

Det ungarske køkken



I den moderne tidsalder udviklede Budapest sit eget ejendommelige køkken baseret på produkter fra den nærliggende region, såsom lam, svinekød og grøntsager, der er specielle for regionen.

Moderne ungarsk køkken er en syntese af gamle asiatiske komponenter blandet med franske, germanske, italienske og slaviske elementer.

Ungarns mad kan betragtes som en smeltedigel på kontinentet, med en kulinarisk base dannet af sit eget, originale [magyariske](#) køkken.

Et betydeligt antal [saksere](#), [armeniere](#), italienere, jøder og serbere bosatte sig i det ungarske bassin og i Transsylvanien og bidrog også med forskellige nye retter.

Elementer fra det gamle tyrkiske køkken blev vedtaget i den osmanniske æra i form af slik (for eksempel forskellige nougater, som hvid nougat kaldet *törökméz*), [kvede](#) (*birsalma*), tyrkisk glæde, [tyrkisk kaffe](#) eller risretter som [pilaf](#), kød- og grøntsagsretter som [aubergine](#), der bruges i [auberginesalater og appetitvækkere](#), fyldte peberfrugter og fyldt kål kaldet [töltött káposzta](#).

Ungarsk køkken blev påvirket af østrigsk køkken under det østrig-ungarske imperium, retter og metoder til madlavning er ofte blevet lånt fra [østrigsk køkken](#) og omvendt.

Budapests restauranter afspejler mangfoldighed med menuer, der bærer traditionelle regionale retter, fusioner af forskellige kulinariske påvirkninger eller innoverer i spidsen for nye tekniker.

Budapests fødevarerbutikker har også et solidt ry for at levere specialiserede kulinariske produkter og forsyninger af høj kvalitet, et omdømme, der ofte opbygges gennem generationer.

Disse omfatter mange butikker, såsom Café Gerbeaud, en af de største og mest traditionelle kaffehuse i Europa, eller [Gundel](#) restaurant og gastro butik i City Park.

Footies kan også finde mad af højeste kvalitet, der serveres i flere Michelin-stjernede restauranter, som Onyx, Costes, Borkonyha eller Tanti.

Ungarerne spiser primært kød, og salaten er ofte bare nogle syltede agurker, tomat eller peberfrugter. Der er mange sammenkogte retter, og ungarene bruger ofte kød blandet med kål, løg, tomater og peberfrugter.

Den røde paprika kom til landet med tyrkerne i 1500- og 1600-tallet, og er blevet den mest ungarske af alle krydderier. Paprika ligner chili, men er ofte sød og mildere.

Den ret vi kender som gullasch er en paprikakrydret kødsuppe i Ungarn. Gullasch hedder paprikás eller pörkölt og findes med både kød og fisk. Den bliver ofte serveret med spätzle.

I Ungarn er det svært at forestille sig en frokost, som ikke er et varmt måltid.

Ungarere spiser traditionelt noget væsentligt til frokost. Det er ikke et hurtigt måltid som i USA. De ville aldrig have en sandwich eller bagel til frokost. Frokost er det, der giver energi resten af dagen, og den skal være varm og mindst to retter: en suppe og en hovedret.

Frokost er generelt vigtigere end aftensmad, sandwich med pålæg, for eksempel, er det, de fleste ungarere vælger om aftenen.

Det ungarske køkken er ikke stort på forretter. Hvis der er en forløber for et måltid, kan det kun være en stor varm skål suppe. De elsker deres supper. Hvis hovedretten er noget tung, er suppen generelt lettere som en grøntsagssuppe eller linsesuppe.

Hvis suppen er fyldig, som gullasch eller bønnesuppe, betragtes den normalt som "hovedretten" og efterfølges af en lettere pastaret eller pandekager.

Vegetarer og veganere skal ikke forvente at finde deres livs mest spændende kulinariske oplevelse i Ungarn, da næsten alle berømte ungarske retter har én ting til fælles: kød.

Tænk bare på den elskede gullasch, kylling paprikash eller fyldt paprika. De fleste ungarere spiser kød hver eneste dag, og næsten alle tre måltider på dagen inkluderer også kød.

De mest almindelige typer kød, du kan finde på et ungarsk bord, er svinekød, kylling, oksekød og kalvekød. Ungarerne spiser desværre ikke nok fisk, men der er nogle typer, som typisk findes på ungarske restauranter, herunder sandart, karper og kulmule.

