

Recette de Deutsche Selbstverwaltung Pilisvörösvár

---

*Bableves krumpligombóccal*

---

Hozzávalók:

20dkg fehérbab  
1 fejtöröshagyma  
2 gerezdfokhagyma  
1 dbsárgarépa  
1 dbfehérrépa  
2 dbbabérlevél  
só  
őröltfűszerpaprika

Krumpligombóc:

25 dkgrumpli  
10 dkgliszt  
1 dbtojás

**Elkészítés**

A babot egy éjszakára beáztatjuk. Másnap a hagymát és a fokhagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk. A zöldségeket kockára vágjuk. Egy nagyobb lábosban felforrósítunk 1 evőkanál zsírt, megpirítjuk rajta a hagymát, hozzáadjuk a fokhagymát.

Felengedjük 1,5 liter vízzel, és felforrósítjuk. A babot leszűrjük, és azt is a lébe tesszük. Lassú tűzön, lefedve főzzük kb. 1 órán át. Amikor félig megfőtt a bab, beletesszük a zöldségeket, a babérlevelet. Ilyenkor érdemes megkóstolni, és ha szükséges sót tenni hozzá, illetve pótolni az elpárolgott vizet. Ha már puha a bab, készítünk egy fokhagymás rántást (2 evőkanál zsír, liszt, fokhagyma, pirospaprika), és beleöntjük a levesbe, majd megvárjuk, míg felforr.

A krumpligombóchoz a megmosott krumplit héjában feltesszük főni, ha megpuhult, a tűzről levéve forrón meghámozzuk és krumplinyomón áttörjük.

Még forrón összegyúrjuk a tojással, liszttel. Sóval ízesítjük, és kézzel apró gombócokat formázunk, amelyeket lobogó sós vízben kifőzünk és a bableves mellé tálaljuk. A bablevesbe ízlés szerint egy kevés ecetet tehetünk.

Jó étvágyat!

---

*Soupe de haricots avec boulettes de pommes de terre*

---

Ingrédients :

20dkg de haricots blancs  
1 tête d'oignon  
2 gousses d'ail  
1 carotte  
1 navet  
2 feuilles de laurier  
sel  
paprika moulu

Boulettes de pommes de terre :

25 dkg de pommes de terre

10 dkg de farine

1 œuf

### **Préparation**

Faites tremper les haricots toute la nuit. Le lendemain, nettoyez et hachez finement les oignons et l'ail. Coupez les légumes en dés. Faites chauffer 1 cuillère à soupe de graisse dans une grande poêle, faites frire l'oignon et ajoutez l'ail. Ajouter 1,5 litre d'eau et porter à ébullition. Passez les haricots au tamis et ajoutez-les au bouillon. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant environ 1 heure. Une fois les haricots cuits, ajoutez les légumes et la feuille de laurier. Il est utile de goûter à ce stade et d'ajouter ou de remplacer l'eau évaporée si nécessaire. Lorsque les haricots sont tendres, préparez un mélange de chapelure à l'ail (2 cuillères à soupe de graisse, farine, ail, poivre rouge), ajoutez-le à la soupe et attendez qu'elle bout.

Pour faire les boulettes de pommes de terre, faites bouillir les pommes de terre lavées dans leur peau, retirez du feu lorsqu'elles sont tendres, épluchez-les et écrasez-les avec un presse-purée. Pendant qu'il est encore chaud, mélangez-le avec l'œuf et la farine. Saler et former à la main des boulettes chaudes, les faire cuire dans l'eau bouillante et les servir avec la soupe aux haricots. Bon appétit!☑

---

### *Bohnensuppe mit Kartoffelknödeln*

---

Zutaten:

200 g weiße Bohnen

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Karotte

1 Rübe

2 Lorbeerblätter

Salz

Paprikamehl

Kartoffelknödel:

250 g Kartoffeln

100 g Mehl

1 Ei

Zubereitung:

Weichen Sie die Bohnen über Nacht ein. Am nächsten Tag die Zwiebeln und den Knoblauch putzen und fein hacken. Würfeln Sie das Gemüse. In einer großen Bratpfanne 1 Esslöffel Fett erhitzen, die Zwiebel anbraten und den Knoblauch hinzufügen. Geben Sie 1,5 Liter Wasser hinzu und bringen Sie es zum Kochen. Die Bohnen abseihen und in die Brühe geben. Bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 1 Stunde kochen. Sobald die Bohnen gekocht sind, fügen Sie das Gemüse und das Lorbeerblatt hinzu. Es lohnt sich, in diesem Stadium zu probieren und ggf. das verdampfte Wasser hinzuzufügen oder zu ersetzen. Wenn die Bohnen weich sind, stellen Sie eine Knoblauch-Paniermehl-Mischung her (2 Esslöffel Fett, Mehl, Knoblauch, roter Pfeffer), geben Sie sie in die Suppe und warten Sie, bis sie kocht.

Für die Kartoffelklöße die gewaschenen Kartoffeln in der Schale kochen, vom Herd nehmen, wenn sie weich sind, schälen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Noch heiß mit dem Ei und dem Mehl vermischen. Mit Salz würzen und mit der Hand zu heißen Knödeln formen, die in kochendem Wasser gegart und mit der Bohnensuppe serviert werden. Viel Spaß! Guten Appetit!