

I. Festival der schwäbischen Speisen

Császártöltés, 2021. június 12.



I. Sváb Ételek Fesztiválja Császártöltésen

2021. június 12-én, szombaton első alkalommal került megrendezésre Császártöltésen a Sváb Ételek Fesztiválja. A 2019-ben, Császártöltés Község Önkormányzatának kiadásában megjelentetett, a helyiek által gyűjtött receptekből álló Császártöltési Finomságok című szakácskönyv sikere adta az ötletet, hogy jó lenne megkóstolni más sváb települések jellemző ételeit, megismerni szokásaikat, viseletüket, táncaikat, dalaikat.

Tíz magyarországi sváb település képviseltette magát a rendezvényen hagyományörző csoportjaikkal és ételeikkel: Babarc, Bácsbokod, Ceglédbercel, Császártöltés, Érsekhalma, Feked, Hajós, Miske, Nemesnádudvar, Rácalmás. A színpadon bemutakoztak a táncsoportok, énekkarok és zenekarok. A finom falatok mellé tartalmas, szórakoztató programot kínáltak a szervezők.

I. Festival der schwäbischen Speisen in Tschasartet

Am Samstag den 12. Juni 2021 wurde das erstmalig in Tschasartet der Festival der schwäbischen Speisen veranstaltet. Im Jahr 2019 hat die Selbstverwaltung von Tschasartet ein Kochbuch mit dem Titel Tschasarteter Leckereien herausgegeben. Die Rezepte haben die Einwohner gesammelt und das Buch wurde ein großer Erfolg. Daher kam die Idee, wie gut es wäre, die Speisen von anderen schwäbischen Gemeinden zu kosten, ihre Traditionen, Trächte, Tänze und Lieder kennen zu lernen.

Zehn schwäbische Gemeinden aus Ungarn haben sich vertreten mit ihren traditionellen Gruppen und Speisen vertreten: Bawarz, Wikitsch, Ceglédbercel, Tschasartet, Érsekhalma, Schwarzfild, Hajosch, Miske, Nadwar und Rácalmás. Auf der Bühne haben sich die Tanzgruppen, Chöre und Musikkapellen vorgestellt. Zu den leckeren Speisen haben die Veranstalter inhaltvolle und unterhaltsame Programme geboten.



Ritter Imre német nemzetiségi országgyűlési képviselő, Takácsné Stalter Judit Császártöltés polgármestere, Manhalterné Szeitz Orsolya Császártöltési Német Nemzetiségi Önkormányzat elnöke

Császártöltés Bács-Kiskun megye déli részén, az 54-es út mentén található. 1744-ben a kalocsai érsekséghez tartozó területre Patatic Gábor akkori érsek, az Ulmtól délre fekvő területekről telepített be 65 családot a szőlőkultúra fellendítésére. Császártöltés különlegességét az 50 méteres szintkülönbség adja. Itt dombok, völgyek teszik izgalmassá az alföldi tájat. Kiváló túrázó helyek és a löszfalú pincékben a császártöltési gazdák finom borai várják a Császártöltésre érkezőket.

Látnivalók:

Ősi ösvény: A sétaút 8,5 kilométer hosszú. Végigvezet a falu határában, az Öreghegyen, a Szamár-völgyben, a Káposztáskerti pincesoron. A kirándulót párosul egy igazi nyelvi kirándulással is, hiszen az útjelző táblákon a helyre jellemző szavak három nyelven, magyarul, svábul, németül is szerepelnek.

Sváb Tájház: 1896-ban épült a parasztkorok homlokzatú, Császártöltés népi építészeti kultúrájára jellemző épület.

Képes Ház: A kiállításon óriási méretű képeken látható a falu története, hagyományai, népviselete. A látványos kiállításnak helyet adó, közel 100 éves ház maga is különleges.

Pincék: A maguk nemében különlegesek Császártöltés pincesorai, hiszen szervesen beépülnek a faluba, utcát alkotva a falu részei.



