GESCHMÄCKE VON SUBOTICA
SZABADKA ÍZEI

DE HU

Kostenlose Kopie / Ingyenes példány

GESCHMÄCKE VON SUBOTICA

Subotica ist eine Stadt voller erstaunlicher Kontraste, die Touristen herzlich willkommen geheißen werden! Noch nicht vom Massentourismus verwöhnt, ist Subotica heute ein außergewöhnliches Reiseziel für alle, die traditionelle und moderne Werte zu schätzen wissen. Eine Stadt, in der Charme und Hedonismus eine Lebensweise sind und Entspannung und Toleranz die wichtigsten Merkmale ihrer Bewohner sind. Wenn Sie nach Subotica gereist sind, um alle kulinarischen Köstlichkeiten in dieser Gegend zu probieren, werden Sie sich nicht irren. Sie sind bekannt für Prisnac, Paprikasch, Perkelt, Fischeintopf, Mohnstrudel, Gomboci und andere Leckerbissen. Die Broschüre, die Sie vor sich haben, führt Sie durch die besten Restaurants, Tschardas und Bauernhöfe (Salaši) in Subotica und Umgebung. Es liegt an Ihnen, das köstlichste Gericht auszuwählen, das Sie bei Ihrer Rückkehr zubereiten möchten!

SZABADKA ÍZEI

Szabadka egy meglepő kontrasztokkal teli város, melyek igazán meleg fogadtatásban kínálnak a látogatók számára! A tömeges idegenforgalom által még mindig meg nem rontván, Szabadka most kiváló úticél mindenkinek aki értékeli a hagyományos, és a modern értékeket is, valamint olyan város, ahol a báj és a hedonizmus életmód, a lazaság és a tolerancia pedig lakosainak legfontosabb tulajdonságai. Amennyiben azért látogatott el Szabadkára hogy megkóstolja annak minden gasztronómiai pikantériáját amit kínálni tud, akkor nem hibázott. Ismert a túrós rétesről, a gulyásról, a pörköltről, a halászléről, a mákos rétesről, a gombócokról és más csemegékről, valamint garantáljuk az élvezetet minden érzékén is, és a teli pocakot. Az Önök előtt található brosúra, Szabadka és környéke legjobb éttermein, csárdáin és tanyáin keresztül fogja Önöket átvezetni, Önökön pedig csupán annyi áll, hogy kiválasszák a legfinomabb ételt, melyet hazatérés után saját maguk is meg fognak próbálni elkészíteni!

ESSEN UND GETRÄNKE

Die Rezepte, die das köstlichste Essen zubereiten, mischen den salzigen und süßen Geschmack, die Völker und Nationalitäten der Region sowie die traditionelle und moderne Küche. Sie werden sicherlich die Vielfalt der gastronomischen Angebote, das ausgezeichnete Essen, den guten Wein, aber auch die Tamburizza genießen, die Ihre Note gerne treffen wird. Am Stadtrand finden Sie weitläufige Obstgärten und Weinberge mit köstlichen, biologisch angebauten Äpfeln, Kirschen, Aprikosen, Pflaumen und einigen der besten Rebsorten der Umgebung. Vor diesem Hintergrund müssen fantastische Weine und Schnäpse in der Region nicht besonders vorgestellt werden - wir können Sie nur einladen, sie mit Vergnügen zu probieren!

ÉTELEK ÉS ITALOK

A receptek, melyek alapján a legfinomabb ételek készülnek, vegyítik ezen vidék sós és édes ízeit, nemzeteit és nemzetiségeit, illetve a hagyományt és a modern konyhát is. Minden bizonnyal élvezni fogja a gasztronómiai ajánlat sokrétűségét, a kiváló ételeket, a kiváló borokat és a tamburásokat is akik elégedettséggel fogják elpendíteni kedvenc dalaikat. A város peremein, elterülő gyümölcsösöket és szőlőskerteket fognak látni, amelyek finom, szerves módon termesztett almát, meggyet, barackot, szilvát és a környéken megtalálható egyes legjobb fajta szőlőket termik. Erre gondolva már nem kell külön bemutatni ezen vidék fantasztikus borait és pálinkáit – annyit tehetünk csupán, hogy meghívjuk Önöket egy élvezetes kóstolóra!

