

FÜR IHRE NÄCHSTE REISE, MARCO POLO KARTEN FÜR:

- Länder
- Regionen
- Kontinente



www.marcopolo.de

← DIE BESTEN MARCO POLO INSIDER-TIPPS →

MARCO POLO



UNGARN



➤ Wer Ungarn bereist, erlebt eine wunderbar vielfältige Natur, die Wiederbelebung eines enormen kulturellen Erbes und Menschen, die sich Zeit nehmen für Gastfreundschaft und gute Nachbarschaft.

MARCO POLO Autorin

Rita Stiens

(siehe S. 139)

Spezielle News, Lesermeinungen und Angebote zu Ungarn:

www.marcopolo.de/ungarn

túrós palacsinta (mit Quarkfüllung). Als Vorspeise sind Suppen sehr gefragt, nicht zuletzt süße aus Früchten wie Sauerkirsche oder Apfel.

In den ungarischen Wäldern gibt es Wild in großer Zahl, vor allem in den Donauknie-Gebirgen Börzsöny und Pilis und den Mittelgebirgen Má-

tra und Bükk. Im Bükk-Gebirge werden auch die besten frischen und geräucherten Forellen serviert; sie stammen aus den Fischzuchten am Fluss Szalajka. Nordöstlich von Budapest liegt die Heimat der Palozen; ihre Küche hat Köstlichkeiten wie die *Palozzer Lammsuppe* hervorgebracht.

> SPEZIALITÄTEN

Genießen Sie die typisch ungarische Küche!

bográcsgulyás – Kesselgulasch, über dem offenen Feuer zubereitet
dobos-torta – sechsschichtige Biskuittorte mit Schokoladenbuttercreme und Karamellglasur, benannt nach dem berühmten Konditor József Dobos
Esterházy-rostélyos – Roastbeef-scheiben, in Gemüsesud geschmort
gesztenyepüré hagyományos módon – Kastanienpüree, eine beliebte Süßspeise, als Dessert mit Sahne
halászlé – kräftig gewürzte Fischsuppe aus mehreren Fischarten, z. B. Karausche, Barsch, Rotbarsch und Karpfen (Foto)



lángos – Fladen aus Hefeteig in vielen Variationen, z. B. mit Kraut, Schafkäse, Schinken oder Dill, beliebter Snack

lecsó – eine Art Eintopf aus Tomaten, Paprikaschoten und Zwiebeln
palacsinta – dünne, gefüllte Pfannkuchen in vielen Variationen
paprikás csirke – Huhn mit köstlicher Paprikasauce, meist mit Nockerln serviert
pörkölt – ein Fleischgericht mit Paprikaschoten und Tomate, entspricht dem deutschen Gulasch
pogácsa – Pogatschen. Das runde, salzige oder süße Kleingebäck sollte warm gegessen werden
rántott karfiol – Blumenkohlröschen, in Semmelbröseln gewälzt und in Öl frittiert, als Vorspeise mit Sauce Tatar
rántott sertésborda – panierte Schweinekoteletts, die in Öl goldgelb gebraten werden
sör – das Wort, das sich Biertrinker merken sollten
szarvasgulyás – Hirschgulasch, z. B. mit Knoblauch, Kartoffeln und Wurzelgemüse
túrós rétes – Quarkstrudel, frisch aus dem Ofen besonders köstlich. Strudel gibt es mit vielen Füllungen, z. B. als Sauerkirsch-, Walnuss- oder Mohnstrudel
újházi tyúkhúsleves – klare Hühnersuppe mit viel Fleisch, Gemüse und Nudeln, benannt nach dem Schauspieler Ede Újházy

Wo immer Sie einen Hinweis auf Nubienbürgerer Küche sehen: Sie hat einen ausgezeichneten Ruf und ist allemal einen Versuch wert.

Eine Spezialität Transdanubiens ist der *fogas*, der edle Balaton-Zander – eine Art, die nur im Plattensee vorkommt. Am besten schmeckt er als ganzer Fisch vom Grill. Auch der *Esterházy-Rostbraten* ist in Transdanubien zu Hause. Den Feinschmeckern Miklós und Pál Esterházy (18. und 19. Jh.) von Schloss Fertőd verdanken etliche Gerichte den Zusatz „à la Esterházy“. Eines der beliebtesten Sauerkrautgerichte, das *Székler Gulasch*, soll der Archivar József Székely als Resteessen erfunden haben, als er nur noch ein wenig Gulasch und Sauerkraut im Haus hatte.

Internationalität beschränkt sich in Ungarn, von Budapest einmal abgesehen, weitgehend auf Pizzerien und Fastfoodketten. Gaststätten und Restaurants heißen *vendéglő* bzw. *étterem*. Sie sind in drei Qualitätsstufen eingeteilt, aber das muss nicht viel bedeuten. Eine *csárda* ist ein bescheidenes Dorfgasthaus, in dem das Essen aber durchaus besser sein kann als anderswo. Im traditionell einfachen *eszpresszó* gibt es z. B. Getränke und belegte Brötchen. Der gängigen Vorstellung von einem Café entsprechen die *cukrászda* (Konditorei) und das *kávéház* (Kaffeehaus).

Ungarns Weine werden immer besser, und das Land ist gespickt mit Weingütern. *Fehér bor* ist der Weißwein, *vörös bor* der Rotwein. Ein trockener Wein trägt die Bezeichnung *száraz*, ein halbsüßer *félédes*. Der berühmteste Wein ist der Tokajer, der in der Region Tokaj-Hegyalja eine Re-



Süße Spezialität: Skaliczký trdelník

naissance erlebt. Besonders gut ist der süße *Tokaji aszú*, den es in Qualitätsstufen von drei bis sechs Bütten (*puttony*) gibt. Der wohl bekannteste Rotwein ist der Erlauer Stierblut aus Eger und Szekszárd. Gute Rotweine kommen mehr und mehr aus der Region Szekszárd. Am Balaton ist Badacsony ein gutes Weinanbaugebiet. Zur Weinregion Balatonfüred-Csopak gehört auch die Halbinsel Tihany. Das Zentrum des Anbaugebietes Dél-Balaton am Südufer erstreckt sich von Balatonboglár bis Fonyód. Ungarns südlichstes Weinanbaugebiet ist Villány-Siklós, in dem einige der besten Weingüter zu Hause sind. Eine Besonderheit der Region ist z. B. die ungarische Rebsorte Lindenblättriger (*hárslevelű*). Sopron in Westungarn ist ein weiteres traditionelles Anbaugebiet.