Sonka leves

Hozzávalók: 50 dkg füstölt sonka, 2-2 db sárgarépa és petrezselyem gyökér, 1 db zeller, 1 db vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 4-5 db krumpli és metélttészta.

Elkészítése: A sonkát előző este beáztatjuk, másnap ezt a vizet leöntjük és annyi friss vízzel, amennyi ellepi, főzni kezdjük. A forrásban lévő leves habját leszedjük. Amikor a sonka félig megpuhult, beletesszük a hosszában feldarabolt zöldségeket és lassú tűzön addig főzzük, amíg a zöldség is megpuhult. A levest a zöldségekkel és a tésztával tálaljuk.

A levesből kiszedett krumplit a sonkával együtt külön fogásként tálaljuk.

Schinkensuppe

Zutaten: 50 dkg geräucherte Schinken, 2 Stück Karotten, 2 Stück Wurzelpetersilie, 1 Stück Sellerie, 1 Stück Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, 4-5 Stück Kartoffeln und Nudeln.

Zubereitung: Am Vorabend legen wir den Schinken in einen Topf voll mit Wasser. Am nächsten Tag gießen wir das Wasser ab. Wir füllen es mit frischem Wasser auf, so das es bedeckt ist und wir lassen es aufkochen. Während es kocht, schöpfen wir den Schaum ab. Wenn der Schinken halb gar ist, geben wir die in halbgeschnittenen Gemüsesorten geschnittenen Gemüsen dazu und lassen es solange langsam kochen, bis auch das Gemüse gar ist. Wir servieren die Suppe mit Gemüse und Nudeln.

Wir nehmen die Kartoffeln aus der Suppe raus und servieren es mit dem Schinken als ein eigenes Gericht.



Fuchs kórus

Bács-Kiskun megye déli részén, a Dunától 20 km-re keletre fekszik a Bácskában. Hullámos, enyhén dombos vidék – észak felé fokozatosan emelkedik. A tengerszint feletti magassága 110 és 125 méter között van. Az első, a település akkori nevével, vagyis Bükeddel talált írásos feljegyzés I. Endre király idejéből, 1050 környékéről származik. A nagyközség neve több alkalommal változott. Néhány, ezen régi elnevezések közül: Bükedegyháza, Bukod, Bikittyta. Jelenlegi nevét 1904 óta viseli.

A látnivalók közül érdemes megtekinteni az Árpád-házi **Szent Erzsébet templomot, a Kegyeleti parkot és a Szent Anna kápolnát.**

Bácsbokodi Hagyományörző Egyesület Wikitsch Német Tánccsoport

2005-ben fogalmazódott meg a gondolat, hogy Bácsbokodnak is szüksége lenne – sok svábok lakta településhez hasonlóan – egy saját német nemzetiségi tánccsoportra. Etsberger Mária és Bánáti Edit Gál Anett táncpedagógus segítségével és számos táncolni vágyó 10-12 éves gyermek részvételével megalapították a tánccsoportot. Az első fellépésük 2006. április 28-án volt.





Baranya megye keleti felén fekszik, a Borza-patak völgyében, mintegy tíz kilométerre a Duna mohácsi szakaszától. Legmagasabb pontja a 224 méteres Salamon-hegy. A falut elsőként 1015-ben említik a pécsváradi apátság alapítólevelében; az apátság kapta adományként.

Látnivalók

Szent Flórián szobrát, a Szent István király templomot és a Mesevers tanösvényt érdemes megtekinteni. A tanösvény egy két körből álló, a környék érdekességeit, természeti szépségeit érintő túraút.

Káposztás gőzgombóc

Hozzávalók: 1 kg savanyúkáposzta, 1 nagyobb fej hagyma, 1 evőkanál zsír, kevés őrölt paprika, szalonna vagy füstölt kolbász, 50 dkg liszt, 5 dkg élesztő, 3 evőkanál olvasztott zsír, tej, só.