VIELFALT DER RESTAURANTS

Subotica ist eine Stadt, die einfach gute Snacks genießt. Egal, wo Sie vorbeischauen, ob es sich um ein lokales oder ein internationales Restaurant in der Innenstadt, eine Tscharda am Stadtrand, einen Bauernhof (Salaš) in seiner unverwechselbaren Umgebung oder eines der für alle zugänglichen Restaurants handelt, wir sind sicher, dass Sie sich von allen Aromen dieser Gegend fasziniert fühlen werden.

AZ ÉTTERMEK VÁLTOZATOSSÁGA

Szabadka olyan város, amely egyszerűen imádja a jó falatokat. Nem fontos hova tér be, legyen az házias vagy nemzetközi étterem a város központjában, csárda a peremvidéken, tanya sajátos felismerhető környezetben vagy egyike a mindenki számára elérhető éttermeknek, biztosak vagyunk abban, hogy meg fogja tapasztalni ezen vidék minden izét és le lesz vele nyűgözve.

TSCHARDAS

Tschardas waren schon immer eine Oase der Ruhe, des Grüns, der Frische, des guten Essens, des Spaßes und der guten Zeit. Sie sind seit Hunderten von Jahren in dieser Gegend und haben als Schutz vor Sonne und Regen gedient. Heute sind dies Orte für Antistress-Therapien, die Erleichterung von Alltagssorgen und einen guten Snack, insbesondere für Liebhaber von Fischbrühe und frisch gebackenem Flussfisch.

CSÁRDÁK

A csárdák mindig is a béke, a természet, a frissesség, a jó ételek, a gondtalanság, a jó szórakozás oázisai voltak. Ezen a vidéken több száz éve léteznek, és a napsütés, vagy az eső elleni menedékként szolgáltak. Manapság ez az anti-stressz terápia, a hétköznapi gondoktól való feloldódás és a jó falatok helye, különösen a halászlé és a frissen sütött folyami halak kedvelői számára.

1. RIBLJA ČARDA ↓ (FISCHTSCHARDA)

Die Tscharda liegt am Ufer des Palić Sees. Es wurde in den 80er Jahren des 19. Jahrhunderts erbaut und ist ein geschütztes Kulturdenkmal, in dem Sie die Filetfischbrühe, Fischgrieben, Karpfen Dorožmaj, Oktopus-Salat und den viel gepriesenen Orli Zander.

1. HALÁSZCSÁRDA

A csárda a Palicsi-tó partján található. A XIX. század 80-as éveiben épült, és védett kulturális emlékmű, ahol megkóstolhatja a filézett halászlevet, a haltepertőt, a Dorozsmai pontyot, a polipsalátát és a messzi vidéken híres Orly-sügért.

Obala Lajoša Vermeša bb
+381 (0) 24 755-040
office@elittepalic.rs
www.elittepalic.rs

2. TSCHARDA KAPETANSKI RIT ↓

Die Tscharda entstand aus dem einfachen Wunsch heraus, seinen Freunden und allen lieben Menschen einen echten Genuss in frisch zubereitetem Fisch aus dem eigenen Teich zu bieten. Es liegt am Ufer des Sees, von wo aus man die schönen Sonnenuntergänge genießen kann.

KAPITÁNY-RÉT CSÁRDA

A csárda azzal az egyszerű kívánsággal jött létre, hogy saját barátainak és minden kedves embernek igazi élvezetet nyújtson, a saját halastóból származó frissen készített halból. A tó partján helyezkedik el, ahonnan élvezhetők a gyönyörű naplementék.

Muški Štrand bb
+381 (0) 24 602-602
carda@kapetanskirit.com
www.carda.kapetanskirit.com

3. PAPRIKA TSCHARDA →

Es befindet sich im Feriendorf Palić und ist auf Fischspezialitäten spezialisiert.

3. PAPRIKA CSÁRDA

A Palić üdülőfalu területén található, és hal-specialitásokra specializálódott.

Vikend naselje bb, +381 (0) 63 360-510

4. ČARDA KOD ANTUŠA →

Peščarina 200, +381 (0) 65 823-23-23
carda.antus@gmail.com
www.carda-antus.rs

BAUERNHÖFE

Früher war es hart und schön, auf dem Land und auf dem Salaš zu leben, aber heute kann man außergewöhnlich schön leben und sich von den Anstrengungen des modernen Lebens erholen, denn das ländliche und bäuerliche Ambiente von Subotic füllt die Reisetasche mit touristischen Perlen nach oben. Eine Mischung aus verschiedenen Kulturen mit ihrer Architektur, nationalen Küche, traditioneller Musik und naiver Kunst zieht zunehmend Fans des altmodischen Lebensstils an. Besuchen Sie die Bauernhöfe, die den alten Geist von Subotica widerspiegeln, und gehen Sie mehrere Jahrzehnte zurück.

