



Jaszsager Tokany

(Ungarischer Kalbfleischtopf)

mit Dill-Quark-Knödel

● Zutaten:

700 Gramm	<i>Kalbfleisch</i>
2 Bund	<i>Dill</i>
100 Gramm	<i>Quark</i>
100 Gramm	<i>Mais (Konserven)</i>
100 Gramm	<i>Pilze (Konserven)</i>
100 Gramm	<i>geräucherter Speck</i>
50 Gramm	<i>Weizengrieß</i>
50 Gramm	<i>Mehl</i>
1 große	<i>Zwiebel</i>
100 Milliliter	<i>saurer Rahm</i>
100 Milliliter	<i>Sahne</i>
Salz gemahlener Pfeffer	
1	<i>Semmel</i>
1	<i>Ei</i>
1 Esslöffel	<i>Gewürzpaprika</i>
50 Gramm	<i>Butter</i>
ein wenig	<i>Milch</i>

● Zubereitung Kalbfleischtopf:

1. das Kalbfleisch und den Speck in Streifen schneiden
2. den Dill ganz fein hacken
3. Pilze und Mais waschen
4. die Semmel einweichen und später ausdrücken
5. den Speck im Fett leicht ausbraten
6. danach zusammen mit den Zwiebeln und den Fleischstreifen braten
7. mit Gewürzpaprika und Mehl bestreuen, umrühren, mit wenig Wasser ablöschen und schmoren lassen
8. wenn das Fleisch fast gar ist, Pilze und Mais kurz dünsten
9. mit saurem Rahm, Sahne und der halben Dillmenge abschmecken

● Zubereitung der Dill-Quark-Knödel:

1. Semmel und Quark mit dem Weizengrieß
2. dem restlichen Dill, der Butter und dem Ei gut durcharbeiten und daraus Knödel formen
3. im Salzwasser kochen und mit gewürfeltem Speckgrieben bestreuen
4. zum Tokany reichen