Paprika passer til alt og Paprikapulver er dybest set rødt guld for deres nation. Ungarske kokke indså for hundreder af år siden, at smagen af fedt, løg og paprika tilsammen skaber en så unik kombination, at disse er værdige til at være grundlaget for de fleste, hvis ikke alle ungarske retter. Den "hellige treenighed" af fedt, løg og paprika er det, der dominerer det ungarske køkken.

Alle kender den mest berømte Ungarsk street food, nemlig lángos. Lángos er små friturestegte madbrød. De kan toppes med mange forskellige ting, men ofte serveres de bare smurt med creme fraiche og drysset med revet ost.

Alle, der kommer til dette land, vil gerne prøve det, fordi det er en ret, som de lokale faktisk elsker. De mest mindeværdige måltider er dem, som folk fra det land ikke engang spiser så meget længere, men lángos er imponerende. Det er billigt, hurtigt, lækkert og blot et kulinarisk mesterværk.

Gademad var til stede i ungarernes liv længe før vi vidste, at det var en ting. Vi kaldte det buffet. Når en ungarer hører ordet buffet, dukker mere eller mindre det samme billede op foran alle. Enten en buffetbil eller et lille vindue, hvis det er indenfor.

Udbuddet er altid det samme: sandwich af lav kvalitet, hotdogs, lángos og burgere. Det er billigt, hurtigt og gør arbejdet. Heldigvis er forretningen blevet meget bedre, og vi har nu stilfulde foodtrucks med et bredt udvalg af fødevarer lavet af råvarer af høj kvalitet.

I Ungarn er det ekstremt billigt at spise ude. For et måltid på en billig restaurant kan du forvente at betale 10.000 Ft, hvilket svarer til 5,50 euro. Det er også lige så billigt at gå ud og få en drink med vennerne, og en øl koster 550 Ft (ca. 1,50 euro).

Gullaschsuppe er nationalspise i Ungarn, og den kan du få næsten alle vegne. Generelt er ungarerne glade for fjerkræ som gås og and, og der er også ofte svinekød og vildt på menuen. Den søde tand tilgodeser de med konditorkager i alle afskygninger.

Denne virkelige favorit i det traditionelle bondekøkken fra Great Plain er en ragout med saftige stykker kød, kogt i en tyk løg- og rød paprikasauce.

En pörkölt kan laves af svine- eller oksekød, selvom fårekød og endda kallun også er lækre.

Dens lillebror, 'paprikás' er også som en gryderet, men er generelt lavet af lettere kød, såsom kylling, lam eller kanin og tager kortere tid at tilberede.

Smagen af pörkölt afhænger af kødet, brunet i fedt, derefter kogt til det er mørt i lidt vand med de allerede stegte løg, hvidløg og rød paprika, tilsat merian, kommen og rødvin efter smag. Den serveres bedst med friskkogt pasta, kendt som 'nokedli'. Når du tilbereder en paprikás, behøver du ikke stege kødet, men kan berige den aromatiske, duftende sauce med creme fraiche.

Kartoffel Donuts er en populær sommerfryd for ungarere men er også ret tung. Om sommeren er bredden af Balatonsøen og Donau befolket af bittesmå bevoksninger, der fremstiller de utroligt populære kartoffeldonuts i varierende kvalitet, men stort volumen.

De store, krydrede, hævede kartoffeldonuts er friturestegt i olie og serveres enten naturligt eller med et rigeligt smør på ost og creme fraiche eller hvidløg.

I de senere år er der også dukket flere og flere 'kartoffel-donutmonstre' op, toppet med stegt svinekno eller endda gryderet i stedet for eller som supplement til det traditionelle fyld.

Hjemmeslagting af en gris er en rigtig vinterbegivenhed i Ungarn. Traditionelt bliver den omhyggeligt opdrættede gris slagtet ved daggry, og derefter begynder behandlingen. Ikke en bid af dyret går til spilde.

Ved den festlige lejlighed deltager familiens voksne og børn, og de voksne, befæstet med jævnlige optagelser af den 'glødende' pálinka, deltager også aktivt i forarbejdningsarbejdet.

De producerer fed bacon og skinker, konserveret med salt og røg.

En anden måde, bacon tilberedes på, er ved at koge og derefter smage til med hvidløg og rød paprikapasta.