1. ROKIN SALAŠ ↓

Es liegt am Ostufer des Ludaš Sees. Das authentische Haus beherbergt eine ethnologische Sammlung, eine Sammlung archäologischer Gegenstände rund um den See und eine Sammlung, die den natürlichen Werten des Naturschutzgebiets gewidmet ist. Hier gibt es keinen Strom, aber deshalb werden im Ofen altmodische Gerichte und Kuchen zubereitet. Der Bauernhof kann nur nach Ankündigung besichtigt werden.

Nosa, Hajdukovo
+381 (0) 64 12 23 504
rokinsalas@gmail.com
www.roka-tanya.webnode.hu

2. MAJKIN UND CVETNI SALAŠ ↗

Sie befinden sich am Rande von Palić. Feinschmecker können gute Kartoffeltorte, Hammel- oder Geflügeleintopf mit Knödeln, Bohnen von Bauernhof, gebratene Ente, Schweinehufe und Fisch dicke Suppe genießen.

Jožef Atile 79, Palić
+381 (0) 24 753-672
majkinsalas@gmail.com
www.majkinsalas.rs

TANYÁK

Egykoron a falun és a tanyákon nehezen és szépen éltek, ám manapság kizárólag szépen lehetne élni és pihenni a korszerű életmód gondjaitól, mivel a szabadkai falusi és tanyasi hangulat a csúcsáig megtölti az utazótáskát turisztikai gyöngyszemekkel. A különböző kultúrák egyvelege, saját épületeivel, hagyományos konyhájával és zenéjével és naiv művészetével mindinkább vonzza a régies életmód kedvelőit. Látogassa meg ezeket a tanyákat, melyek képet adnak Szabadka távoli lelkéről és utazzon vissza a múltba néhány évtizeddel.

1. RÓKA-TANYA

A Ludasi-tó keleti partján található. Az autentikus házban néprajzi gyűjtemény, illetve régészeti gyűjtemény található a tó környékén talált tárgyakról, valamint egy gyűjtemény a rezervátum természetes értékeinek szentelve. Itt nincs áram, de ezért a régies ételek és kalácsok kemencében készülnek. A tanya kizárólag bejelentkezés szerint látogatható.

2. MAJKIN- ÉS VIRÁG-TANYA

Palics peremén helyezkednek el. Az ínyencek megkóstolhatják a finom burgonyalepényt, a birka- és kakaspaprikást galuskával, a tanyasi babot, a sült kacsát, a körömpörköltet és a halászlevet.

3. SALAŠ JELEN ↓

Es liegt in der Nähe des Palić Sees. Neben der authentischen Ethnoatmosphäre können Sie hier auch Kalbfleisch oder Lammfleisch unter eines Ofenklappe genießen, hausgemachtes Brot oder sogar mit den Gastgebern zusammen kochen.

4. SALAŠ ĐORĐEVIĆ ↑

SALAŠ ĐORĐEVIĆ TANYA

Šupljak 277b
+381 (0) 63 585-141
salasdjordjevic@gmail.com
www.salasdjordjevic.com

5. VINSKI SALAŠ ČUVARDIĆ

ČUVARDIĆ BORGAZDASÁG

Edvarda Kardelja 139
+381 (0) 65 251-57-20
vinskisalas@gmail.com

6. ETNO SALAŠ RODA

ETHNO FARM RODA

Beočinska bb
+381 (0) 64 150-42-20
dkopunovic@gmail.com

7. ETNO SALAŠ BALAŽEVIĆ

ETHNO FARM BALAŽEVIĆ

Nikole Tesle 16, Tavankut
+381 (0) 64 148-81-63
matijagubectav@gmail.com
www.matijagubec.org.rs

3. JELEN-TANYA

A Palicsi-tó közelében található. Az autentikus etno hangulat mellett, itt megkóstolhatja a harang alatt sült borjút vagy bárányt, a házi kenyeret, vagy akár csatlakozhat is a háziakhoz azok elkészítésében.

