-német étel)
Horváth Istvánné Oszlai Julianna receptje

Hozzávalók: *1 kg burgonya, 15 dkg rétesliszt, 2 zsemle, 5 dkg zsír, só.*

A burgonyát meghámozzuk, lereszeljük, szűrőn lecsöpögtetjük. A zsemléket kockákra vágva zsíron megpirítjuk, majd a krumplihoz keverjük és a lisztel, a sóval jól összedolgozzuk. A masszából kb. 8 cm átmérőjű gombócokat készítünk, amelyeket rétesliszben megforgatunk, majd forró, sós vízben kifőzünk. Lassú forrás mellett 45 perc alatt készülnek el. Közben, hogy le ne ragadjanak a gombócok, fakanállal időnként meg kell emelgetni valamennyit. Egyet félbevágunk, hogy meggyőződjük arról, hogy a belseje is megfőtt. Szűrőkanállal szedjük ki a gombócokat és húslevesben fogyasztjuk. Disznóvágás után szokás a nagygombóc közepébe, formálásakor apró tepertőt tenni.

Másnap a megmaradt gombócokat szeletekre vágva zsíron megpirították és tejföllel, pörkölttel vagy paradicsomszósszal külön ételként fogyasztották. A diódarálók elterjedésével többen ezen darálták le a nyers krumplit.

Maceszgombóc (ünnepi zsidó étel)
László Ferencné Szabó Éva receptje

Hozzávalók: *2 egész tojás, 2 evőkanál langyos víz, 25 dkg darált macesz (pászka), 1 evőkanál libazsír, só, törött bors, reszelt szerecsendió.*

Elkeverjük a vizet a libazsírral, majd beleütjük a tojásokat és beleszórjuk a fűszereket. Annyi maceszdarát teszünk hozzá, amennyit felvesz (ne legyen túl kemény). Egy órát pihentetjük, utána vizes kézzel apró gombócokat formázunk belőle. Sok családban öklömnyi gombócokat készítettek, abból egy került a leveses tányérba. Forrásban lévő levesben 20-25 percig főzzük (sok levet felszív). Egyet felvágunk, hogy megnézzük, megfőtt-e a belseje. Az ünnepi libaleveshez fogyasztották szombaton vagy más ünnepnapokon.

Töltött libanyak (ünnepi zsidó étel)
László Ferencné Szabó Éva receptje

Hozzávalók: *egy nagyobb libanyak bőre, 20-25 dkg darált libamell húsa, 1 zsemle, 3 egész tojás, fél fej vöröshagyma, só, törött bors, 1 evőkanál libazsír.*

A zsemlét tejben megáztatjuk, majd kifacsarjuk és összegyúrjuk egy nyers tojással, a darált hússal, a zsírban megpirított reszelt hagymával, a sóval és a borssal. Két tojást keményre főzünk, megpucoljuk. Az alaposan megmosott libanyak egyik felét összevarrjuk, vagy összetűzzük. Beletöltjük a tölteléket, közben belecsúsztatjuk a két kemény tojást, és középre igazítjuk őket. Összetűzzük vagy bevarrjuk a nyak másik végét is. Egy órát főzzük húslevesben, majd libazsírral megkenve sütőben pirosra sütjük. Hidegen és melegen is kitűnő.

Sűrűkáposzta (szlovák étel)
Horváth Istvánné Oszlai Julianna receptje

Hozzávalók: *1 kg savanyú káposzta (átmosva), 1 dl-es pohár rizs, só, 1 kis fej vöröshagyma, 3-4 dkg zsír, 1-2 evőkanál rétesliszt, 1 közepes burgonya, 2 liter főtt sonka leve, 1 teáskanál piros paprika.*

A forró sonkalébe beletesszük a káposztát, egy órát főzzük, majd hozzáadjuk a rizst is. Amikor a rizs megpuhult, a zsírból, lisztből, hagymából és piros paprikából készült rántással berántjuk a káposztát. Hozzáadjuk a lereszelt nyers krumplit, amellyel még 20 percig főzzük. Az ételt húsvétkor fogyasztották.

