

## SCHWEINEGULASCH DEŠENICE ART OBST-GELEE-KARTOFFELKUCHEN

vom „Verein für Freude“ aus Dešenice

### Böhmerwaldgulasch aus Dešenice

#### **Zutaten:**

500 g Zwiebeln  
5 Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer  
Kümmel, Chili  
1–2 EL Paprikapulver rosenscharf  
dunkle Mehlschwitze  
1 Paprika jeweils Rot und Grün  
1 Dose passionierte Tomaten  
ca. 700 g Schweineschulter  
Brühe  
etwas Fett zum Braten

#### **Zubereitung:**

Zwiebel kurz rösten, auf Stücke geschnittenes Fleisch dazugeben und braten. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel und Chili würzen. Mit roter und grüner Paprika in Streifen rösten und mit passionierten Tomaten und Brühe übergießen. Dünsten bis Fleisch weich ist, danach mit Mehlschwitze eindicken. Mit Knödel, Reis oder Brot als Beilage servieren.

### Obst-Gelee-Kartoffelkuchen

#### **Zutaten für den Teig:**

500 g gekochte geriebene Kartoffeln  
160 g griffiges Mehl (bzw. Weizenmehl Typ 450)  
1 Packung Backpulver  
300 g Puderzucker  
5 Eier

#### **Zutaten für das Gelee:**

250 ml Wasser  
250 ml Obstsaft  
1 Packung Puddingpulver

#### **Zubereitung:**

Eier trennen, Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Kartoffeln, Mehl und Backpulver dazugeben, Schnee aus Eiweiß unterrühren. Den Teig auf ein eigefettetes tieferes Backblech gießen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C etwa 30 Minuten lang backen.

Für das Gelee die Zutaten vermischen, aufkochen lassen und kaltstellen.

Den ausgekühlten Kuchen mit Obst verzieren und mit dem Gelee übergießen.

## POŠUMAVSKODEŠENICKÝ VEPŘOVÝ GULÁŠ BRAMBOROVÁ BUCHTA S OVOCEM A ROSOLEM

od Spolku pro radost z Dešenic

### Pošumavskodešenický vepřový guláš

#### **Suroviny:**

500 g cibule  
5 stroužků česneku  
sůl, pepř  
kmín, čili  
1–2 lžíce mleté sladké papriky  
tmavá jíška  
po 1 syrové paprice červené a zelené  
1 plechovka rajčat drcených  
ca 700 g vepřové plece  
vývar  
sádlo

#### **Postup:**

Osmahnout cibuli, přidat maso nakrájené na kostičky a opéct. Okořenit solí, pepřem, paprikou, kmínem a čili. Spolu s červenou a zelenou paprikou pokrájenou na nudličky orestovat a zalít drcenými rajčaty a vývarem. Dusit doměkka, následně zahustit jíškou. Podáváme s knedlíkem, rýží nebo chlebem.

### Bramborová buchta s ovocem a rosolem

#### **Suroviny na těsto:**

500 g vařených nastrouhaných brambor  
160 g hrubé mouky  
1 prášek do pečiva  
300 g moučkového cukru  
5 vajec

#### **Suroviny na rosol:**

250 ml vody  
250 ml ovocné šťávy  
1 pudinkový prášek

#### **Postup:**

Žloutky s cukrem ušlehat do pěny, přidat brambory a mouku s práškem do pečiva a vmíchat sníh z bílků. Těsto vylít na vymazaný hlubší plech a péct v předehřáté troubě na 170 °C asi 30 min do růžova.

Na rosol všechny suroviny smíchat, povařit a nechat vychladnout.

Na vychladlou buchtu rozložit ovoce a polít rosolem.