



Hongarije

Pörkölt

Marhapörkölt

pörkölt van rundvlees

800 gr. rundvlees
3 grote uien
4 teentjes knoflook
2 eetlepels reuzel of olie
1½ el. zoet paprikapoeder
1 grote vleestomaat (of tomaten uit blik)
1 paprika
1 dl. rode wijn
zout en peper

Snij het vlees in blokjes en bak het snel bruin in wat vet. Zorg dat het droog blijft: als het zijn vocht gaat verliezen en begint te koken, wordt het taai. Haal het uit de pan en zet het apart. Fruit de gesnipperde uien in het overgebleven vet, voeg eventueel nog wat vet toe indien nodig. Als de uien glazig worden haal je de pan van het vuur en strooi je er het paprikapoeder overheen (van het vuur af, zodat het poeder niet verbrand). Doe het vlees er weer bij en zet het terug op het vuur. Dan gaan de wijn, de tomaten en de in stukken gesneden paprika erdoor. Rasp er de tenen knoflook boven, kruid het met zout en peper en laat het sudderen tot het vlees gaar is. Als het te droog dreigt te worden doe je er wat water bij, maar nooit te veel, want we willen geen soep maar pörkölt.

Csirkepörkölt

pörkölt van kip

1 kg. kip, in stukken
2 el. olie
1 grote ui
1 teentje knoflook
1 tl. scherp paprikapoeder
1 groene paprika
1 hete Spaanse peper
1 tomaat
1½ dl. water
zout



Hongarije

Snipper de ui en bak hem goudbruin in de olie. Haal de pan van het vuur en doe er de geperste knoflook bij en het paprikapoeder. Roer even door, doe er dan het water bij en zet de pan terug op het vuur. Als het water kookt doe je de stukken kip in de pan samen met de in stukken gesneden groene paprika, de Spaanse peper en de tomaten. Dan gaat er nog een snuf zout bij en laat je de pörkölt zachtjes sudderen tot de kip gaar is. Dat duurt ongeveer 40 tot 50 minuten.

Sertéspörkölt

pörkölt van varkensvlees

1 kg varkensvlees, b.v. hamlappen
3 rode uien
1 teentje knoflook
1 tomaat
1 paprika
1 el. zoet paprikapoeder
olie
zout en peper

Snij het vlees in kleine blokjes. Hak de uien fijn en bak ze in de hete olie tot ze glazig zijn. Haal de pan van het vuur en strooi er het paprikapoeder overheen. Doe er het vlees bij, roer het goed door en laat het dan met het deksel op de pan verder bakken. Pel ondertussen de tomaat en hak de paprika in stukken. Doe ze bij het vlees, samen met een klein beetje water en breng het allemaal op smaak met zout en peper. Laat de pörkölt een uur zachtjes stoven, dan doe je er de geperste knoflook bij. Laat verder stoven tot het vlees zacht is.

Tejfölös csirkepörkölt

romige kip pörkölt

1 kip, in stukken
2 uien
2 paprika's
2 tomaten
2 el. zoet paprikapoeder
1 el. gedroogde kruiden (b.v. majoraan, peterselie, bonenkruid, tijm, etc.)
1 l. water
2 dl. zure room
zout



Hongarije

Bak de ui in een paar el. olie glazig. Doe er dan de in stukken gehakte paprika's en de tomaten bij. Wanneer het allemaal zacht wordt bestrooi je het met paprikapoeder en roer je er meteen de stukken kip doorheen. Water erbij en aan de kook brengen. Als het kookt gaan het zout en de kruiden erbij. Een uurtje zachtjes laten sudderen. Wanneer de kip gaar is meng je een twee eetlepels van het hete stoofvocht door de zure room. Roer dat dan voorzichtig weer terug door de pörkölt. Laat het nog heel even pruttelen en klaar ben je.

Birkapörkölt

pörkölt van lamsvlees

1 kg. mager lamsvlees
100 gr. gerookt spek
3 -4 tenen knoflook
2 uien
1 tomaat
1 paprika
2 el. paprikapoeder
½ tl. gemalen karwij
1 dl. droge rode wijn
zout

Snij het gerookte spek in blokjes en snipper de uien. Bak ze samen op een matig vuurtje in een paar el. olie tot de uien glazig worden. bak ze in het vet uit. Bestrooi het van het vuur af met het paprikapoeder en het karwijzaad en roer het goed door. Dan gaat de in blokjes gesneden paprika en de tomaten erbij, en het fijngehakte knoflook. Bak het allemaal 2-3 minuten mee. Doe nu het vlees erdoor, schoongemaakt en in blokjes gesneden. Breng het allemaal op smaak met zout en laat het even bakken tot het vlees wit begint te kleuren. Giet er een klein beetje water bij en laat het afgedekt heel zachtjes pruttelen tot het vlees zacht is. Af en toe roeren. Als het vlees zacht is doe je er de wijn bij. Laat het twee minuten koken, niet langer, en haal de pan dan van het vuur.

Gombapörkölt

pörkölt van paddenstoelen

800 gr. champignons
2 uien
1 groene paprika
2 el. bloem
2 dl. zure room
1 snuf heet paprikapoeder
zout en peper



Hongarije

Snij de uien fijn en bak ze zachtjes in de olie. Maak intussen de champignons schoon en snij ze in schijfjes. Die kunnen er bij als de ui glazig is, samen met de in kleine blokjes gesneden paprika. Breng het op smaak met zout en peper en bestrooi met een snuf paprikapoeder. Laat het even bakken. Meng ondertussen de zure room met de bloem en giet het bij de pörkölt. Laat eventjes zachtjes gaan zodat de bloem gaar wordt.

Rókagombapörkölt

pörkölt van cantharellen

1 kg. cantharellen
2 uien
1 kleine groene paprika
2 dl. zure room
1 tl. scherp paprikapoeder
zout en peper
1 glas witte wijn

Was de cantharellen goed en droog ze af. Snij ze in de lengte doormidden en hak de grootste in stukken. Laat de fijngesneden ui kleuren in de olie. Haal de pan van het vuur en bestrooi de uien met het paprikapoeder. Doe er de cantharellen bij en bak ze onder regelmatig roeren. Dan gaan er de in blokjes gesneden paprika bij, de wijn, en wat peper en zout. Doe er tot slot, als de paddenstoelen zacht zijn, de zure room doorheen. Als de pörkölt te nat is naar je zin laat je het nog even inkoken.

Vaddisznópörkölt

Wild zwijn pörkölt

600 gr. everzwijnsvlees van de buik ("speklappen")
100 gr. tomatenpuree
100 gr. lecsó
100 gr. reuzel
4 grote uien
1 tl. scherp paprikapoeder
2½ dl. droge witte wijn
zout en peper

Bak ondertussen in een pan de uien in het vet. Als ze een beetje glazig beginnen te worden zet je het vuur hoger en doe je er het afgespoelde en drooggedepte vlees bij. Als het vlees mooi gaat kleuren doe je er de wijn, de tomatenpuree en de lecsó bij. Laat zachtjes pruttelen tot het vlees gaar is. Als het te droog wordt doe je er wat water bij maar niet teveel: het vlees van een pörkölt moet stoven in de jus, niet koken in water.



Hongarije

Pacalpörkölt

pörkölt van pens

1 kg (runder)pens, schoongemaakt, gewassen en in repen gesneden
reuzel of olie
1 blikje tomatenpuree
2 middelgrote uien
1 groene paprika
2 teentjes knoflook
1 tl. scherp paprikapoeder
zout en peper

Bak de gesneden uien in de reuzel tot ze mooi gaan kleuren. Doe er de knoflook bij, het paprikapoeder, de tomatenpuree en de in stukken gesneden paprika. Meng daar de in stukjes gehakte pens doorheen. Op smaak brengen met zout en er water bij doen. Rustig laten sudderen tot de pens zacht is. Doe er op het laatste moment wat gehakt selderijblad bij. Serveer deze pörkölt met gekookte aardappelen.

Zuzapörkölt

pörkölt van kippenmaagjes

1 kg. kippenmaagjes
2 uien
olie
½ tl. gemalen karwijzaad
3 - 4 tenen knoflook
1 el. zoet paprikapoeder
1 tl. scherp paprikapoeder
1 paprika en 1 tomaat, of 150 gr. lecsó
zout

Maak de maagjes schoon en hak ze in vieren. Snipper de ui en bak ze samen met de maagjes in de olie. Als de uien glazig worden doe je het karwijzaad en de helft van de knoflook erbij. Bestrooi het geheel (van het vuur af) met het paprikapoeder, giet er een beetje water bij (niet te veel, juist genoeg dat het niet aanbrand) en de lecsó (of de paprika en de tomaat). Dek af en laat zachtjes sudderen tot de maagjes zacht zijn. Dan rasp je er de rest van de knoflook boven. Nog een paar minuutjes laten gaan en opdienen.



Hongarije

Pontypörkölt

pörkölt van karper

600 gr. karperfilet
1 groene paprika
1 forse tomaat
2 middelgrote uien
2 teentjes knoflook
2 el. olie
zout en peper

Snij de karperfilets in blokjes, strooi er zout over en laat het (buiten de koelkast) tien minuutjes intrekken. Snipper ondertussen de uien en snij de tomaten en de paprika in blokjes. Bak de uisnippers in de olie, doe er als ze glazig zijn de knoflook bij. Nog heel even laten bakken en dan gaat de rest erin: de paprika, de tomaat en de vis. Klein beetje water erbij en kruiden met peper en zout. Laat de pörkölt afgedekt sudderen tot de vis gaar, maar nog zacht is.