Vadas (ünnepi zsidó étel)
Váczi Lajosné Békési Blau Veronika receptje

(*Vadast, más alapanyagok felhasználásával a német, a szlovák és a magyar háziasszonyok is készítettek.)*
Hozzávalók: *1 kicsontozott libamell, 2 nagyobb sárgarépa, 1 nagyobb petrezselyemgyökér, libazsír, só, babérlevél, egész fekete bors, liszt és zsiradék a rántáshoz, ecet, cukor, mustár ízlés szerint.*

A húst ujjnyi vastag szeletekre vágjuk és a kockára vágott zöldséggel együtt, forró zsiradékban jól átforgatjuk. Felöntjük forró vízzel, beletesszük a fűszereket és lefedve, kislángon puhára főzzük (ha kell, a vizet többször pótoljuk). Amikor megpuhult, kivesszük a zöldségeket és szitán áttörjük. Világos rántást készítünk, fölengedjük egy kevés vízzel, hozzáadjuk az áttört zöldséget és ízlés szerint ecettel, mustárral, cukorral ízesítjük. Tejfölt is adhatunk hozzá. Beletesszük a hús és átforraljuk. Maceszgombóccal vagy zsömlegombóccal tálaljuk.

Resztelt (pirított) burgonya (német étel)
Burger Erzsébet receptje

Hozzávalók: *1,5 kg burgonya, 3 fej vöröshagyma, zsír, piros paprika, só.*

Az egész burgonyákat megmossuk és héjastól megfőzzük. Ha kihűlt meghámozzuk és nagylyukú reszelőn (almareszelőn) lereszeljük. Zsiradékon megfonnyasztjuk a vékony szeletekre vágott hagymát, majd ízlés szerint sózzuk és piros paprikát hintünk rá. Erre az alapra tesszük rá a lereszelt, főtt burgonyát és megpirítjuk.

Krautknédli (német változat)
Hangai Jakab receptje

Hozzávalók: *1,5 kg savanyú káposzta, 50 dkg előfőzött, füstölt comb, 50 dkg szeletelt, fűszerezett sertéscomb, 1 kg liszt (fele rétes, fele finom), 2,5 dkg élesztő (langyos tej, cukor), langyos tej, 1 egész tojás, só, 25 dkg darált tepertő.*

Az átszitált liszttel, tojással, sóval, langyos tejjel és kovásszal hólyagosra dagasztott kelt tésztát készítünk, amelyet duplájára kelesztünk. Egy nagyobb lábast kizsírozunk, kilisztezünk. Beletesszük a kimosott, kifacsart savanyú káposzta nagyobb részét, a darabolt húsokat és ráöntjük a füstölt hús főzőlevét (ha kevés, egy kis vízzel pótoljuk). A lé ne érjen a hússzeletek fölé. A megkelt tésztát lisztezett deszkán téglalap alakúra nyújtjuk, rákenjük a darált töpörtyűt és fölcsavarjuk, mint a bejglit. Két ujjnyi szeletekre vágjuk, majd gombócokká formázzuk és rárakjuk a lábasban lévő hússzeletekre. Tetejére szórjuk a maradék káposztát. Az edényt nem fedővel, hanem egy ráillő másik edénnyel borítjuk le, mivel a gombócok gőzben főnek és két-háromszorosára dagadnak körülbelül két óra alatt. Kevergetni nem szabad, csak az edényt forgatni és rázogatni. A gombóc akkor van kész, ha nem ragad a beleszúrt hústűre.