Elkészítés: A zsírban a hagymát megpirítjuk, ráesszük az őrölt paprikát, a káposztát és a szeletekre vágott szalonnát. Az egészet félpuhára főzzük. Ezután készítjük el a gombócokat. Az élesztőt langyos tejben felfuttatjuk. A liszthez hozzáadjuk a zsírt, sót, felfuttatott élesztőt, majd összegyúrjuk, és az alaposan kidolgozott tésztát a tálban letakarva kelesztjük. Mikor a duplájára megkelt a tészta, 7-8 gombócot készítünk belőle. A megformázott gombócokat letakarva tovább kelesztjük majd mikor megkeltek, a langyos káposztára helyezzük. Letakarva, további 10 percig hagyjuk a lábosban kelné a tésztát, ezután vizet öntünk alá és kislángon főzni kezdjük. Főzés közben a lábost néha megforgatjuk úgy, hogy a fedőt nem vesszük le róla.

Kraut Heewekneel (Kraut un Knell)

Wos-mr tezuu prauch: 1 Kilo Sauerkraut, 1 kroßi Zwipl, 1 Essleffl Fett, wenich kemoolene Paprika, Spekk over geraigede Wischt, 50 Deko Meel, 5 Deko Kerwe, 3 Essleffl Fett, Mellich, Salz.

So wiat s kemocht: In Fett rest-mr tii Zwipl, noch khemt kemoolene Paprika troo, tes Kraut wiet riikstraat un tii Spekkstekkr traufkelecht. Tes muss-mr halpwaich khoch. Noch mach ich tii Knell. Tii Kerwe lesst-mr aufkeh in warmi Melich. Zum Meel kitt-mir tes aufkelosse Fett, tes Salz, tii Kerwe. Ten lecke Taaik muss-mr kuut schlooch, pis-r Ploose kricht. Noch tekt-mr zu mit an Simpétihl un lesst-a keeh. Noch schitt-msch raus un mecht Knell tefoo. Tii wen widr zuketeckt mit an Tichl es e kenn. Noch lecht-mr-sche uften Kraut (tes tef ewr net haas sei(!)) un so solese 10 Minute in Raindl zuketeckt ruuh. Noch wen-se kanz staat kekchocht. Iwen Kraut soll immr Wassr sei. In 25-30 Minute sen-se fetich. [Wann-mr well khon mr a opksmelzte Krompiensprei tezuu kekeep.]



A község Budapesttől mintegy 60 kilométerre délkeletre fekszik Albertirsa és Cegléd között. Déli határában folyik a Gerje-patak. A középkorban Ceglédbercel területe Alberti pusztája volt. Az első okleveles említése egy 1281-es határjárásról fennmaradt oklevélben található.

Látnivalói közül a *Nepomuki Szent János templomot*, a *Falumúzeumot* és a *Borkápolnát* érdemes felkeresni.

Berceli babos káposzta

Anyag szükséglet: 0,5 kg zsír, 2 db füstölt sertés csülök, 2 db nyers sertés csülök, 1 kg vörös hagyma, 1 fej fokhagyma, 0,5 kg árpagyöngy (gersli), 5 kg savanyú káposzta, 4 doboz konzerv bab, 2 üveg natúr lecsó, só, bors, néhány szem szegfűbors, őrölt kömény, majoranna, őrölt paprika, babérlevél. Tálaláshoz tejföl.

Elkészítés: A vörös hagymát apró kockára vágjuk, zsíron üvegesre pároljuk, hozzáadjuk a kicsontozott, felkockázott csülköket, rövid pirítás után hozzáadjuk a lecsót, és a fűszereket ízlés szerint. Amikor a hús félig megpuhult, hozzáadjuk a savanyú káposztát, (ha szükséges 1x mossuk át hideg vízzel) öntsük fel annyi vízzel, ami pont ellepi, és főzzük puhára. Amikor kész, adjuk hozzá a babot, és tejföllel tálaljuk.