Lopudska 7, Palić
+381 (0) 24 753-586
www.jelensalas.com

8. SALAŠ ZVONKO BOGDAN ↑

SALAŠ ZVONKO BOGDAN TANYA

Ludoški šor 120, Šupljak
+381 (0) 66 633-03-33
events@vinarijazvonkobogdan.com
www.vinarijazvonkobogdan.com
/salas-vinarije-zvonko-bogdan

9. PIVČIJI SALAŠ

Bikovački put 60
+381 (0) 64 244-69-42
vedran.kuntic@gmail.com

10. SALAŠ RUŽA MAJUR ↓

SALAŠ RUŽA MAJUR TANYA

Segedinski put 123, Bački vinogradi
+381 (0) 63 600-639
szilagyi.dorottya@ruzamajur.rs

RESTAURANTS VON HAUSKÜCHE

Traditionelle Gerichte sind eine Marke, die Gäste von allen Seiten anzieht. Sie lernten den Geschmack von Lebensmitteln kennen, eine Mischung aus den besten Rezepten aus der Küche aller in dieser Region lebenden Menschen, und waren fasziniert davon. Warum solltest du nicht?

A HÁZIAS KONYHA ÉTTERMEI

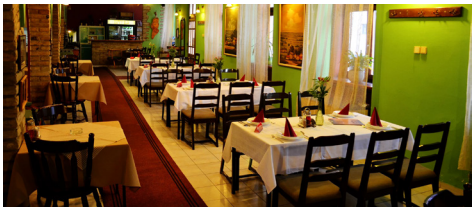
A hagyományos ételek olyan márka, amely minden oldalról vonzza a vendégeket. Ők megismerték azon ételek izét, melyek az itteni vidéken élő minden nemzet legjobb konyhai receptjeinek egyvelegét képezik, és amely után teljesen lenyűgözve maradtak. Miért nem kóstolnák meg Önök is?

1. GURINOVIĆ →

Bajski put 32
+381 (0) 24 557-800
gurinovic@mts.rs

2. BATES →

Vuka Karadžića 17
+381 (0) 24 556-008
www.batessubotica.com



3. DVOR →

Blaška Rajića 57
+381 (0) 24 552-530
restorandvorsubotica@gmail.com
www.dvor-restoran.business.site

4. TRESETIŠTE →
Zrinskog i Frankopana 37
+381 (0) 24 551-961

5. GAT ↘
Gundulićeva 42
+381 (0) 24 455-73-45
gatsubotica@gmail.com
www.gatsubotica.rs

6. VILA MAJUR ↘ I ERGELA KELEBIJA
Kelebija BB
+381 (0) 24 646-646
+381 (0) 24 789-063
recepcija@vilamajur.com
ergela@lipicaner.com
www.vilamajur.com

7. ABRAHAM
Horgoški put 132
+381 (0) 24 755-012
gostabraham@tippnet.rs
www.abraham.rs

8. PANORAMA →
Matije Korvina 17
+381 (0) 24 647-100
hotel@hotel-galleria.com
www.galleria-center.com

9. NIRVANA →
Antona Aškerca 40
+381 (0) 24 686-855
nirvana.sur@gmail.com
www.nirvana.rs

RESTAURANTS VON INTERNATIONALE KÜCHE

Wenn Sie alle Spezialitäten der lokalen Küche probieren, die wir Ihnen empfohlen haben, machen Sie eine Pause und besuchen Sie mindestens eines der internationalen Restaurants in Subotica. Ein stilvolles Interieur, hervorragender Service, Essen und Wein werden alle Ihre Sinne befriedigen.

A NEMZETKÖZI KONYHA ÉTTERMEI

Amikor már megkóstolta a helyi konyha minden különlegességét, melyeket Önöket felajánlottunk, engedje meg magának, hogy ellátogasson a Szabadkán található nemzetközi éttermek egyikébe. A modern enteriőr, a kiváló kiszolgálás, ételek és borok minden érzékének eleget fog tenni.

