

Anna Häfner: Kochbuch

Szakadát, 12. Februar 1947.

[Editierte, teilweise verbesserte und illustrierte Druckversion]

In diesem [Büchlein](#) hat die 17 jährige Anna Häfner die berühmteste Kochrezepte von ihrer Hochzeitsköchin Großmutter Katherina Häfner (geb. Kremer), in sagetalerischer Mundart notiert.

SUPPEN

Bohnen suppe

Wasser in ein tépen [Topf]. Bohnen lesen, waschen und hinein tun. Salz ein halb löffel voll, gelbe rüben, petersilie, zwifel. Dann kochen bis bohnen weich sind. Eiprenn machen und halbscheid in die supp, halbscheid zu prei. Nudel oder klés hinein.

Eiprennsuppe [Einbrennesuppe]

Eiprenn machen, wasser nein tun und salz. Dann kochen, brot hinein schneiden, oder mehlspeis nein tun.

Erbsen suppe

Grad so wie grünbohnen supp, nur statt grün bohnen erbsen nehmen.

Grünbohnen suppe

Eiprenn ein wenig, dann wasser dran und grüne bohnen nein. Kochen bis bohnen weich sind. Salz nein. Ein halb liter milch nein und in der supp kochen. Klés oder lepperchen nein.

Ohne milch:

Fett, zwifel und paprika, dann bohnen, später wasser. Gemüse mitkochen. Salz. Dann wenns weich ist, eiprenn und mehlspeis hinein.

Kartoffel suppe

Fett in ein reindel, zwifel hinein, dann wenn sie braun sind, paprika hinein. Dann die geschälte und zerschnittene kartoffel waschen und hinein tun. Salz, gemüse hinein. Kochen lassen. Wenn die kartoffel weich sind, klés hinein scheppen. Kochen lassen, dann ferti

Kirschen suppe

Eiprenn ein wenig, dann wasser und kirschen nein. Salz und zucker nein, dann kochen. Klés nein, dann ½ liter gekochte milch hinein. In die milch ein wenig packsoda.

Molken oder Buttermilch suppe [Nebenprodukte bei Käse bzw. Butterherstellung]

Eiprenn machen. Ein teil molken oder buttermilch, zwei teil wasser hinein, eier dotter nein. Riren und kochen lassen, dann zucker hinein und semmel, klein bisjen salz.

Paradies suppe

Eiprenn machen. Drei teil wasser und ein teil paradies. Salz und zucker nein, dann eine schale rahm. Ein eier dotter in den rahm verriren und nein tun. Mehlspeis hinein.

Rahm suppe [Sauere Sahnesuppe]

Eiprenn machen. Ein halb liter wasser erst in die eiprenn tun. Ein tépen [Topf] voll dickmilch mit rahm, mit einem eier dotter verriren, und hinein. Immer riren bis es kocht. Zucker viel hinein, und semmel oder lepperchen.

Rind und Hinkel suppe [*Rind und Hühnersuppe*]

Wasser in ein tépen, fleisch hinein. Wenns kocht dann abschäumen. Gemüse und salz hinein. Wenns weich ist, dann nudel in die schüssel und ausschütten [*servieren*].

Rimmel suppe [*Teiggebröckel Suppe*]

Gerade so wie wassersupp, nur rimmel nein, und in der supp kochen.

Wasser suppe [*Gemüsesuppe*]

Wasser in ein reindel, gelbe rüben, petersilie, zwifel, etwa ein halb löffel salz, paradies, oder paradiesapfel. Man kann auch ein rohen kartoffel einmal zerschneiden und hinein tun. Dann kochen lassen. Dann nudel, also mehlspeis hinein. Man kann sie auch in der supp kochen lassen. Dann ausschütten [*servieren*].

Wein suppe

Ein teil wein und zwei teil wasser. Bisjen eiprenn erst dünn machen, dann wein und wasser hinein. Eine schale rahm mit einem eier dotter verrieren, wenn das andere gekocht hat, das rein tun, und zucker hinein. Dann wieder kochen lassen, und semmel oder leperchen hinein.



Kartoffelsuppe



Rahmsuppe



Ein Haufel (bei Mehl: ca. 20 dkg)

SUPPEN ZUBEHÖRE, MEHLSPEISEN

Eiprenn [*Einbrenne*]

Fett, ein grosen löffel zu 3 löffel mehl, oder ein kleinen löffel fett zu 2 löffel mehl. Braun werden lassen, dann paprika nein tun und wasser.

Kles teig [*Klößchenteig*]

Mehl und wasser.

