

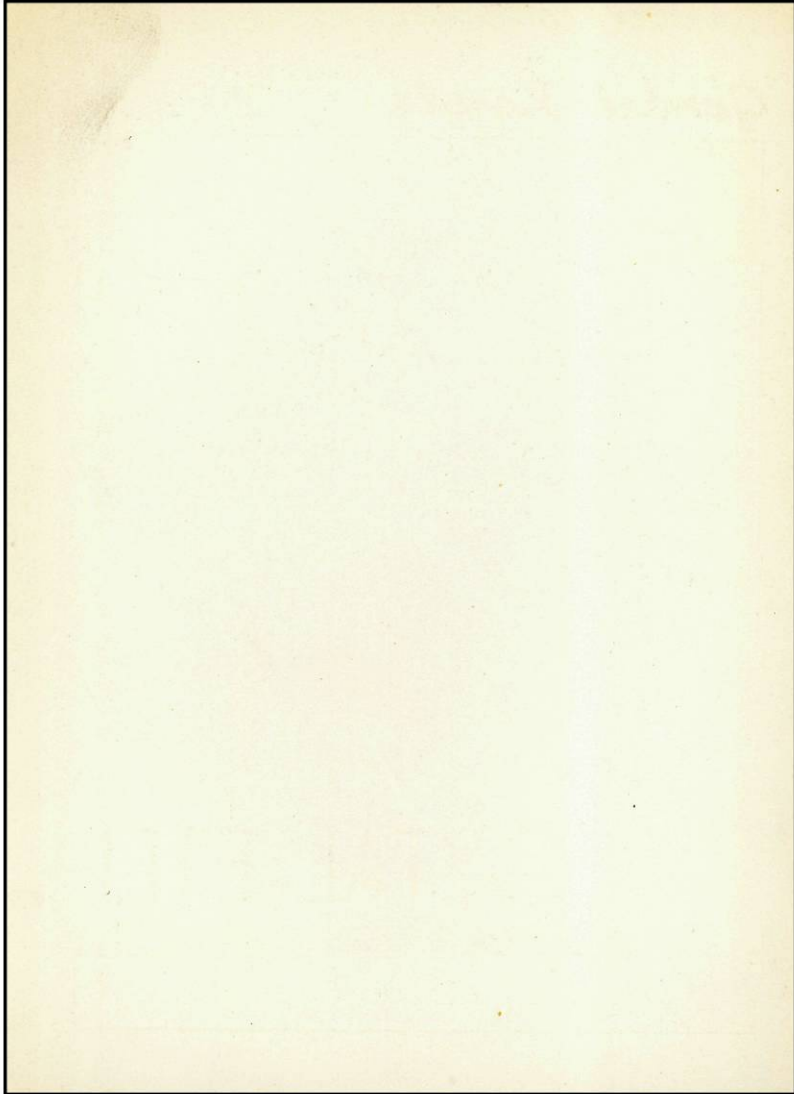
Gundel Károly

120473.

14

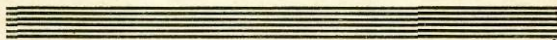
EGYTÁL-ÉTEL

A decorative element consisting of five parallel horizontal lines, positioned below the title.



Gundel Károly

EGYTÁL-ÉTEL



120473



Felelős kiadó: Ballai Károly

Merkantil-nyomda, Budapest (Fel. vez.: Horváth Ferenc)

AZ „EGYTÁL-ÉTEL” (Eintopf) fogalma Németországból származott hozzánk és lényege az, hogy az egész étkezés egyetlen tál ételből álljon, melyben a levest, a húst, a főzeléket és a tésztaeműt együtt készítjük, együtt tálaljuk s így élvezzi a fogyasztó. A mi magyar konyhánk nagyon sok jóízű étellel rendelkezik, mely ezeknek a feltételeknek megfelel úgy is, amint készíteni szoktuk őket, vagy némi változtatással — a lé higításával, valamilyen, belőle különben hiányzó anyagnak, mint húsnak, zöldség- v. főzelékeműnek, esetleg tésztafélének (laska, csusza, galuska, metélt, gombóc) hozzátételével — olyanná alakítható, hogy a kívánt ételféleségeket tartalmazza.

Ám nemcsak a mi konyhánknak vannak ilyen ételei, hanem minden főzni tudó s enni szerető nép büszkélkedhetik ilyen ételekkel, mint azt a következőkben röviden ismertetem.

Hazai konyhánk legalkalmasabbnak tudott ételei a következők:

A gulyás

minden leveses fajtája, bő lében, belévagdalt burgonyával, csipetkével, esetleg zöldséggel is (szegedi gulyás-csirke).

A palóc-leves

— a szokottnál kissé sűrűbbre fogva — tejszeles ürügulyás burgonyával, zöldbabbal. Erősebben adagoljuk bele a húst, mint egyébként a leveshez szoktuk.

A betyár-leves

tyúkból és marhaszegyből főtt húsleves, zöldséggel és csuszával.

Az Ujházy-leves

tyúkhúsból vagy baromfi aprólékjából készül — természetesen májával és zuzájával — sok jóféle zöldséggel, gombával — idénye szerint csirágfejjel vagy kelvirággal — fínomra szelt metélttel. De igazán jóízű és laktató

Jókai bablevese

is, melyet egytál étel céljára szintén kissé sűrűbbre — vastag levesnek vagy híg főzeléknek — készítsünk fiatal sertés körmével, fülével, farkával, belészelt füstöltkolbász-karikákkal és vastagra vágott metélttel és némi leveszöldséggel. Hasonló ételt készíthetünk szárazbab helyett nyáron zöldbabból, de télen szárazborsóból is.

A korhely- vagy káposzta-leves

is jó egytál ételt ad, ha céljainak megfelelően bővebben adagoljuk bele a kolbászt és a füstölt dagadót. Gombócot vagy pirított kenyeret is tehetünk bele.

A levesek közül egytál-étellé fejleszthető az

Ézsau-levese,

sűrű lencseleves, füstölt oldalassal, kolbásszal és va-

jas-galuskával gazdagítva, de alkalmas e célra a híres

halászlé

is, eredeti készítési módját úgy meghamisítva, hogy tésztát (csuszát v. metéltet) és burgonyát is főzünk bele. Étlapunkon kínálhatjuk a magyaros vadlevesek némelyikét, mint a

nyúl-levest

a nyúl aprólékjából: lapockáját, nyakát, máját, veséjét és tüdejét belevágva, vadasan: azaz áttört zöldséggel készült tejfeles lében, zsemlyegombóccal; a

fogoly- vagy fácán-leves

hasonlóképpen készítve s aszalt szilvát belefőzve.

E leveseken kívül vastagabb ételek folytatják a sort: a pörkölt- és tokányfélék, a becsináltak, a káposztás-ételek.

A pörkölt-félék

mindegyike alkalmas, némi tésztafélét (galuskát, tarhonyát, metéltet) hozzátálalva, vagy száraz köretet, mint burgonyát, rizst vagy burist, esetleg kétfélét az efajtákból. Így a borjú-, birka-, marha-, sertés-, malac-, csirke-, liba-, kacsá-, pulyka-, nyúl-, őz-, szarvashúsból készült pörkölt tehet jó szolgálatot — nyáridőben sok zöldséget használva hozzá. Legkiválóbb ezek sorában az

ürüppörkölt édeskáposztában,

kockára vágott burgonyát és csipetkét főzve bele, köménymaggal fűszerezve, mely étel a berlini nemzetközi szakácskiállításon rendezett „Eintopf“-versenyen

is nagy sikert aratott, annyira, hogy a zsüri ünnepi asztalára ez az étel került az előbb említett Jókai-bab-leves mellett.

A tokány-félék

előbb említett módokon főzelék- vagy tészta-pótlásokkal szintén alkalmasak, mint

az erdélyi borsos-, a Hétvezér-, a Herány-, a zöld-borsós-, a mexikói-, a Gundel-tokány
vagy a „tarhonyás“-húsok

(csirke, malac, borjú, ürü).

Ilyen paprikás elkészítési módok a „serpenyőben“ készült ételek: a

serpenyős-rostélyos, sertésborda,

s hasonlóképpen a

a serpenyős borjúfej v. láb

levében főtt burgonyával és vajjas-galuskával.

Efajta ételek közé sorolható még a

juhhúsos-kása

pirított hagymával tetézve s a káposztás-ételek hosszú sora, melyek közül csak a következőket említem:

a székely-gulyást,

akár ma szokásos formájában csak sertéshúsból, akár az eredetiben: marha-, borjú- és sertéshúsból készítve, tejszerű, paprikás káposztában — az egytől kedvéért — bennefőtt burgonyával gazdagítva,

a kolozsvári káposztát

a szokásos töltött káposzta, sertésborda, debreceni kolbász és császárhús mellé a teljesség kedvéért egy zsemlyegombócot tálalva,

a lucskos-káposztát

jól megtejfjelezve, kaporral fűszerezve, füstölt dagadóval és kolbásszal, vajas-galuskával, megváltoztatva az eredeti összetételét, és a

a hargittai sertésborda

májsgombóccal variálva.

A becsináltak

is mind alkalmasak egytál-ételhez. Erre persze csak az ú. n. „fehér”-húsok használhatók: a borjú, a bányász és a csirke. Ezek levébe bőségesen kerüljön leveszöldség, gomba, spárga, kelvirág, zöldborsó — amint idénye engedi — s ne felejtsünk el apró gombócokat vagy galacsinokat beletenni, de tehetünk levébe rizst vagy burist is.

Halfélékből

is van alkalmas ételünk, mint

a káposztás-csík vagy az **ikrás-káposzta**

csukával, ponttyal v. süllővel, de kitűnő s kiadós étel a

kalocsai (rác-) ponty

kakastaréjnak nevezett szalonnaszelettel, karikára vágott burgonyával, paprikával és paradicsommal (vagy télen lecsóval) nem takarékoskodva.

Meg kell említenem konyhánk töltött főzelékféléit, melyek némi pótlással szintén alkalmasak e célra. Ilyenek a

töltött-tök és uborka

kapros, tejsavas mártásban galuskával vagy rizzsel,

a töltött-kelet

a rakott-kelet,

a töltött v. rakott kelbimbó és kelvirág és a töltött paprika.

A belsőrészekből is jóízű ételek kínálóznak. Előjár közöttük

a pacal-becsinált és a

pacal-pörkölt

bécsi vagy debreceni kolbásszal, esetleg gombóccal vagy ízlés szerint reszelt sajttal meghintve is és a népszerű

savanyú-tüdő

gombóccal és tükörtojással, a főzelékféléit — a növényvilág képviselőjét — citrommal pótolva.

Végül megemlítem konyhánk tészta különlegességét, a

húsos-rakott-palacsintát,

mely a közismert rakott palacsinta módjára készül darálthús-, sonka-, májtöltelékkel, tejsavas gombás mártással — mely paprikás is lehet — leöntve.

A külföldi konyhák kincseiből meg kell említenem a szerbek és bolgárok

gyúvecseit,

melyek alkalmatossága és változatossága (alapanyagát tekintve is) hasonló a mi gulyás- és pörkölt-féléink készítéséhez.

A spanyolok

olla-potrida

(rohadt fazék) nevű étele s a hozzá hasonló

Puchero

különböző hús-, baromfi- és halfélékből, sokféle főzéllel főtt étel, melyhez hasonló a **f l a m m a n d o k**

hochepot-ja is.

Az **í r e k n e k** világszerte ismert és kedvelt étele az

Irish-stew,

melyhez a teljesség kedvéért az ürühússal, kelkáposztával, burgonyával és zöldséggel néhány vajás-galuskát főzhetünk.