Krautknédli (szlovák változat)
Csókás Józsefné Gácsi Katalin receptje

Hozzávalók: *1 kg füstölt csülök (előző nap megfőzni, levében lehűteni), 1kg füstölt oldalas (előző nap megfőzni, levében lehűteni), 1 szál kolbász, 3 kg savanyú káposzta átmosva, 50 dkg liszt, 1 zsemle, 50 dkg zsír, 2 dkg élesztő, 1,5 dl tej, só.*

A 10 literes lábast alaposan kizsírozzuk, beletesszük a káposzta felét, rá a feldarabolt húsokat, majd betakarjuk a maradék káposztával. A felkockázott zsemlét két evőkanál zsíron megpirítjuk. A lisztből, tojásokból, zsemlekockából, 1,5 dl tejjel fölfuttatott élesztőből könnyű kelt tésztát gyúrunk (ha kemény a tészta egy kis tejjel lazíthatjuk). Az egy órát kelesztett tésztát ujjnyi vastagságúra nyújtjuk, megkenjük

olvasztott zsírral és föltekerjük, mint a bejglit. Az öt centiméteres darabokra vágott tészta oldalait zsírral megkenjük és beleállítjuk a káposztába. A lábasba beleöntjük a füstölt levet, vízzel kiegészítve azt, de csak annyit, hogy a káposztát éppen hogy elfedje a folyadék. A lábast ráillő tállal takarjuk le, hogy a gombócoknak legyen helye növekedni. A főzés ideje másfél óra, takaréklángon. Akkor készült el az étel, ha puha a káposzta és a gombóc közepe nem ragad. Tálaláskor külön tálakra szedjük a húst, a kolbászt, a tésztát és a káposztát.

Sólet (ünnepi zsidó étel)
Erdei Zoltánné Heller Gabriella receptje

Hozzávalók: *25 dkg tarkabab, 1 füstölt libacomb vagy libamell, 10 dkg gersli (árpagyöngy), babérlevél ízlés szerint, fokhagyma ízlés szerint, libazsír, só (ha szükséges).*

A babot és a gerslit előző nap (külön-külön) beáztatjuk, készítés előtt leszűrjük. A tepsit kikenjük libazsírral, ráterítjük a babot és a fűszereket, majd rátesszük a darabokra vágott füstölt húst. Öntünk alá egy kevés vizet. Amikor félig elkészült, belekeverjük a gerslit. Lassú tűzön, lefedve reggelig sütjük tovább, időnként kevés vizet öntve alá. Az ételt gyakran fogyasztják a családok szombaton. Régen a bekészített ételt péntek délután kezdték főzni vagy elvitték a pékhez, aki kemencében sütötte meg. Szombaton délben a sólet még meleg volt. Széderkor (a tavaszi Pészach ünnep estéjén) ima után, amikor elkezdték az étkezést, az anya kinyitotta az ajtót, hogy akik szeretnének, bejöhessenek és csatlakozhassanak az ünnepi étkezéshez.

Sztrapacska (szlovák étel)
Epress Rezsőné Bollog Mária receptje

Hozzávalók: *1 kg reszelt, nyers krumpli, 30 dkg liszt, 2 kávéskanál só, 1 egész tojás, 25 dkg juhtúró (esetleg tehéntúró), 10 dkg füstölt szalonna, 2 dl tejföl, 1 csomag metélő hagyma.*

A kinyomkodott nyers, reszelt krumplit összekeverjük a liszttel, a tojással és a sóval. A nokedli sűrűségű tészta akkor jó, ha elválik az edény falától. Forrásban lévő, sós vízbe szaggatjuk. Ha feljött a víz színére szűrőkanállal kiszedjük, leöblítjük és lecsepegtetjük. A tésztát meglocsoljuk a kiolvasztott szalonna zsírjával, rámorzsoljuk a juhtúrót és rászórjuk a szalonna darabkákat. Tetejére öntjük a tejfölt, és rászórjuk az apróra vágott metélőhagymát.