← 1. BOSS
Matije Korvina 7-8
+ 381 (0) 24 551-111
office@bosscaffe.com
www.bosscaffe.com

← 2. DENIS
Braće Radića 24
+381 (0) 24 551-155
www.denispizzeria.com

↙ 3. RENESANSA
Matije Korvina 13
+381 (0) 24 555-001
info@renaissance.co.rs
www.renaissance.co.rs

4. SPARTAK S
Peterfi Šandora 8
+381 (0) 24 558-998
restoran.spartak@yahoo.com

5. KONOBA TINEL →
Huga Badalića 14
+381 (0) 24 600-007
www.konobatinel.rs

6. BORSALINO →
Cara Lazara 3
+381 (0) 24 410-06-00
www.borsalino-subotica.com

7. GENTLEMEN'S →
Rade Končara 3
Telefon: +381 (0) 24 547-559

8. BABYS →
Beogradski put 65
+381 (0) 24 537-735
info@babys.rs
www.babys.rs

9. ALL'ORO →
Prvomajska 101
+381 (0) 24 515-100
cafferestaurantalloro@gmail.com
www.alloro.rs

10. ARTE DEL GUSTO →
Segedinski put 21
+381 (0) 24 535-555
artedelgusto.subotica@gmail.com
www.artedelgusto.rs

11. DON →
Lovre Bračuljevića 17
+381 (0) 24 525 100, info@doncaffe.rs
www.doncaffe.rs

12. ZONA →
Segedinski put 88
+381 (0) 24 410-17-01
zonahraneipica@gmail.com

13. MALA GOSTIONA →
Palić, Park heroja 15
+381 (0) 24 753-447
office@elittepalic.rs
www.elittepalic.rs

14. VILA VIKTORIJA PLUS →
Palić, Jezerska 15
+381 (0) 24 754-497
office@vilaviktorija.com
www.vilaviktorija.com

15. HEDERA →
Omladinskih brigada 19, Hajdukovo
+381 (0) 24 475-82-33
remete@tippnet.rs
www.hedera-club.com

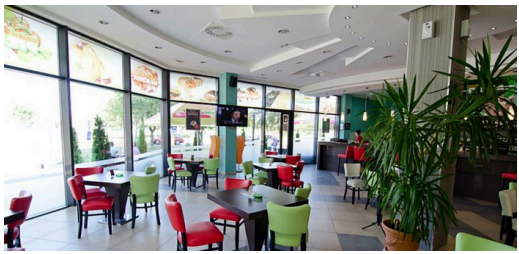
16. LACANTINA →
Dimitrije Tucovica 2
+381 (0) 65 6287928

PIZZERIEN I PIZZÉRIA

1. STARA PICERIJA →
Matija Korvina 5
+381 (0) 24 551-835
starapizzeria@gmail.com
www.starapicerija.com

2. LAGUNA →
Vase Stajića 13
+381 (0) 24 557-788
www.picerijalaguna.com

3. JUMANJI →
Nade Dimić 7
+381 (0) 24 415-00-56
www.jumanji.rs

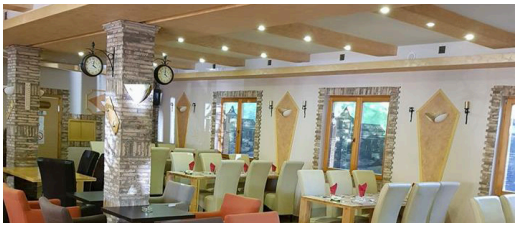


4. KU3IK →
Blaška Rajića 5
+381 (0) 24 600-233
info@ku3ik.rs
www.ku3ik.rs

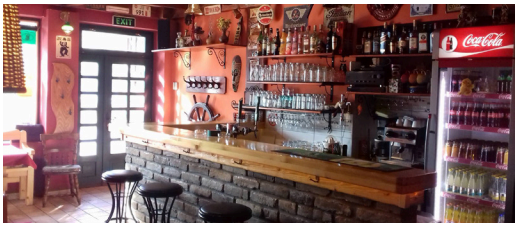
5. TERASA →
Muški štrand bb, Palić
+381 (0) 24 602-603

6. OMEGA →
Park narodnih heroja 2, Palić
+381 (0) 24 755-111
www.omega-disco-pizzeria.com

7. ROADSIDE ↘
Prežihova Voranca 45, Palić
+381 (0) 24 410-07-44
ivicaroadside23@gmail.com
www.roadside.rs

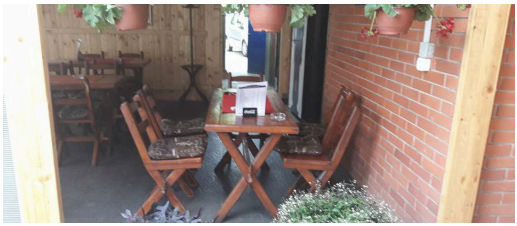


8. JAZZ
Borisa Kidriča 30, Hajdukovo
+381 (0) 24 475-85-00
jazzcaffepicerija@gmail.com
www.jazzcaffepizzeria.com



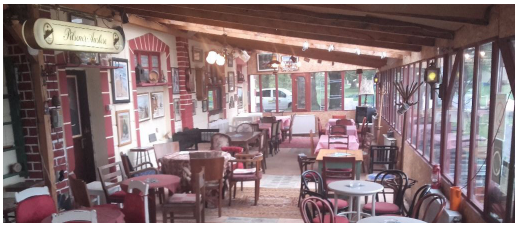
9. CORSARO UNO →
Horgoški put bb, Palić
+381 (0) 24 755-333
www.corsaro-uno.business.site

10. DON CORLEONE →
Horgoški put bb, Palić
+381 (0) 24 753-324



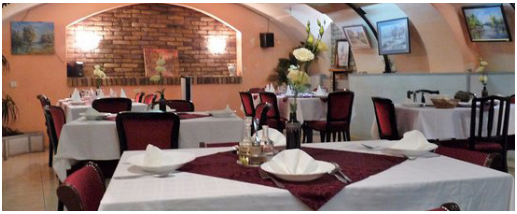
11. PUB OLD →
Horgoški put bb, Palić
+381 (0) 24 753-103

12. YACHTING CLUB ↘
Obala Lajoša Vermeša bb, Palić
+381 (0) 63 514-129



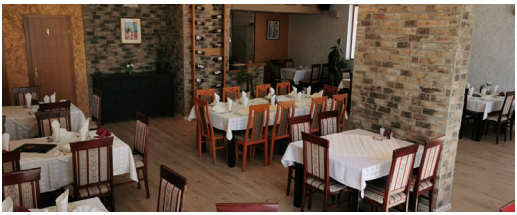
13. PIZZA PEPPER MILL
Riječka 9, Palić
+381 (0) 64 018-28-38

RESTAURANTS FÜR JEDEN GELDBEUTEL
OLCSÓ ÉTKEZDÉK



1. NADA →
Dimitrija Tucovića 13
+381 (0) 24 555-366

2. ATRIUM'S PLACE →
Matije Korvina 17
+381 (0) 24 647-111
hotel@hotel-galleria.com
www.galleria-center.com



3. BON APETIT →
Karađorđev put 42
+381 (0) 24 580-540
restaurant.bonappetit.su@gmail.com

4. DONG DONG →
Štorosmajerova 6
+381 (0) 62 819-42-89

5. INDEX →
Segedinski put 11
+381 (0) 24 548-064
ishrana@scsu.org.rs
www.scsu.org.rs

6. FEHER AKAC →
Zelengorska 2a, Palić
+381 (0) 24 753-400

KONDITOREIEN

Konditoreien in Subotica verkörpern den Geist der "guten alten Zeiten". Unter ihnen gibt es immer noch diejenigen, die eine Tradition von tadelloser Service, Marmortischen, Spitzenvorhängen und großen Fenstern mit Blick auf die Hauptpromenaden der Stadt gepflegt haben. In den Konditoreien kann man klatschen, sich treffen, Zeitung lesen, aber auch Kaffee mit einem Lieblingsgenuss trinken.

CUKRÁSZDÁK

A szabadkai cukrászdák „a régi szép idők" emlékét hordozzák magukban. Közöttük továbbra is vannak olyanok, amelyek megőrizték a makulátlan kiszolgálás hagyományát, a márvány asztalokat, a csipkés függönyöket, és a város fő sétányaira néző nagy ablakokat. Csevegések, beszélgetések, találkozók, újságot olvasók töltik be őket, illetve a csésze kávé szinte kötelező a kedvenc édességhez.

1. PELIVAN →
Trg slobode 4
+381 (0) 24 539-021

2. DARABOŠ NOVA
Petra Drapšina 18
+381 (0) 24 523-202

3. VREMEPLOV →
Dimitrija Tucovića 14
+381 (0) 63 86 08 559
vremeplov2007@gmail.com

4. MAKARENA ↓
Đure Đakovića 1a
+381 (0) 24 554-500

5. MOMENTO ↑
Trg cara Jovana Nenada 2
+381 (0) 24 524-693

6. MUSIC CAFFE ↓
Trg cara Jovana Nenada 1
+381 (0) 24 525-342

7. ELITA ↑
Štrosmajerova 6 / Partizanskih baza bb /Splitska aleja 1, Palić
+381 (0) 24 539-021

8. AVALA ↓
Dimitrija Tucovića 10
+381 (0) 24 553-008

9. ANĐELO 024 ↑
Aleja Maršala Tita 11
+381 (0) 24 555-018

10. MARKIZ
Trg Jakaba i Komora 4
+381 (0) 24 556-397

11. PČELA
Matka Vukovića 2
+381 (0) 24 538-320

12. LA BIBA ICE CREAM
Splitska aleja 19, Palić
+381 (0) 24 602-800

REZEPTE VON ALTEN MEISTERN

RONĐAVA DICKE SUPPE

Zutaten: Zwiebel, Öl, Kreuzkümmel, roter gemahlener Pfeffer, gekochte Tomate, Ei, Salz und Pfeffer.
Zubereitung: Die Zwiebel im Öl belassen und mit dem roten Pfeffer und den Gewürzen abschmecken. Fügen Sie gekochte Tomaten und Wasser hinzu. Lass es kochen. Wenn er es kocht, fügen Sie geschlagenes Ei in der kochenden Suppe hinzu. Rühren und kurz kochen lassen, dann servieren.
(Restaurant Gurinović)

PERKELT VON KALBFLEISCH

Zutaten: Kalbfleisch, Zwiebel, Öl, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, gemahlener süßer Pfeffer, Turuš Čuse (einheimischer Teig), Wasser, Mehl, Eier, Käse, saure Sahne.
Zubereitung: Das Kalbfleisch in Würfel schneiden und die Zwiebel leise kochen. Wenn die Zwiebeln zart sind, fügen Sie das Fleisch hinzu und würzen Sie es, bis das Fleisch zart ist. Turoš čuso in speziellem Wasser kochen, abseihen, Käse und saure Sahne dazugeben. Als alles bereit ist, mit Kohlsalat servieren.
(Restaurant Gurinović)

AZ ÖREG MESTEREK RECEPTJEI

RONGYLEVES

Hozzávalók: vöröshagyma, olaj, kömény, őrölt piros paprika, paradicsomlé, tojás, só és bors.
Elkészítése: a vöröshagymát olajon dinsztelni, a köményt adjuk hozzá, hogy kiengedje aromáját, ezután pedig hozzáadjuk az őrölt piros paprikát és a fűszereket, ízlés szerint. Adjunk hozzá paradicsomlevet és vizet. Hagyjuk főni. Amikor megfőtt, hozzáadjuk a felvert tojásokat a forrásban lévő leveshez. Összekeverjük, és rövid ideig főni hagyjuk, ezután tálaljuk.
(Gurinović étterem)

BORJÚPÖRKÖLT

Hozzávalók: borjúhús, vöröshagyma, olaj, só, bors, babérlevél, őrölt édes paprika, túrós csusza (házi tészta) , víz, liszt, tojás, sajt, tejföl.
Elkészítése: a borjúhúst kockára vágjuk, ezután pedig megdinszteljük a vöröshagymát. Amikor a vöröshagyma megpirult, hozzáadjuk a húst, hogy megpiruljon, ízlés szerint megfűszerezzük, és főzzük amíg a hús meg nem puhul. A túrós csuszát külön vízben megfőzzük, leszűrjük, sajtot, tejfölt adunk hozzá, ízlés szerint. Amikor minden készen áll, káposztasalátával tálaljuk.
(Gurinović étterem)

PAPRIKASCH VON HAMMELFLEISCH ↓

Zutaten: 2 kg Hammelfleisch, 2 Zwiebeln 0,5kg, Salz, Pfeffer, gemahlener Paprikanach Geschmack, Tarana.
Zubereitung: Zwiebeln leise kochen und das geschnitten Fleisch in Würfel hinzufügen, und alles wird für ca. 15 min leise kochen. Danach wird etwas Wasser von 2 dl hinzugefügt und etwa 2,5 Stunden lang gekocht. Fügen Sie am Ende des 1,5 Esslöffel Aleva Paprika hinzu. Dies wird mit gekochtem Teig mit jungem Käse serviert.
(Majkin salaš)

BIRKAPAPRIKÁS

Hozzávalók: 2 kg birkahús 2kg, 0,5 kg vöröshagyma, só, bors, őrölt paprika ízlés szerint, tarhonya.
Elkészítése: a vöröshagymát megdinszteljük és hozzáadjuk a kockára vágott húst, majd az egészet 15 percen át dinszteljük. