

## Zu Tisch in Slowenien

### BUJTA REPA - RÜBENEINTOPF

Bujta repa ist ein Gericht, das in Slowenien oft zur Zeit der Schlachtungen zubereitet wird. Dieser Rübeneintopf kann als ein eigenständiges Gericht oder als Beilage zu Fleisch und Kartoffeln gegessen werden. In Prekmurje wird er traditionell mit unterschiedlichen Wurstsorten (Blutwurst, Buchweizenwurst, Hirsewurst) und Schweinebraten serviert.

#### Tipp:

Eine gute Fleischwahl für diesen Eintopf sind neben geräucherten Rippen auch saftiger Schweinehals oder Schweinelendeknochen.

Für 6-8 Personen

Zubereitungszeit 1 Stunde

#### Zutaten:

- 1,2 kg geräucherte Schweinerippchen oder anderes Schweinefleisch mit Knochen
- 1 kg Sauerrüben
- 60 g Hirse
- 1-2 Lorbeerblätter
- Ganze Pfefferkörner nach Bedarf
- 1/2 TL gemahlener Pfeffer
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- Salz
- Majoran nach Geschmack
- 4 Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- Ca. 50 g Butterschmalz zum Anbraten

#### Für die Mehlschwitze:

- 50 g Mehl
- 50 g Butter- oder Schweineschmalz
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- Ca. 250 ml Wasser oder Fleischbrühe

#### Zubereitung

Die geräucherten Ripppchen oder Schweineknochen abwaschen, trockentupfen und in kleinere Stücke schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und würfeln.

Sauerrüben schälen und raspeln.

Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Fleisch dazugeben und rundherum anbraten. Nun die Gewürze unterrühren und so viel Wasser oder Brühe angießen, dass das Fleisch damit bedeckt ist. Bei mittlerer Temperatur ca. 30 min garen. Dann die geriebenen Sauerrüben und Salz hinzufügen. Falls es erforderlich sein sollte, noch etwas Wasser begeben und bei niedriger Temperatur weitere 40 Minuten köcheln lassen. 10 min. vor Ende der Garzeit die Hirse hinzugeben.

**Wichtig:** Nicht umrühren, damit die Hirse nicht am Topfboden anbrennt!

Nun entnimmt man die gekochten Rippchen, schält das Fleisch von den Knochen und gibt es ohne Knochen in den Topf zurück.

Mehlschwitze: Zwiebeln und Knoblauch abziehen und klein schneiden.

Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Knoblauch dazugeben und kurz mit anbraten.

Paprikapulver darüber streuen und ebenfalls kurz mitbraten. Mehl einrühren und so lange rühren, bis sich Schmalz und Mehl vermischt haben. Dabei langsam und unter ständigem Rühren das Wasser zufügen, bis eine dickliche Konsistenz entsteht. Die Mehlschwitze in die Bujta repa einrühren und noch einmal kurz aufkochen.



Moderne Interpretation von Bujta repa

© Thomas Funk

## PREKMURSKA GIBANICA

Prekmurska gibanica ist **die** Spezialität unter slowenischen Süßspeisen und ist mit dem europäischen Siegel ‚garantiert traditionelle Spezialität‘ ausgezeichnet. Das Rezept ist mehr als 200 Jahre alt.

## **Tipp:**

Etwas Essig macht den Strudelteig elastischer und er lässt sich dann besser ziehen. Gibanica schmeckt am besten lauwarm.

16 Stücke

Zubereitungszeit 2 Stunden, Garzeit 2 Stunden

## **Zutaten**

Für den Bodenteig – Mürbeteig (16 Portionen)

- 250 g Mehl
- 100 g Butter
- 1 Ei
- 2-3 EL Rahm
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zucker

Für den Strudelteig

- 500 g Mehl
- 2 Eier
- 2 EL neutrales Öl + Öl zum Bestreichen
- etwas Essig oder Zitronensaft
- Ca. 200 ml lauwarmes Wasser
- 1 Prise Salz

Für die Mohnfüllung

- 200 g gemahlener Mohn
- 100 g Zucker
- Etwas Rum

Für die Hüttenkäsefüllung

- 400 g Hüttenkäse, ersatzweise Quark
- Nach Bedarf 1-2 EL Sauerrahm
- 100 g Zucker

Für die Walnussfüllung

- 200 g gemahlene Walnüsse
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- etwas Zimt
- etwas Rum

Für die Apfelfüllung

- 1/2 kg Äpfel
- 100 g Zucker
- Geriebene Schale ½ Zitrone
- etwas Zimt

Fett für das Backblech

Butter und Eigelb zum Beträufeln

800 ml Sahne und 3 Eier zum Begießen

## Zubereitung

Die "Prekmurska gibanica" wird aus zwei Sorten Teig vorbereitet, aus Mürbteig, welcher auch Bodenteig genannt wird und aus Strudelteig. Mit dem Bodenteig wird das Backblech bedeckt, denn die untere Teigschicht muss fester sein, da diese Süßspeise mehrere Schichten hat.

Alle Zutaten für den Mürbteig in eine entsprechend große Schüssel geben, vermischen und zu einem glatten Teig kneten. Für eine halbe Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Strudelteig aus den aufgezählten Zutaten vorbereiten, mehrmals kräftig durchkneten und immer wieder mit Öl einpinseln. Ebenfalls eine halbe Stunde ruhen lassen. Teig in mehrere Stücke teilen, damit er sich leichter ausrollen lässt.

Danach alle vier Sorten Füllung zubereiten.

Mohnfüllung: gemahlene Mohn mit Zucker und etwas Rum vermischen.

Hüttenkäsefüllung: Hüttenkäse mit einer Gabel zerdrücken, falls nötig, ihn mit etwas Sauerrahm saftiger machen. Zucker dazugeben und alles gut vermischen.

Walnussfüllung: Gemahlene Walnüsse mit Zucker, Vanillezucker und Zimt gut vermischen. Ebenfalls nach Geschmack etwas Rum dazu geben.

Apfelfüllung: Äpfel schälen, vierteln und raspeln. Danach Zimt und geriebene Zitronenschale zufügen.

Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (etwa einen halben Finger dick). Eine Kuchenform oder feuerfeste Form einfetten. Den ausgerollten Teig darauflegen und einen Rand hochziehen.

Den ausgeruhten Strudelteig portionsweise auf einem mit Mehl bestäubten Küchentuch ausrollen und sehr dünn ausziehen.

Danach die Gibanica zusammensetzen.

Die Mohnfüllung einen Zentimeter dick auf den Bodenteig streichen, ein Blatt Strudelteig darauflegen.

Danach das erste Strudelteigblatt mit der Hüttenkäsefüllung bestreichen, mit einem Strudelteigblatt zudecken und mit Butter beträufeln.

**Nur unter ‚trockenen‘ Füllungen – Mohn und Walnüssen - wird der Teig mit einer Mischung aus flüssiger Butter und Eigelb beträufelt.**

Dann das zweite Blatt mit der Walnussfüllung bestreichen, wieder mit einem Teigblatt abdecken. Dieses dritte Strudelteigblatt mit der Apfelfüllung bestreichen, das nächste Teigblatt darauflegen und mit Butter beträufeln. Das ganze Verfahren mit den Füllungen wiederholen.

Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Sahne und Eier miteinander verquirlen.

Zuletzt ein Teigblatt auflegen, über den Rand des Backblechs ziehen, mit Butter-Eimischung beträufeln und mit der Sahne-Eier-Mischung übergießen. Backform in den vorgeheizten Backofen stellen und ca. 1,5 bis 2 Stunden bei 160 Grad backen.



Prekmurska gibanica

© Thomas Funk

## BOGRAČ

Bograč ist eine Art Gulasch, das mit sehr viel Paprika und unbedingt mit drei unterschiedlichen Fleischsorten zubereitet wird. Am besten in einem Kessel über offenem Feuer.

### Tipp:

Zwei, drei Esslöffel Ajvar – dem Paprikamuss, verleihen dem Bograč einen fruchtigen Geschmack.

Für 5 Personen

Zubereitungszeit 1 Stunde, Garzeit 3 Stunden

- 400 g Rindfleisch von der Hüfte
- 400 g Wild (Reh, Hirsch),
- 400 g Schweineschulter
- 1 kg Zwiebel
- 5 Knoblauchzehen
- 50 ml Öl oder Schmalz
- 25 g Paprikapulver
- 350 g frische Tomaten oder 350 ml passierte Tomaten
- Je 200 ml trockener Rot- und Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- ½ TL Thymian gemahlen
- ½ TL Rosmarin gemahlen
- ½ TL Majoran gemahlen
- Salz

- Pfeffer
- ½ TL Kreuzkümmel gemahlen
- etwas Wasser
- evtl. 1 geriebene Kartoffel zum Binden der Soße

### Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. Öl oder Schmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin anbraten. Mit Paprikapulver bestreuen und mit wenig Wasser oder Wein ablöschen.

Die verschiedenen Fleischsorten in Würfel schneiden und in der Reihenfolge ihrer benötigten Kochzeit in den Topf geben. (Zuerst Rindfleisch, nach einer Stunde Wildfleisch und nach einer weiteren Stunde das Schweinefleisch, das dann noch eine weitere knappe Stunde köcheln soll). Tomaten, Gewürze und Weißwein begeben und solange kochen, bis das Fleisch zart ist. Am Ende mit Rotwein und wenn nötig, mit weiteren Gewürzen verfeinern und mit einer geriebenen Kartoffel oder etwas Mehl binden.



Bograc im Kessel über offenem Feuer

© Thomas Funk

## ŽGANCI

Žganci, mit Grieben oder Speck angebraten, werden als Hauptgericht serviert. Nur im Fett angebraten sind sie eine gute Beilage zu Gulasch oder Braten.

### Tipp:

Žganci können auch mit jeder anderen Mehlsorte zubereitet werden. Sehr gut schmecken sie mit einer Mischung aus Weizen- und Buchweizenmehl. Damit die Mehlmasse auch Innen gar wird, bohrt man ein kleines Loch in die Mehlkugel, sodass das Wasser auch ins Innere vordringen kann.

Für 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

- 1 L Wasser
- 1 EL Salz (für Kochwasser)
- 1 EL Schmalz (oder Butter) + Schmalz zum Anbraten
- 300 g Buchweizenmehl

### Zubereitung

Salzwasser und Schmalz in einem eher schmalen Topf aufkochen. Buchweizenmehl in einem Schwung dazugeben und mit dem Kochlöffel etwas formen, so dass ein großer Klumpen entsteht. Diesen vorsichtig mit etwas Kochwasser übergießen. Bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 20 Minuten quellen bzw. leicht köcheln lassen. Das Kochwasser vorsichtig mit Hilfe eines Deckels abgießen und auffangen. Den fast trockenen Mehlklumpen gut durchrühren und dann am besten mit einer zweizinkigen Fleischgabel zerteilen. Kochwasser in kleinen Mengen nach und nach langsam zugießen und die mehligte Masse mit der Gabel auflockern, so dass gleichmäßige Klümpchen entstehen.

(Wird wenig Wasser zugegeben, so bleiben nur kleine Klümpchen, durch weitere Zugabe von Kochwasser werden die Žganci größer, aber auch feuchter bzw. klebrig)

Schmalz in einer Pfanne erhitzen, nach Belieben Speck oder Grieben darin anbraten, Žganci dazu geben und alles so lang braten bis es schön knusprig ist.

## ŠMORN

Šmorn ist slowenische Variante des Kaiserschmarrns. Ein dicker Pfannkuchen in Stücke gerissen. Vor allem in Prekmurje wird Šmorn sehr oft mit Buchweizenmehl oder mit einer Mischung aus Buchweizen- und Weizenmehl zubereitet.

### Tipp:

Šmorn kann aus jeder Mehlsorte zubereitet werden und sowohl süß – mit Marmelade oder Schokoaufstrich oder salzig mit Hüttenkäse gegessen werden.

Für 2 – 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

### Zutaten:

- 300 g Buchweizenmehl
- 100 g Weizenmehl
- 0,6 L Milch
- 4 Eier
- 1 EL Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Butter oder Schmalz zum Ausbacken

Die Milch in eine Schüssel geben und das Mehl langsam mit einem Schneebesen unterrühren. Zucker, Vanillezucker, Eier und Salz dazugeben und kurz unterschlagen, bis ein glatter, dickflüssiger Teig entsteht.

Eine Pfanne leicht erhitzen und Butter oder Butterschmalz darin zerlassen. Wenn das Fett heiß ist, den Teig in die Pfanne geben und den Šmorn auf niedriger Stufe und von der Unterseite goldbraun backen. Den Pfannkuchen wenden und weiterbacken.

Šmorn mit einer Gabel in Stücke teilen. Mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Marmelade oder Hüttenkäse servieren.



Šmorn wird mit Marmeladen serviert

© Thomas Funk