Ungarerne spilder heller ikke blodet. Det er blandet med merian, sort peber, ris eller brødkrummer og ofte kød fra grisehovedet, derefter fyldt i tarmkasser og kogt.

Ungarsk sort budding kan indtages kold, men den er virkelig velsmagende, når den bages.

Nogle gange bruges lever eller lys som fyld. Det lyder måske mærkeligt, men denne 'svinedelikatesse' indeholder normalt ingen paprika, selvom den er traditionel i nogle landsbyer.

Den ungarske pølse, krydret med paprika, kommenfrø og sort peber og røget intensivt til den ungarske smag er en anden storfavorit.

Grisens mave er heller ikke spildt. Brawn laves ved at fylde den med hovedkød og brusksdelene, krydret med peber og paprika. Det er først kogt og derefter røget.

Jægerkød - The Hunter's Meat var en af de klareste stjerner i det østrig-ungarske monarkis daglige køkken, og dets popularitet er stadig ubrudt.

Indtagelsen af vildtkød var de højere sociale lags privilegium, så tilberedningen af dette ædle kød er forskellig i karakter fra de ungarske fødevarer af bondeoprindelse.

Det stærkt smagfulde og aromatiske vildtkød marineres i vand med eddike, salt, løg, peberkorn og laurbærblade i mindst én dag. Derefter tilberedes kødet med hakkede gulerødder og pastinak.

De kogte grøntsager skal karamelliseres med englelig tålmodighed, indtil de bliver mørkebrune. Hårdt arbejde kan det være, men det er det værd, for det giver retten dens karakteristiske smag. Kødet serveres med brødboller og saucen, som er beriget med creme fraiche.

Gulaschsuppe er en efterkommer af en ægte ungarsk hyrdemad, gullasch. Hyrderne kogte kødet af det ungarske grå kvæg opdrættet på den store ungarske slette med bacon og paprika og spiste det med brød.

Dens popularitet og dens opståen til at blive en national ret går tilbage til Joseph II.s regeringstid, hvor den ungarske adel, som frygtede for deres nationale autonomi, tog denne typiske ungarske ret som et symbol på deres nationale identitet.

Den tykke gullasch, der kendes i udlandet, og som faktisk mere ligner en 'pörkölt', opstod på grund af sin værdi som en politisk gestus i begyndelsen af det 19. århundrede.

Til nutidens berømte hverdags gullasch suppe steges kødstykkerne med løg og koges derefter i vand med kartofler, pastinak og gulerødder.

Fiskesuppe. Der er få ungarere, der, hvis de spiser fisk, ikke kan lide denne tykke, ofte krydrede, fiskesuppe fuld af paprika.

Retten med 'Fishermen's Style Fish Paprikás' er indeholdt i en Szeged Cookery Book fra 1871 og er praktisk talt den samme som den ret, der i øjeblikket er kendt som fiskesuppe.

Fiskerens stil antyder, at alle ingredienserne, dvs. paprika, karper og en stor mængde løg, lægges i gryden samtidigt. Denne grundopskrift bruges forskelligt af de befolkninger, der bor ud til floderne Donau og Tisza og ved Balatonsøen, og grundopskriften varierer næsten landsby for landsby.

Omkring byen Baja tilsættes også pasta til suppen, mens denne ret i Szeged aldrig tilberedes uden at koncentrere saften med hakket småfisk.

Schnitzel. Disse skiver kød i gyldne brødkrummer, kaldet wienerskive på ungarsk, er en gave fra 19th århundredes wienerkøkken til ungarsk gastronomi. Den ægte wienerskive er lavet af mørkt kalvekød, og for at være rigtig lækker, bør den steges i en blanding af svinefedt og smør.

Nogle eksperter siger, at det skal gøres to gange i træk for at gøre det virkelig sprødt. På det tidligere østrig-ungarske monarkis område tilberedes stadig kødskiver rullet i brødkrummer og stegt i fedt. Denne ret er også en stor favorit blandt milaneserne.

Faktisk blev den nuværende 'milanesiske schnitzel' opfundet i den norditalienske by i det 16. th århundrede. De milanesiske kokke begyndte at rulle kødet i brødkrummer og efterlignede således den venetianske adels pragtfulde, faktisk forgyldte retter.

Gåselever. Den blege, saftige, smeltende i munden, lever af en fedet gås, er en storslået ret, der ikke kræver noget specielt krydderi.

Det er lækrest, når det ledsages af hvidt brød, og en lidt sød rødløgsmarmelade. Den er aromatisk ikke kun, når den steges langsomt i gåsefedt, men også når den koges let i varmt vand og blanches. Denne delikatesse, der tilbydes i næsten alle restauranter, er dog kontroversiel.

For at få en gås til at vokse en så blød, stor og fed lever, har den brug for en masse næringsstoffer. Da fuglen i modsætning til os ikke spiser meget mere, end den har brug for, bliver den traditionelt tvangsfodret for at opnå den ønskede effekt. Dyrebeskyttelsesorganisationer protesterer mod denne procedure, og der er forskellige meninger om dens negative virkninger på fuglene.

Fyldt kål og kød er blevet spist sammen af ungarere i hundreder af år. I det 18. århundrede, ifølge Mátyás Bél, "Bacon og kål er det ungarske våbenskjold". I dag tilberedes den som de fleste ungarske retter med paprika, men hovedingrediensen er fermenteret kål (surkål). De hele, marinerede kålblade er fyldt med en blanding af hakket svinekød, ris, løg og sort peber. De således skabte små pakker tilberedes i en tyk ragout lavet med røget kød, løg og finthakket surkål og serveres med creme fraiche.

Kylling paprikash har alt, hvad der kendetegner det ungarske køkken: paprika, peber, løg, hvidløg, grønt, peber, tomat, kød og creme fraiche. Denne ret har en cremet sauce, som kyllingekødet simrer i i over en time. Traditionelt serveres den med æggeboller kaldet nokedli. Du kan prøve denne virkelig populære ungarske ret på Paprika Jancsi, Budapest

Lecsó. Flere nationer har deres egne versioner af dette måltid (f.eks. fransk ratatouille). **Ungarsk Lecsó** er dybest set en grøntsagsgryderet lavet af tomater, gul peberfrugt og løg. Grøntsager krydres med salt og paprikapulver. Kødelskere putter ofte pølser i deres lecsó, men den originale version af dette måltid er lavet uden kød. Lecsó serveres normalt med brød og en kugle creme fraiche. Der er ikke mange vegetariske traditionelle ungarske retter, så Lecsó er virkelig et must at prøve måltid for vegetarer, der besøger hovedstaden.

Sólet er en gryderet lavet af kidneybønner, løg, byg og paprika. Det er traditionelt en ungarsk-jødisk ret. Sólet serveres normalt med et helt eller et halvt æg som pynt. Du kan prøve det i hjertet af Budapests jødiske kvarter, kl Kőleves restaurant.

Indiskutabelt er **svampekagen** en af de mest berømte ungarske desserter. Denne dessert er mødet mellem flere velsmagende lag. Det er en bagatel lavet med tre forskellige smagfulde svampekager, fløde, rosiner samt valnødder og chokoladesauce. Denne dessert blev første gang lavet til verdensudstillingen i 1958, og den blev en øjeblikkelig succes

Dobos kage med fem tynde lag af svamp og chokolade med et gyldenbrunt, stift karamellag på toppen, blev opkaldt efter sin skaber, konditormester, József Dobos.

Kagen, skabt i slutningen af det 19th århundrede skilte sig ud fra sin tids fashionable, facilt dekorerede kager. Kagen blev også nydt af kejser Franz Josef og dronning Elizabeth, som prøvede den i 1885 på den første nationale generaludstilling i Budapest.

Dobos holdt opskriften på kagen hemmelig og transporterede den til Europas store byer på vogne i en speciel trækasse dækket af is.

Mange forsøgte at reproducere den utroligt fashionable kage, men ingen var i stand til at matche den originale Dobos-opskrift, som mesteren først udgav i 1906, samtidig med at han trak sig tilbage fra forretningen og solgte sin butik.

Hvad kunne være så specielt ved en 'almindelig' chokoladecake? På det tidspunkt blev kager dekoreret med cremer enten kogte eller friske, men den tykke, silkebløde chokoladesmørcreme var innovationen af József C. Dobos.

Dessert i Ungarn er også en velsmagende men tung sag med pandekager i forskellige varianter og et utal af kager. Ungarerne har i høj grad taget kage-traditionen fra det gamle habsburgske rige med sig – læs mere herom og om byens cafeer i kapitlet om Budapest.

Ungarsk drikke

Der er mange muligheder for at finde noget godt at drikke i Ungarn. Øl, snaps og vin produceres lokalt og som gæst i landet bør man bestemt smage alle tre dele.

Ungarsk øl – "Sör" på ungarsk – er glimrende, og det store mærke – Dreher – smager efter nøjagtig lige så godt som en Carlsberg/Tuborg men koster under det halve, og en hed sommerdag på pusztaen eller ved Balatonsøen er det en forfriskende sag. Og mere er der sådan set ikke at sige om den sag.

Snaps – Pálinka på ungarsk – fås i mange forskellige variationer, men den bedste er en blommesnaps med honning (Mézés szilva pálinka).

Den serveres i høje snapseglas med et lille stykke blomme i hvert glas – koldt eller tempereret efter smag og behag. En iskold vinterdag luner det som et tørklæde om halsen, ikke mindst hvis man kombinerer det med et varmt terminalbad.

Vin

Ungarske vine er efter et halvt århundredes fravær igen på banen, og for en vin-elsker er det spændende at beskæftige sig med.

Som så mange andre steder var det romerne, der i de første århundreder efter år 0 bragte vin

De klimatiske forudsætninger for produktion af vin i Ungarn er ideelle, men vilkårene har mildt sagt været forskellige op gennem århundrederne.

I mange år leverede Ungarn den såkaldte 'kongevin' – dvs. den søde Tokaj-vin – til fyrstehuse over hele Europa, men også tørre hvid- og rødvine var meget udbredt. Måske kan nogen huske fra 50'erne og 60'erne, at ungarsk "Okseblod" var det store hit ved konfirmationer og bryllupper – ikke at kvaliteten var bedre end hæderlig, men vi var ikke så forvænte dengang, og en magnum Okseblod var til at betale hos Skjold Burne.

Efterhånden som den centralistiske planøkonomi tog over i Ungarn, blev målet for ungarsk vinproduktion alene at slukke tørsten i Sovjet, og enorme mængder af dårlig vin blev produceret med det resultat, at ungarsk vins omdømme i Vesten faldt med samme fart som en meteor, og fra engang i 70'erne forsvandt ungarsk vin fuldstændigt – og med god grund – fra de danske middagsborde.

En producent fra en af Ungarns bedste vinområder – Villany – har fortalt, hvordan han i 1950'ernes socialistiske plansystem fik ordre på at producere vin på de store flade områder, fordi man her kunne øge udbyttet og høste med maskiner, mens han skulle producere citroner på de skråninger, hvor han hidtil havde dyrket vin. Selvom han vidste, at en sådan omlægning ville ødelægge kvaliteten af druerne og at citroner ikke ville blive ordentligt modne, gjorde han som han fik besked på.

At protestere kunne under Rakosi's terrorregime være livsfarligt, for kommunistpartiet var ufejlbarlig. Da det viste sig, at citronerne blev sure og uspiselige, blev denne frugt erklæret for antisocialistisk (!), og at vinen fra de flade områder var elendig, gjorde ingenting, bare det planlagte kvantum med de nødvendige promiller blev leveret!

Kommunisterne ødelagde ganske enkelt ungarsk vin, og det har taget årtier at genoprette kvaliteten.

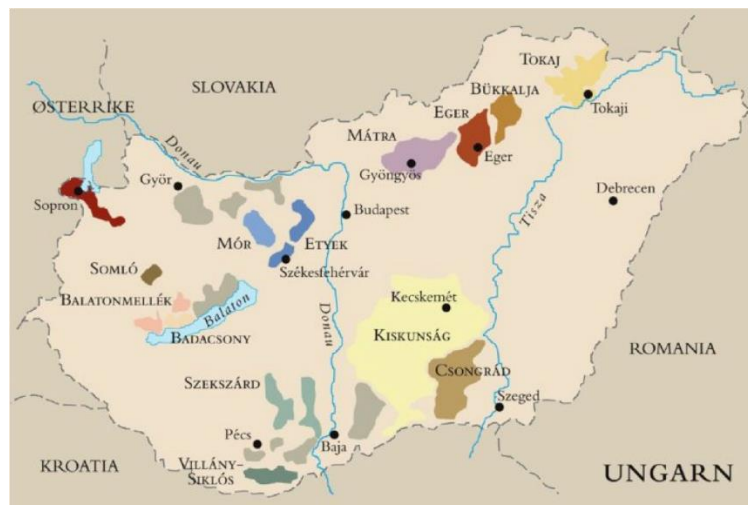
Da Sovjetunionen pludseligt og overraskende brød sammen i 1991 efter Berlinmurens fald, forsvandt Ungarns marked for vin fra den ene dag til den anden, og mange vinbønder gik konkurs. Det sovjetiske marked kunne ikke på kort sigt erstattes af eksport til andre lande, for kvaliteten af ungarsk vin var alt for ringe, og som en vinbonde har forklaret, så "tager det lang tid at genfinde den viden, der skal til for at producere kvalitetsvin!"

Først efter 2010 er man ved at nå de ønskede resultater, og ungarske vine vinder nu igen medaljer på internationale vinmesser.

Den gamle "Okseblods-vin" er genopstået, fx Egeri Bikaver, hvilket betyder Okseblod fra Eger, og af navnet kunne man tro, at der er tale om en rigtig 'brumbasse', men det er slet ikke tilfældet.

En Bikaver-vin skal laves som en blanding af mindst 3 af disse druer: Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon og Pinot Noir, og den skal laves så harmonisk, at det ikke er muligt at identificere den enkelte drue. Kvalitets-okseblod produceres i dag både i Nordungarn (Eger) og i Sydungarn (Szekszard).

I dag kan man identificere 6 store vinområder i Ungarn:



Tokaj i grænseområdet mod Ukraine, hvor de berømte Aszú dessertvine produceres i et helt specielt mikroklima.

Aszú er ikke en drue, men en vintype, der er produceret på druer fra Furmint og Hárslevelú, evt. også Sárgamuskotály (ja, ungarsk er et kompliceret sprog, den sidste drue er, som man måske kan regne ud, en særlig Muskat-drue!).

En Tokaj produceres i mange forskellige variationer, og derfor står der på etiketten, hvor mange såkaldte *puttony*, der er brugt til netop den vin.

En *puttony* er en lille tønde, der rummer 20-25 kg druer, og hvis der på etiketten står *3 puttony* betyder det, at der er brugt 3 sådanne tøndes druer til et kar med 136 liter saft.

Man kan købe Tokaj med 3,4,5 og 6 puttony, og det siger sig selv, at jo flere puttony, jo mere kraftfuld og kompleks er vinen.

Den ultimative Tokaj-vin er så rig på sødme, at den næsten ikke er til at hælde ud af flasken og smagen forbliver i munden i timevis, så måske er det ikke så overraskende, at Tokaj-vin tidligere var den foretrukne ved Europas fyrste-hoffer. Tzarina'en af Rusland Elizabeth d. I udtrykte det på denne måde: "*Non est vinum, nisi tokainum*", hvilket naturligvis betyder: "*Der er ingen vin som Tokaj vin!*".

Der er ikke mange danskere der drikker Tokaj-vin i dag, men måske burde vi begynde at interessere os for den igen, også fordi man sagtens kan få en *tør* Tokaj – det gælder fx. Tokaji Furmint eller Tokaji Hárslevelü.

De nordøstlige områder omkring byen Eger, der sammen med områderne i sydvest producerer Ungarns store rødvine – bl.a. Egri Bikaver ("Okseblod fra Eger").

De sydvestlige områder omkring byerne Villány og Szekszárd – ikke langt fra den spændende by Pecs – laver Ungarns dyreste rødvine. Ikke mindst bruger man den særlige ungarske drue, Kadarka, som giver en velmagende, let og frugtig rødvin.

De nordvestlige områder omkring byen Sopron – men glem dem! Vinene er acceptable, men aldrig spændende.

Ungarns bedste hvidvine kommer fra området omkring Balaton-søen – friske og velmagende, ofte – men ikke kun – af Olazriesling-druen.

Endelig er der de såkaldte "sand-vine" fra pustaen. De *hvide* er friske, billige og dejlige på terrassen en varm, ungarsk sommerdag. De *røde* "sand-vine" er velegnede til at rense fortov med – og ikke ret meget andet!

Ungarsk vinproduktion har et helt særligt handicap, nemlig at vinenes navne er fuldstændigt umulige at udtale for andre end ungarerne selv.

Selvom det er svært, er man nødt til at kende nogle få og centrale ord:

- *Vin* hedder "*bor*" på ungarsk og når der står "*Minóségi bor*" på etiketten, betyder det *kvalitetsvin*.
- "*Száraz*" betyder *tør*" og *Félszáraz*" betyder "*halvtør*".
 - "*Édes*" betyder "*sød*" og "*Félédes*" betyder "*halvsød*". Den intelligente læser har nu også lært, at *fél* betyder *halv* på ungarsk...)

Hvilke vingårde skal man så vælge?

Fra Eger-området i det Nordøstlige hjørne af Ungarn kan man specielt pege på vine fra *St. Andrea* vingården. De laver fortrinlige røde vine af Bourgogne-typen til mere overkommelige priser end de store rødvine fra Villány. De har et bredt udvalg af vine til forskellige priser.

Vine fra *Thummerer* vingården har gennem en årrække været blandt de allerbedste fra regionen – men de er ofte noget dyrere.

Hvidvine fra Balaton-området er landets bedste – se efter vine fra *Badacsony*, *Szent György-hegy*, *Csopak* eller *Somló*. De er fremragende.

I det sydvestlige hjørne af Ungarn er der to distrikter, der begge leverer fremragende røde vine: *Villány* og *Szekszárd*.

Villány-vinene er de mest berømte og også de dyreste, men de noget billigere vine fra Szekszárd er lige så gode.

De mest kendte vinhuse i Villány er *Bock*, *Gere* og *Vylyan*, og deres vine kan købes overalt i landet og fås på alle restauranter.

De mest kendte Szekszárd vingårde er *Liszt Pincészet*, *Takler* og *Péter Vida*.

"*Bock Kadarka*" fra 2013, kan købes til en overkommelig pris i supermarkedet og er en meget positiv oplevelse, let og frugtig – og kan kaldes en rigtig "damevin".

Ungarsk vin er et nicheprodukt i vin-verdenen, og ungarene er så stolte over deres vine, at de på hjemmemarkedet kan sælges til bedre priser end på eksportmarkederne, så derfor ser man dem sjældent i danske supermarkeder.

Man må derfor på nettet for at købe dem, f.eks. hos Laszló på www.ungarskevine.dk, og det har fungeret fint med hurtig levering.

Ganske som i de store vinproducerende lande er der små hyggelige udskænkingssteder overalt, og har man en gammel sodavandsflaske med, kan man få den fyldt op med lokal vin for ganske få HUF'er.

Når man får brug for at sige "skål" på ungarsk, er det som alt andet på det sprog ligetil og mundret, nemlig "**Egeszsegedre**"!

Den habsburgske kejser Franz I – der også var konge af Ungarn – var så glad for ungarsk vin, at han i 1804 udstedte et særligt vin-dekret: "*Fra og med i dag skal ingen udenlandsk vin sættes på det kejserlige bord, fordi den excellente ungarske vin gør al anden vin overflødig!*".

Fröccs er den enkleste og mest vidunderlige drik at have på en varm dag: Det er dybest set vin blandet med sodavand. Der er mange versioner af fröccs med forskellige navne, afhængigt af forholdet mellem vin og sodavand. Ligesom ungarske vine er lækre, er fröccs det også. Du kan bestille fröccs i bogstaveligt talt alle barer i Budapest, men World of Food & Drinks anbefaler Enkel for den mest autentiske fröccs-oplevelse.

Pálinka er nok den mest kendte ungarske alkoholholdige drik. Det er et stærkt shot, traditionelt destilleret af forskellige slags frugter: blommer, pærer, ferskner, kirsebær, druer osv. Pálinka nydes typisk både før spisning (for at hjælpe appetitten) og ved slutningen af et måltid (for at hjælpe fordøjelsen). Kvalitet og hjemmelavet pálinka er fantastisk, men hold dig væk fra de mistænkeligt billige. Du kan prøve 250 premium pálinkas af forskellig smag hos Absolut Palinka.

At drikke **mælk** i dedikerede mælkebarer er en relativt ny tradition i Budapest. Mælkebarer åbner tidligt om morgenen for at byde velkommen til alle, der kigger forbi til en kop kaffe eller mælk og noget morgenmad på vej til at starte dagen. Besøg Cserpes Tejivó for at se, hvad en speciel ungarsk mælkebar går ud på. Stedet byder på et stort udvalg af kager og mejerier.