A lengyelek és oroszok

moussakája

is megfelel, de az **o l a s z** konyha

risottóinak és antipastáinak

sorában is találhatunk megfelelőket. Legalkalmasabb olasz étel talán a

Minestrone,

azonban valamilyen húsbetéttel, bőséges zöldséggel és sok reszeit sajttal.

Végül a francia konyha remekei maradnak a sorban — last but not to least — az egytál-ételek ősével élükön, melynek neve:

Pot-au-feu (fazék a tűzre) vagy a

Petite marmite (kis fazék).

E két étel inkább csak méreteiben különbözik egymástól. Az első nagyobb mennyiségben, a második adagonként készül. A marmite (cserép-fazék) egy személyre szól s tartalma főtt marhahús és csirke (v. aprólék) hagymával, póréval, sok zöldséggel, csontvelővel és pirított zsemlyével vagy kenyérrel. Ilyen leveses étel, a mi halászlénkhoz hasonló

Bouillabaisse,

mely tengeri halból, rákból, csigából készült főtt étel, melynek legfőbb fűszere a sáfrány s melynek fokhagymával megdörzsölt, olajban pirított zsemlye vagy kenyérszeletek a velejárói.

(Ehhez hasonló ételt készítenk mi magyar **bouillabaisse** elnevezés alatt pataki rákból és édesvizi halainkból, hasonlóképp sáfránnyal és fokhagymás pirítóssal.)

Alkalmas ételek — némi kiegészítéssel — a francia konyha

ragout-ételei:

csirkéből, borjúból, ürüből (navarin és az haricots de mouton), nyúlból (civet de lièvre), marhából (boeuf en daube v. à la mode), ez utóbbiak valamilyen főzelék- vagy tésztakiegészítéssel.

Kitűnő egytál-étel a délfrancia

Ragougnasse (ragunyassz),

melyet vajjal kikent edényben rétegesen készítenek. 1—1 réteg makarónit, Béchamel-mártást, ujjnyi méltre vágott főtt sovány marhahúst, fűszerezett paradicsompürét (vagy nyáron tört paradicsomot) vagy lecsót rakunk egymásra s ugyanezt ebben a sorrendben egy-kétszer megismételjük, míg edényünk megtelt. A legfelsőbb réteget vékony Béchamel-mártással vonjuk be, reszelt sajttal meghintjük és forró sütőben megsütjük.

A francia konyha végtelen sorú változataiból kiemelhetjük.

a kelkáposztában párolt foglyot és fácánt,

melyek nálunk is kedveltek a finomabb konyhákon és a

cassoulet-eket

melyek a zsidó konyha

sóletjének

finomított és könnyített változatai s a

Choucroute garnie

nevű ételt, a körített káposztát, mely a mi disznótorunknak változata.

Kitűnő étel

a borjúfej v. láb. teknőc-módra (en tortue)

barna madeirás mártásban, libamájjal, miriggyel, velővel, gombával, tojással és piritóssal.

Befejezésül egy igen jóízű étel elkészítési módját adom:

a sertésborda Champvallon-módra

úgy készül, hogy a kikent tepsibe vagy lábosba egy réteg karikára vágott burgonyát és hagymát helyezünk s erre fektetjük a sertésbordákat, melyeket ismét egy réteg karikára vágott hagymával és burgonyával borítunk be s végül egy réteg káposztát helyezünk fölébe. Megtejelezzük, reszelt sajttal meghintjük s így készre pároljuk.

Nagyjából ennyit markoltam kartársaim okulására és használatára, de boldog lennék, ha a kemény idők diktálta szigorú rendszabályok újabb és újabb étel-összeállítások és alkotások kifundálására ösztökélnék mestereinket s azokat lapunk legközelebbi számaiban — önzetlen közlésük nyomán — (melyre im, példát mutatni remélek) közkinccsé tehetnénk.