Berzeler Kraut mit Bohnen

Zutaten: 0,5 kg Fett, 2 Stück geräucherte Schweinshaxen, 2 Stück rohe Schweinshaxen, 1 kg Zwiebeln, 1 Kopf von Knoblauch, 0,5 kg Perlgraupen, 5 kg Sauerkraut, 4 Dosen Bohnenkonserven, 2 Gläser Letscho, Salz, Pfeffer, ein paar Stück Nelkenpfeffer, gemahlener Kümmel, Majoran, edelsüßes Paprikapulver, Lorbeerblätter. Zum Servieren saurer Sahne.



Zubereitung: Wir schneiden die Zwiebeln klein und dünsten es auf dem Fett glasig. Wir geben die ausgebeinten und kleingeschnittenen Haxen dazu. Wir braten es kurz an und geben den Letscho und Gewürze nach Geschmack bei. Wenn das Fleisch halb fertig ist, geben wir das Sauerkraut dazu (wenn es, nötig ist können wir es einmal mit kaltem Wasser durchwaschen). Danach füllen wir es mit Wasser auf, so das es komplett zugedeckt ist und kochen es fertig. Wenn es gar ist, geben wir die Bohnen dazu und servieren es mit saurer Sahne.



Babarci Szivárvány Kórus, Babarci Ifjúsági Fúvószenekar, Babarci Magyar Német Baráti Kör Gyermektáncsoportja



Ceglédberceli Német Nemzetiségi Kultúregyesület Örmcsapat Táncsoportja, Német Nemzetiségi Kórus



Hajós Bács-Kiskun megye délnyugati részén helyezkedik el. A település nevét 1366-ban említi először oklevél, azonban a török idők alatt elnéptelenedett. A település sváb lakosságának ősei a 18. század első felében lettek betelepítve a mai Baden-Württemberg tartományból az ekkor lakatlan, mocsaras részre.



Schön Mária Alapító Énekkar és a Herflis Fiúk

Látnivalók Hajóson:

Hajósi Barokk Kastély: A barokk stílusú hajósi kastélyt gróf Patachich Gábor kalocsai érsek építtette 1740-ben vadászkastély céljára. A hajósi volt érseki kastély Bács-Kiskun megye legrégebbi, a Dél-alföldi Régió második legrégebbi kastélya, amely építészettörténeti, művészettörténeti és kultúrtörténeti adottságait tekintve is az egyik legjelentősebb épület az Alföldön.

Szt. Imre római katolikus templom: 1728-ban épült barokk stílusban, oldalhajókkal 1879-ben egészült ki. Főoltárán Szűz Mária fából készült 1 m magas szobra található, amelyet az Óhazából hoztak magukkal a betelepülők. A előtte történt gyógyulások miatt csodatevőnek nevezett szobor a XVI. századból származik.

Pincefalu: A Hajósi Pincefalu a népi építészet egyedülálló ékköve. A Duna régi medrének törésvonalán alakult ki: ez választotta el egymástól a szőlő és gyümölcsstermesztésre alkalmas agyagos, homokos területeket a kötöttebb talajútól. A lösztalajba vájták, azt a ma már több mint 1200 présház borospincéit, ahol a hajósi borok érlelődnek.

Hagymamártogatós

Hozzávalók: 2 kg vöröshagyma, só, zsír, fél fakanálnyi őrölt paprika.

Elkészítése: A hagymát apró kockára daraboljuk. Bő zsiradékban szinte barnára pirítjuk, majd felöntjük 1 liter vízzel és addig pároljuk, amíg a levét elfövi. Só ízlés szerint kerül bele.

Több változata is ismert a faluban. Volt olyan család, aki őrölt paprikát is tett bele. Mások szalonnát pirítottak és annak a zsírján sütötték ki a hagymát. Főtt krumplival, puha kenyérral tálalható. Hagymaszedéskor elmaradhatatlan étel volt.

Zwiebeltunken-Cvifltonkáz

Zutaten: 2 kg Zwiebeln, Salz, Fett, halber Kochlöffel Paprikapulver.

