

Piros Ház

hagyományörző, nemzeti

kisvendéglő

4., Erdélyi konyha
Siebenbürger Küche



2016.01.15-24.

15-24.01.2016.

Erdélyben hihetetlen választékos a zöldfűszerek használata, leggyakrabban kaporral, tárkonyal, kakukkfűvel, petrezselyemmel, lestyánnal, rozmaringgal, majoránnával, bazsalikommal, köménymaggal, borókabogyóval és korianderrel ízesítenek. Ritkábban, de szívesen használják még a zsályát, a sáfrányt, a szurokfűvet, más néven oregánót. Az ízesítés mellett külön is fogyasztják a tormát és a mustárt. A torma a szász konyhának volt különösen népszerű kelléke, a tejsavas torma télidőben mindennapos eledelnek számított. Használja az erdélyi konyha a borsot, az édes és csípős paprikát, de csak ott, ahol annak helye van, és csak módjával. Aki igazán fűszeres erdélyi ételt akar enni, annak ajánlható a tárkonyos bárányleves, vagy akaporral és csomborral készült lucskos káposzta. A köretek általában rizs, valamilyen párolt zöldség vagy hasábburgonya, amit Erdélyben szalmakrumplinak neveznek utalva a szalmaszár és a burgonyahasáb hasonló méreteire.

Töltike, halak és tokányok puliszkával

A fő fogások között különlegességnek számít a kukoricadarából készült puliszka, aminek főzési, sütési mesterei igazából a román pásztorok és a gyimesi csángók, akik teljesen hétköznapi és ünnepi étrendet is össze tudnak állítani belőle tejjel és különféle tejtermékkel. Az éttermi étlapokon leginkább a tejfölös, tehéntúrós vagy juhtúrós puliszka található, ami magában vagy akár köretként is ehető pörkölték, paprikások mellé. Érdekes ízkeverék a puliszka körítéssel felszolgált töltike, ami nem egyéb, mint a török konyhától kölcsönzött bármilyen ehető zöld levélbe göngyölt, rendszerint darált, erősen fűszerezett, birka húsa. Halas vidéken a puliszkát a Duna-deltából kölcsönzött recept szerint roston sült, fokhagymalével locsolt csuka mellé szolgálják fel. Jellegetes erdélyi húsételek a tokányok és vetrecék. Rokonságban állnak a pörköltékkel, azzal a különbséggel, hogy sokkal több fűszert használnak hozzájuk, és csíkokra vágják hozzá a húsokat. Például a „Lecsós csirketokány juhtúrós puliszkával” vagy a „Savanyú vetrece”.

Kürtöskalács

Az erdélyi konyha különleges édessége a kürtöskalács, ami fahengerre tekert ujjnyi vastagságú, de leheletkönnyű tészta, amelyre mézes-tojássárgás mázt kennek, tört diót szórnak rá, és csak faszénparázson sül meg igazán.



Hideg előételek:

Kalte vorspeisen:

- *Házi Zakuszká, vinnette (padlizsán), erdei gombakrém burgonyás kenyéren 980,-
Hausgemachter Zakuszká, Aubergine, Waldpilzen-creme auf Kartoffelbrot*
- *Bálványosi hideg vegyes ízelítő (feltúrt hús, disznónyula, kolozsvári szalonna, erdélyi kolbász) 1390,-*
- *Gemischte Kalte Vorspeise nach „Bálványos” Art (Schweinefleisch, „Kolozsvári” Speck, Siebenbürgen Wurst)*

Levesek:

Suppen:

- *Erdélyi paraszt csorba 850,-
Bauernsuppe nach „Siebenbürger” Art*
- *Tárkonyos pityókaleves 750,-
Kartoffelsuppe mit Estragon*

Főételek:

Hauptspeise:

- *Túros Puliszka 980,-
Topfenpolenta nach „Siebenbürger” Art*
- *Kukoricabundában sült pisztráng Ojtozi módra 2490,-
Im Mais-mantel gebratene Forelle nach „Ojtozi” Art*
 - *Erdélyi fatányéros 1980,-
Siebenbürger Holzplatte*
 - *Pityókatakány 1690,-
Kartoffelgulasch nach „Szekler” Art*

Desszertek:

Nachspeisen:

- *Túrófánk áfonyalekvárral, tejföllel 750,-
Topfenkrappen mit Heidelbeeren-marmalade und Rahm*
- *Darászfészek 750,-
Wespennest*