Kries [*Grieß*]

Fett ins reindel, kris nein, braun machen, wasser dran und zucker.

Lepperchen [*Flecker*]

Gerade so machen wie nudel. Man kann auch ohne ei machen. Viereckig schneiden.

Nudel teig [*Heutzutage kann man das schon vertigbekommen.*]

Ein haufel [*zweihandvoll*] mehl zu einem teig. Ein ei und wasser hinein tun, dann so viel mehl wie das brauch bis es gut hart ist. Dann welchern und trikeln lassen, dann schneiden.

Die nudel in wasser kochen, dann in kalt wasser abschwenkeln. Ein platz zu einer supp.

Rimmel [*Teiggebröckel, gezupfte Teigteilchen*]

Ein ei, so viel mehl wie das brauch, bis es gut hart ist. Dann zu rimmel machen, oder wenn es gut hart ist, auf dem reibeisen reiben.

GERICHTE OHNE FLEISCH

Fluten [Kartoffelpfluten]

Halb strohkorb voll rohe kartoffel schälen, runde schnitz schneiden, in ein reindel tun. Salz und wasser hinein, das es drüber geht, dann kochen lassen. Wenn kartoffel zerkothen, mehl nein rühren, so viel das es fest wird. Wenn verschmelzen, dann kann man sie gleich in stücker schneiden und in die schüssel tun. Fett mit brot und paprika braten lassen, dann drüber.

Wenn braten, dann tut man fett in die pfanne, die fluten heraus scheppen, rund machen, und braten.

Heben kles [Hefeklöße / Dampfnudeln mit Sauerkraut]

Man kann vom sauerkraut den anderen tag wärmen. Teig machen so wie kuchenteig. Gehen lassen so wie den kuchen, dann ins kraut.

Mit Rohsauerkraut:

Ein teller voll sauer roh kraut in reindel, fett, paprika und kraut nein. Weich dinsten, und heben kles nein tun.

Kartoffel und Kles [Kartoffel und Klößchen]

Wasser in ein reindel, etwa ein halb löffel salz hinein. Kartoffel schälen, gross zerschneiden, dann in dem wasser kochen. Wenn sie weich sind dann tut mann fett und paprika in die pfanne, und die kartoffel auch in die pfanne. Dann tut man klés in das kartoffelwasser ropen und kochen lassen. Dann auch in die pfanne tun und braten [zusammen mit den Kartoffeln].

Kartoffel Leperchen [Kartoffelflecker]

Geriebene kartoffel ein halb teller voll in die pfanne. Salz, paprika nein, und braten.

Zwei haufel [zweihandvoll] mehl zu zwei schale wasser, auch ei. Festen teig machen. Lepperchen machen und in wasser kochen, dann in die kartoffel hinein, und braten.

Schuppuhl [Schupfnudel]

Eine gute viertel schüssel mehl, ein halb teller geriebene kartoffel, ein wenig salz.

Teig machen, und schuppuhl davon, dann die schuppuhl in wasser kochen.

In die pfanne tun, erst fett hinein, dann ein halb teller geriebene kartoffel drüber. Salz und paprika drauf, und braten.

Sterz > Eier sterz [Eierschmarrn]

Ein halb teller mehl in die schüssel, drei eier und salz hinein. Milch dran, dünnen, also weichen teig machen. Dann fett ein löffel voll in das reindel, paprika und den teig hinein. So lang mengen und braten bis es rahn [grusig] ist.

Sterz > Mehl sterz [Mehlschmarrn]

Ein teller voll mehl trocken, also ohne fett, in ein reindel, und braun machen. Salz dran halb löffel. Kochendes wasser nein bis alles nass ist. Ein löffel fett heis machen, paprika dran, und drüber schütten, dann mengen und braten lassen bis es rahn [grusig] ist.



Fluten (gekochte, gebratene)



Heben kles

GERICHTE MIT FLEISCH

Ausgebackenes Fleisch [*Schnitzel*]

Altes fleisch erst kochen. Junges fleisch so wie lemben, kalb, junge hühner brauch man nicht kochen, das mus man gut einsalzen. Zwei löffel fett ins reindel. Das fleisch erst ins mehl dann ins ei, auch salz in dem ei, dann in kris oder presel, dann braten.

Brahl [*Gebratenes Fleisch*]

Roh fleisch einsalzen. Bisjen fett ins reindel, zwifel nein und knofel, fleisch hinein, paprika drüber. Ein wenig wasser oder wein dran, und braten. Drehen das fleisch.

Faschirtes [*Hackbraten, Frikadelle*]

Fleisch kochen oder nicht kochen, mahlen. Ei dran, salz, paprika. Auch kann man zwifel, pfeffer nein tun. Eine schale kris mit brot nein, dann runde ballen machen und in die pfanne tun, braten.

Gefülltes Kraut

Sauer kraut ins tépen, paprika zwifel nein. Das rohe fleisch mahlen, und ballen machen, und zwischen das kraut tun. Brühe dran.

Gefüllte Schoden [*Gefüllte Paprikaschoten*]

Schoden ausschneiden. Fleisch mahlen, grad so wie faschirtes, nur das mus man in die schoden stopfen. Eiprenn machen, paradies mit halbscheid wasser nein. Die schoden hinein, so viel brüh das drüber geht, salz, paprika nein.

Paprikasch [*Paprikahuhn*]

Fett ins reindel und zwifel, paprika dran. Hinkels fleisch dran dinsten, wasser dran das drüber geht, salz dran und kochen. Gelbe rüben nein. Wenns weich ist, eine schale rahm nein zu einer schüssel. Dann nicht mehr kochen lassen.

Pörkölt [*Gulasch*]

Ein grosen löffel fett ins reindel, zwei drei zwifel dran und paprika. Fleisch zu nifel schneiden, dann in das fett tun. Wasser das es drüber geht, weich kochen. Kartoffel in stücker schneiden und dran. Salz und paprika nein, und weich kochen.

Pörkölt mit Nockel [*Gulasch mit Nockerln*]

Auch so wie pörkölt, nur einen zwifel, und nicht viel wasser. Klés machen, in wasser kochen und dran scheppen.

Sauerkraut [*Sauerkraut mit Fleisch*]

Sauerkraut in das tépen [*Topf*], zwifel dran und paprika, dann fleisch hinein. Wasser dran und kochen bis weich ist.



Schuppen



Gefüllte Schoden



Geriebene Kartoffel

GARNIERUNGEN, ZUSPEISEN

Bohnenbrei [*Üblich mit gedünstetes Kraut: „Krautsalat mit Bohnenbrei“*]

In den eiprenn bohnen aus der suppen tun, und salz hinein.

Geriebene kartoffel

Gekochte kartoffel reiben. In die pfanne fett und paprika tun. Dann die kartoffel rein und salz rein tun, dann braten.

Krautsalat [*Gedünstetes Kraut*]

Kraut schneiden, salz dran, fett in das reindeln, zwifeln dran und paprika. Kraut hinein und essig daran, dann wasser das bisjen brüh dran ist, und kochen.

Milch merety [*Milchmeerretich*]

Halb liter milch kochen, und merety gleich rein. Ein stück wie ein finger lang. Wenn die milch kocht, tut man bisjen weichen teig machen, und rein laufen lassen. Rühren dabei, salz, zucker rein.

Paradies Sosse

Viel eiprenn machen, dann halbscheid wasser und halbscheid paradies. Salz, zucker rein, und kochen.

Reis

Wasser in ein reindel, reis rein. Weich kochen, abseihen, in kaltes wasser tun. Fett ins reindel, paprika dran, reis hinein, salz dran, kochen lassen.

GEBECK UND KUCHEN

Brot backen

Zu einem lab [*Laib*] brauch man ein strohkorb mehl. Sauerteig, zeich [*Hefe*] 1-2 dk, wasser hinein, anrühren, stehen lassen. Zimlich 6 stunden stehen lassen, dann noch wasser so viel es braucht. Salz zu einem lab 1 löffel voll, wirken [*langwirken, kneten*]. In körbe tun, zimlich zwei stunde stehen lassen, dazwischen den ofen hitzen.

Kichelcher [*Kiche*]

Eine kleine halb schüssel voll mehl, wenig salz hinein, zwei eier, 1 dk zeich [*Hefe*]. Mit milch den teig dünn anrühren. Bisjen gehen lassen, dann fett ins reindel und darin backen.

Krepel > Dürre krepel [*Dürre Krapfen*]

Eine dreiviertel schüssel mehl, zwei – drei eier dotter, wenig salz, 1 dk zeich [*Hefe*], ein guter löffel voll fett. Mit milch teig machen, ausstechen, backen.

Krepel > Heben krepel [*Hefekrapfen*]

Zwei stunden früher zwei haufel [*zweihandvoll*] mehl, 5 dk zeich [*Hefe*] rein, mit milch anrühren und 2 stunden stehen lassen. Dann eine grosse schüssel mehl, milch, salz, 2 eier dotter, ein löffel fett, paksoda [*Backsoda*], zucker hinein. Teig machen mit milch, zwei stunden gehen lassen. Ausstechen, wieder ½ stunde gehen lassen, dann backen.

Krepel > Zweng krepel [*Krapfen der armen Leute, die in der „Zwangslage“ waren.*]

Zwei – drei haufel [*zweihandvoll*] mehl, ein ei rein, ein löffel voll fett, bisjen salz. Mit milch den teig machen. Ausstechen, im reindel backen. [*Gespart mit Eier, Zucker, Fett und Hefe.*]

Kuchen – Sonntags [Gefüllte Kipfel]

Grad so machen wie wertags, nur kann man etwas hinein tun [mit Mohn, Nüsse, Zimt füllen], oder auch lehre kipfelche machen. Ein wenig mehr fett nein tun, und immer mit milch machen.

Kuchen – Wertags [Leere oder Salzkipfel]

Ein halb schüssel mehl. Ein halb löffel fett, bisjen salz. Mit milch oder molken mittleren teig machen, 2 deka zeich [Hefe]. Den teig wirken [langwirken, kneten], in eine lomp [Tuch] tun, und eine stunde gehen lassen. Ausstechen, in die pfanne tun, und wieder eine stunde gehen lassen. Mit ei oder fett, oder milch schmieren, man kann auch zucker drauf streuen, dann backen.

Kuchenlup [Gugelhupf]

Ein teller voll mehl zu einem kuchenlup. Zwei deka zeich [Hefe], eine schale milch, eine hand voll mehl dünn zurühren, und 1 - 2 stunden gehen lassen. Dann ein teller voll mehl, 3 - 4 eier dotter, wenig salz, zwei löffel fett durcheinander machen. Heb und alles zusammen $\frac{1}{4}$ kilo zucker.

In der schüssel mit milch weichen teig machen, und 1 stunde gehen lassen.

Dann den teps [Backform] mit fett smiern, kuchen teig hinein, dann wieder gehen lassen, bis der teps voll ist, dann backen.

Kukenofen [Kuchen im Ofen > luxenburgisch: „Kuch am Uewen“]

Halb schüssel mehl [ca. 40 dk], 2 eier dotter, wenig salz, 1 löffel fett, 2 dk zeich [Hefe], zucker, milch. Mit milch dünneren teig machen, mit dem löffel fest anrühren, und in die [gefettete] pfanne laufen lassen. Ein – anderthalb stunden gehen lassen, zucker drauf und backen.

Palacsinten [Pfannkuchen, Palatschinken]

Ein haufel [zweihandvoll, ca. 20 dkg.] mehl, wenig salz, zwei eier mit milch anrühren, ganz dünnen teig machen. Dann in der palecsinten pfanne backen. Immer fett hinein, und raus laufen lassen, dann teig nein. Backen, und mit etwas schmieren [füllen].

Phei [Kuchen > luxenburgisch: „Pie“]

Ein halb schüssel mehl, ein ei, wenig salz, paksoda, zucker, ein löffel fett. Mit milch teig machen. Zu 2 stück teig, eins nein in die pfanne, lekvár drauf, dann den anderen teig drauf. Backen.

Pogácsel [Pogatscher]

50-60 deka mehl, zwei löffel voll fett, bisjen salz, messerspicvoll paksoda [Backsoda].

Mit milch teig machen. Man kann auch ein ei hinein tun. Ausstechen und backen.

Pogácsel mit Käs [Käsepogatscher]

30 dk mehl, 30 dk käs, 12 dk fett, bisjen salz, paksoda. Dann ausstechen und backen.

Strudel

2 – 3 haufel [zweihandvoll] mehl, salz rein und mit warm wasser weichen teig machen. Gut wirken [langwirken, kneten], eine halbe stunde liegen lassen. Den teig aufs tischtuch, wenig fett darauf, dann ziehen. Etwas hinein tun [füllen], fett darüber, zusammen machen [rollen] und backen.



Wertags Kuchen



Kichelcher



Dürre Krepel

Eigene Kommentare und Ergänzungen in eckigen Klammern, kursiv gedruckt.

Basierend auf dem [Originalmanuskript](#), erstellt von *Peter Krémer*

Budapest, 12. Februar 2017.



Anna Häfner mit ihrer Großmutter **Katherina Häfner** geb. **Kremer**, im Jahre **1944**.
(Szakadát, Kossuth str. 111. > Jetzt Heimatmuseum)