Zubereitung: Die Zwiebeln schneiden wir klein. Wir braten es in reichlichem Fett bräunlich an, wir füllen es mit 1 Liter Wasser auf und lassen es solange köcheln, bis das ganze Wasser verkocht. Wir salzen es nach Geschmack. Im Dorf sind mehrere Varianten bekannt. Es gab Familien, wo man auch Paprikapulver dazugegeben hat. Andere Familien haben erst Bauchspeck angebraten und haben davon das Fett benutzt um die Zwiebeln anzubraten. Man kann es mit Kartoffeln und frischem Brot servieren. Bei der Zwiebelernte war diese Speise unausbleiblich.



A település Bács-Kiskun megye déli részén helyezkedik el. Azon kevés települések közé tartozik, amely elmondhatja magáról, hogy már az időszámításokat megelőző bronzkorban is lakott település volt. Érsekhalma egykor a kalocsai érsekség birtoka volt. Ekkor még Hild-pusztá volt a neve.

A község látványosságai közé tartozik a bronzkori **Földvár**, a **Szent József római katolikus templom**, a **Tájház**, illetve a Duna menti síkság és a Duna-Tisza közti hátság érintkezésénél lévő terület is.

Kanalas fánk

Hozzávalók 4 adagra: 50 dkg liszt, ½ evőkanál szódadikarbóna, 1 db tojás, 1 evőkanál cukor, 1 teáskanál só, 5 dl tej.

Elkészítés: A száraz hozzávalókat összekeverjük egy tálba, majd hozzáadjuk a tojást, a tejet és csomómentesre keverjük. Két kanál segítségével bő olajba vagy zsírba kanalazzuk a tésztát, majd pirosra sütjük mindkét oldalát. Ügyeljünk arra, hogy az olaj ne legyen túl forró, mert a fánkok megéghetnek kívülről, belül pedig nyersegek maradhatnak.



Érsekhalmi Hagyományörző Népdalkör



Löffel Krapfen

Zutaten für 4 Portionen:

50 dkg Mehl, ½ Esslöffel Natron, 1 Ei, 1 Esslöffel Zucker, 1 Teelöffel Salz, 5dl Milch.

Zutaten: Wir mischen die trockenen Zutaten in einer Schüssel zusammen. Wir geben das Ei und die Milch dazu und rühren es glatt. Wir nehmen zwei Esslöffel und damit löffeln wir den Teig in reichliches Öl oder Fett. Wir braten beide Seiten bräunlich an. Wir müssen darauf achten, dass das Öl nicht zu heiß ist, weil die Krapfen schnell von außen schwarz werden, aber innen sind sie noch nicht gar.

Feked Baranya megye északkeleti részén a Karasica-patak szelíd dombokkal övezett völgyében fekszik, ahol a Kelet-Mecsek lankái a Geresdi-dombságba simulnak. Nevét Feketh alakban egy Árpád-kori okmányban, majd az 1372-ben kelt irat szerint, a cikádori cisztercita apátság birtokai között is említik. Valószínű, hogy a török megszállás előttig mindvégig lakott település volt, azonban a törökdúlás a községet teljesen megsemmisítette. Az újratelepítés 1702-ben vette kezdetét. A telepesek a németországi Fulda környékéről származtak, és katolikus vallásúak voltak.



Fekeder Klumpenjager Tánccsoport,
Fekedi Énekkar

Látnivalók:

Tájház: Bemutatja őseink, a svábság falusi életformáját, használati tárgyaikat, hétköznapi és vasárnapi viseleteiket, főzési, étkezési és egyéb szokásaikat.

Kálvária: A kálvária a 19. század közepén épült, a stációképeket a régiek helyett 1964-ben Éber Sándor bajai festőművész készítette.

Babos egytálétel vizesgombóccal, pirított kenyérmorzzával

Hozzávalók: 0,5 kg bab, (szelet sonka), 1 evőkanál pirospaprika, 4-5 babérlevél, 1 evőkanál só, zsír, 2 vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál liszt.

Gombóchoz: 0,5 kg liszt, 1 ek. zsír, 1 ek. só, víz, 2 szelet kenyér, zsír.

Elkészítés: Az előző este beáztatott babot a fűszerekkel együtt fel tesszük főni. Egy szelet sonkát is tehetünk bele, jobb íze lesz. Rántást készítünk zsírból, egy fej felaprított hagymából, a fokhagymából és a lisztből. Összeforraljuk a babbal. A másik hagymát is megdinszteljük, meghintjük pirospaprikával, s a kész babfőzelékre kenjük. Két szelet kenyérből morzsát készítünk és zsíron megpirítjuk. A gombóchoz valókat kikeverjük, közepesen kemény állagú tésztát készítünk, forrásban levő vízbe kanállal kiszaggatjuk. Ha megfőtt, kiszedjük és lehűlés után beleforgatjuk a pirított kenyérmorzzába.

Eintopf mit Bohnen, Knödel und geröstete Brotbrösel

Zutaten: 0,5 kg Bohnen, (Scheibe Schinken), 1 Esslöffel edelsüßes Paprikapulver, 4-5 Lorbeerblätter, 1 Esslöffel Salz, Fett, 2 Zwiebeln, 3 Zehen Knoblauch, 2 Esslöffel Mehl.

Zu den Knödeln: 0,5 kg Mehl, 1 Esslöffel Fett, 1 Esslöffel Salz, Wasser, 2 Scheiben Brot, Fett.

Zubereitung: Die Bohnen weichen wir am Vorabend ein. Am nächsten Tag kochen wir die Bohnen mit den Gewürzen gar. Wir können auch eine Scheibe Schinken dazugeben, es ergibt einen Besseren Geschmack. Wir machen einem Schwitze aus Fett, ein Kopf kleingeschnittenen Zwiebel, Knoblauch und Mehl. Wir kochen es mit den Bohnen zusammen. Wir dünsten auch die zweite Zwiebel, bestreuen es mit rotem Paprikapulver und schmieren es auf das fertigen Bohnengemüse. Wir stellen aus zwei Scheiben Brot Brösel her und rösten es auf etwas Fett.

Die Zutaten für die Knödel rühren wir glatt, der Teig soll eine mittlere Härte haben. Wir formen mit zwei Esslöffeln Knödel in kochendes Wasser. Wenn es gar ist, nehmen wir es raus und vermischen es mit den gerösteten Brotbröseln.

Bajától északra fekszik, mintegy 22 km-re, a Bácska északi részén, a Duna-völgy és a Duna-Tisza-közi hátság találkozásánál. A település első említése 1432-ből való, Nádudvar néven. (Mai neve a 20. század elejétől használatos.) Ekkor még nem mostani helyén állt, hanem a lapályon. A település a török megszállás alatt elnéptelenedett a területen folyó harcok miatt. Az 1720 körül a Felvidékről érkező magyarok és az 1724-ben érkező német telepesek (25 család) már magasabbra, a mai falu helyére építkeztek.



Nemesnádudvari Német Nemzetiségi
Hagyományörző Tánccsoport

Látnivalók:

Pincesorok: Érdemes megtekinteni a 600 préházból álló egybefüggő **pincesor**. A **Bormúzeumtól** néhány lépésre található az 1736-ban épült **római katolikus templom**, melynek gyönyörű belső díszítésének kiemelkedő elemei a Kuczka Mihály által festett freskók.

Baba-Tár-Ház: A látványos kiállítás a történelmi Magyarország paraszti viseleteit mutatja be. A babák megtekintése mellett a látogató interaktív eszközök, gyerekjátékok, meg-megújuló programok segítségével szórakozhat tartalmasan.

Sváb túrós nokedli forrázott salátával

Hozzávalók 4 főre: 50 dkg finomliszt, 2 tojás, 1 mokkás kanál só, 6 dl víz, 500 g tehéntúró, örölt paprika, 1 kis fej vöröshagyma, só, kacsza zsír, száraz kenyérbél, 2 fej saláta, 3 dl víz, kis kanál olaj, 3 evőkanál cukor, 3 evőkanál 10% ecet, 1 teás kanál só.

Elkészítése: A nokedlihez a lisztet, a tojást a sót, és a vizet összekeverjük, közepes sűrűségű masszát kell kapnunk. Közben sós vizet forralunk egy nagyobb edényben és beleszagatjuk a nokedli tésztát, kb. forrástól 5-7 percig főzzük, majd leszűrjük. Egy másik edényben felolvaszunk a zsírt, amin üvegesre pirítjuk az apróra vágott hagymát a sóval, (hagyma elhagyható) aztán a hagymás zsírban ropogósra sütjük az előre lemorzsolts kenyér belsőt, megszórjuk az örölt paprikával, és levesszük a tűzről, mert megkeseredik a paprika. A megpirított hagymás zsíron átforgatjuk a nokedlit és ezt alacsony hőfokon kevergetve átmelegítjük. Tűzről levéve a végén morzsoljuk hozzá a tehéntúrót és összekeverjük, ízlés szerint sózhatjuk még.

A salátát megmossuk félbe szedjük, lecsepegtetjük és egy nagy tálba tesszük, közben elkészítjük a salátalevet. A vizet felforraljuk a hozzávalókkal és tűzről levéve leforrázzuk a salátaleveket és jól összekeverjük. Jó tanács, hogy a salátát készítsük el először, hogy hűlni tudjon, amíg elkészül a tésztánk és így mindjárt fogyasztható!

Nockerln mit Quark und überbrühtem Salat

Ungarndeutscher Art, Zutaten für 4 Portionen: Nockerln: 500 g Mehl, 2 Stück Eier, 1 Mokkalöffel Salz, 600 ml Wasser, 500 g Quark, gewürzter Paprika, 1 Zwiebel, Salz, Fett, Krume

Salat: 2 Kopf Salat, 300 ml Wasser, Öl, 3 Esslöffel Zucker, 3 Esslöffel Essig 10%, Salz

Zubereitung der Nockerln: Das Mehl, die Eier, das Salz und das Wasser mit einem Kochlöffel



zu einem Teig verrühren. So lange schlagen, bis der Teig Blasen macht und ein glatter Teig ist. Einen hohen großen Kochtopf zu $\frac{3}{4}$ mit Wasser füllen und wallend kochen. Wenn das Wasser kocht salzen und den Teig mit einer Nockerleibe in das Wasser reiben. Kurz aufkochen lassen. Wenn die Nockerl an der Oberfläche schwimmen, abseihen. In einem anderen Topf das Fett zerlassen, die in Würfel schneidenden Zwiebeln mit Salz darin bräunen. Danach die Krume im Fett knusprig braten und am Ende den gewürzten Paprika hinzugeben. Die ausgekochten Nockerln im Fett zusammenrühren und danach bröseln wir den Quark zu den Nockerln.

Zubereitung des Salates: Die Salatblätter einzeln waschen und abtrocknen lassen, solange die Soße fertig wird. Das Wasser, das Salz, den Zucker und den Essig aufkochen und dann auf den Salat gießen.

Guten Appetit!

RÁCALMÁS



Rácalmás város a Duna jobb partján, Budapesttől mintegy 61 kilométerre délre, Dunaújvárostól 4 kilométerre északra található. A mai Rácalmás területe már az őskorban is lakott hely volt. 1329-ben már Almás néven említik. A XVI.-XVII. században egyre több, a törökök elől menekülő szerb (rác) család telepedik le a környéken, innen ered a Rácalmás név is. Almás, Tikos és Szigetfa településeket a török kiűzése után, 1696-ban „egyesítik” Rác Almás néven.



Látnivalók:

A rácalmási **Nagy-sziget** élővilágát érdemes felfedezni. A településen található 11 **kúria** közül 5 eredeti pompájában látható. Érdemes megtekinteni Rácalmás múltját bemutató **helytörténeti kiállítást**.











*Kiadja: Császártöltés Község Önkormányzata
Fotó: Zentai Andrea, Angeliné Sebestyén Edit
ISBN 978-615-81329-1-6
Nyomdai munkák: Druk-ker Kft.*