

Sisi
császárné

A szakácskönyv

Patrick Rosenthal

Sisi
császárné

A szakácskönyv

Bécsi szelet, gulyás, almás rétes,
palacsinta és még sok egyéb

KOSSUTH KIADÓ



Tartalom



ELŐSZÓ 7

AUSZTRIA 9

Pinzgauai sajtos nokedli 11

Bécsi kabinetpuding 12

Salzburgi sörleves 15

Salzburgi galuska 16

Bécsi almás rétes 19

Vaníliaöntet 20

Sisi kedvenc fagylaltja – ibolyafagylalt 21

A klasszikus ibolyasörbet 22

Ibolyasörbet 2.0 23

Palacsinta sárgabaracklekvárral 25

Bécsi szelet 26

Császármorzsa (smarni) 29

Máglyarakás 30

Sufnudli savanyú káposztával 33

Gőzgombóc 34

Sacher-torta 37

Bécsi kuglóf 38

Bécsi burgonyaleves 41

Bécsi burgonyasaláta 42

Szilvás gombóc 45

Marhahúsleves palacsintatésztával 46

MAGYARORSZÁG 49

Magyar gulyás	51
Gulyásleves galuskával	52
Mákos bukta	55
Pörkölt darált húsból	56
Lecsó	59
Esterházy-szelet	60
Töltött paprika	63
Káposztaleves	64
Húsgombócós savanyú káposzta	67
Lángos	68

NÉMETORSZÁG (BAD) 71

Bajor májgombócleves	73
Grízgaluskaleves	74
Sertéssült	77
Bajor zsemlegombóc	78
Bajor káposzta	79
Bajor tócsni	80
Bajor krém	83
Bajor bundás alma	84
(Bad) Kissingeni zsemle	87
Burgonyás lepény	88
Küchla	91
Tojásos kenyérpuding (Eierschmalz)	92
Saláta bajor fehér kolbásszal és retekkel	95





CSÁSZÁRI UTAZÁSOK MADEIRA 97

Paradicsomleves hagymával és tojással	99
Maracujapuding	100
Carne de vinha d'alhos	103

CSÁSZÁRI UTAZÁSOK A FRANCIA RIVIÉRA..... 105

Salade niçoise	106
Soupe au Pistou	109

CSÁSZÁRI UTAZÁSOK GENF 111

Rissoles à la genevoise	113
Svájci szilvás pite (Zwetschgenwähe).....	114
Soupe de la Mère Royaume	117

CSÁSZÁRI UTAZÁSOK KORFU..... 119

Kumquatlekvár	121
Görög hegyi tea	122
Spetseriko	124
Korfui pastitsada	125



Előszó



Már kisfiúként imádtam a Sissi-trilógiát, amelyet azóta is évente leadnak a tévében. (Mind a Sisi, mind pedig a Sissi ragadványnév használatos, az említett sorozat címében az utóbbi szerepelt. – A szerk.) Teljesen elvarázsolt a fiatal Romy Schneider, és szívből kívántam neki sok szerencsét az új feladataihoz. Közismert dolog, hogy a forgatókönyvíró csak kevésbé igazodott Erzsébet császárné „valódi” életéhez. Gyerekként azonban ez őszintén szólva nem érdekelt. Akárcsak Sisi élete, a császárné tartózkodási helyei is izgalmasak voltak. És még izgalmasabbak azok a finom ételek, amelyekkel Sisi életének különböző állomásain találkozhatott, és amelyekkel ma is találkozhatunk. Ezért ez a könyv nemcsak német–bajor, hanem természetesen osztrák és magyar recepteket is kínál. Persze nem hiányozhatnak a korfui ételek sem, ahol Sisi külön palotát építtetett magának. De ki is volt Sisi valójában? A szóbeszéd szerint állandóan diétázott. Amikor mégis alaposan nekilátott a falatozásnak, azt állítólag hosszú túrázás követte, hogy ledolgozza a kalóriákat. Az viszont, hogy az uralkodó alig evett édességet, csupán egy máig fennmaradt mendemonda.

A Sisi-képünkre minden bizonnyal hatással van a Romy Schneiderrel forgatott nagy sikerű filmsorozat. További betekintést nyújt a császárné életébe a kétrészes történelmi sorozat Schwarzenberger rendezésében, és a 2012-es dokudráma, az RTL gyártotta Sisi-sorozat, valamint A császárné című Netflix-sorozat.

Számomra azonban Sissit (két s-sel) örökre a fiatal és szép Romy Schneider jelképezi, bár Dominique Devenport is tökéletesen megtestesítette a császárnét. Sisi továbbra is mitikus alak marad.



Ausztria

Sisi 1854-ben lett Ausztria császárnéja, miután Bécsben házasságot kötött az ő Ferencével. Salzburgban lépett először osztrák földre, és később többször is ellátogatott oda. Ma Salzburg városában egy hófehér márványszobor állít emléket Erzsébet osztrák császárnénak.

Szintén őrá emlékeztet mindmáig a salzburgi városrész, az Elisabeth Vorstadt. Pinzgauban elbűvölte az uralkodónőt a hegyek világa, és a Zell am See melletti Schmittenhöhét gyalogosan hódította meg. Bár a Fuschlkastély csak a Sissi-filmek forgatási helyszíne volt, úgy hírlík, a császárné rövid időre megállt itt, amikor átutazóban volt. Számos utazása során bizonyára megkínálták néhány salzburgi specialitással.



Pinzgauer sajtos nokedli



HOZZÁVALÓK

4 ADAGHOZ

400 g liszt

3 tojás

1 tk. só

200 g Bergkäse (hegyi sajt)

1 vöröshagyma

2 ek. felaprított metélőhagyma

2 ek. vaj

1. A lisztet egy tálba szitáljuk, hozzáadjuk a tojásokat, a sót és 200 ml hideg vizet. Az egészet összekeverjük. Lereszeljük a sajtot. A vöröshagymát meghámozzuk, és apró kockákra vágjuk.
2. Egy fazékban bőséges mennyiségű vizet forralunk, megsózzuk. A tésztát fokozatosan adagoljuk egy galuskaszaggatóba, és beleszaggatjuk a vízbe. Rövid ideig forraljuk, és 2 perc múlva, amikor a nokedlik felúsznak a tetejére, kisedjük egy szűrőkanállal, leöblítjük hideg vízzel, és egy szűrőben hagyjuk lecsepegni.
3. Egy nagy serpenyőben felhevítjük a vajat, a hagymát üvegesre dinszteljük benne, hozzáadjuk a galuskát, és megpirítjuk. Belekeverjük a sajtot, és addig sütjük, amíg az olvadni nem kezd. Metélőhagymával megszórva tálaljuk.

Bécsi kabinetpuding



HOZZÁVALÓK

4 ADAGHOZ

300 g piskóta (lásd a tippet)

3 ek. sárgabaracklekvár

1 ek. vaj a formákhoz

3 tojás

250 ml tej

1 csomag vaníliás cukor

4 kis pudingforma

1. A piskótát kockákra vágjuk, és összeforgatjuk a lekvárral. A pudingformákat kivajazzuk, és beletesszük a piskótakockákat. A tojásokat, a tejet és a cukrot kikeverjük, és a piskótakockákra öntjük.
2. A pudingformákat egy magasfalú tepsibe helyezzük, és a tepsit felöntjük annyi vízzel, hogy a formákat félig ellepje. Miután a víz felforrt, lejjebb vesszük a hőfokot, és a pudingot egy órán át pároljuk a vízfürdőben. Kissé hagyjuk hűlni, majd kifordítjuk a pudingot a formákból, és még melegen tálaljuk.

Tipp

Ehhez a recepthez jól használhatók a legutóbbi sütemény- vagy tortasütésből megmaradt piskóta-lapok vagy akár készen vásárolt lapok is.





To Ed
LA VIE
A SO

Words by
LE MONTENAEREN
Andante moderato
VOICE.

PIANO.

El
Senz

217889



L'histoire est en vogue...
avec les romans - et Sami Schütz!

Salzburgi sörleves



HOZZÁVALÓK

4 ADAGHOZ

3 ek. vaj

1 liter világos sör

2 ek. méz

1 csipet szerecsendió

só

bors

3 tojássárgája

3 ek. tejszín

4 szelet fehér kenyér

2 ek. tisztított vaj

metélőhagyma a díszítéshez

(tetszés szerint)

1. Egy nagy fazékban megolvasztjuk a vajat, hozzáöntjük a sört, majd mézzel, szerecsendióval, sóval és borssal ízesítjük. Felforraljuk, majd levesszük a hőfokot közepesre. Összekeverjük a tojássárgáját és a tejszínt, és besűrítjük vele a levest. Állni hagyjuk egy ideig, nem forraljuk fel újra.
2. Közben a kenyeret kockákra vágjuk. Egy serpenyőben felhevítjük a tisztított vajat, és aranybarnára sütjük benne a kenyérkockákat. Kívánság szerint a metélőhagymát apróra vághatjuk. A levest kenyérel és metélőhagymával tálaljuk.