Luther könyve (német étel)
Görbics Dezsőné Burger Katalin receptje

Hozzávalók: *70 dkg liszt, 50 dkg darált háj, 3 evőkanál ecet, 2 tojás-sárgája, 0,5 dkg só, 5 dkg cukor, víz.*

25 dkg lisztet alaposan összegyúrunk a ledarált hájjal, lapos téglára formáljuk, és hidegre tesszük. Rétestészta keménységűre kidolgozunk 45 dkg lisztet, a tojások sárgáját, a sót, cukrot és a langyos vizet. Legyen jó hólyagos. Lábassal leborítjuk, és fél órát pihentetjük. Azután vékonyra kinyújtjuk, és a közepébe tesszük a hájas tésztát. Ráhajtogatjuk a kinyújtott tésztát alulról, fölülről, jobbról, balról, és 30 percre hidegre tesszük, majd kinyújtjuk. Ezt a műveletet háromszor ismételjük meg.

Sütés előtt 0,5 cm vastagra kinyújtjuk, téglalap formára vágjuk. Lekvárral, dióval, vagy mákkal töltjük és félbehajtjuk. Nyíló részével egy irányba a tepsibe tesszük, ahol további fél órát pihentetjük. Erős tűznél sütjük, utána még melegen meghempergetjük porcukorban.

Attól válik Luther könyvévé, hogy sütés után kinyílik, mint a Biblia.

Flódni (ünnepi zsidó étel)
Váczi Lajosné Békési Blau Veronika receptje

Hozzávalók: *50 dkg liszt, 25 dkg margarin (vaj), 10 dkg cukor, 3-4 to-jássárgája, 1 kávéskanál sütőpor, 1 dl (vagy amennyit a tészta felvesz) fehérbor.* **A töltelékhez:** *20 dkg mák, 25 dkg dióbél, szilvalekvár, 1 kg hámozott alma, 3 citrom, mazsola, cukor, tej, rum, fahéj.*

A lisztet összemorzsoljuk a margarinnal, majd hozzáadjuk a cukrot, a tojást, a sütőport és a bort. Összedolgozzuk az alapanyagokat és minimum egy órára a hűtőbe tesszük.

A tésztát öt részre osztjuk, és vékonyra kinyújtjuk. Legjobb a majd felhasznált tepsi hátulján nyújtani, mert így pontos lesz a méret. Az alulra kerülő lapot kissé nagyobbra nyújtjuk.

A sütemény összerakása: az alsó lapot gondosan a tepsi aljára helyezzük és rákenjük a mákos töltelék, a második lapot rátesszük, és erre kerül a diós töltelék, a harmadik lapra jön a szilvalekvár és a negyedik lapra az almás töltelék. A felső tésztalapot is ráillesztjük, megkenjük tojásfehérjével (vagy egy újabb egész tojással) és megszurkáljuk (a pici lyukakon át távozik az almatöltelékben keletkezett gőz). Előmelegített sütőben sütjük.

Töltelékek készítése:

Mákos: a ledarált mákot öt evőkanál cukorral elkeverjük, egy kevés tejet, rumot öntünk rá, beletesszük a mazsolát, a citromhéjat és jól átkeverjük. Télen meleg helyen hagyjuk állni néhány órát, nyáron tűzhelyen átmelegítjük, de nem főzzük (ekkor a végén adjuk hozzá a rumot).

Diós: 20 dkg darált diót négy evőkanál cukorral összekeverünk, kevés tejet, rumot öntünk hozzá, beletesszük a mazsolát és a citromhéjat, majd jól átkeverjük. Télen meleg helyen hagyjuk állni néhány órát, nyáron tűzhelyen átmelegítjük, de nem főzzük (ekkor a végén adjuk hozzá a rumot).

Almás: A meghámozott almát lereszeljük és ízlés szerint cukorral megédesítve, föltesszük főni. Hozzáadjuk egy citrom héját és levét, majd addig főzzük, amíg a levének jelentős része elpárolog. A főzés vége felé megízesítjük egy kevés fahéjjal. Mielőtt rátennénk a tésztára, megszórjuk darált dióval vagy prézlivel.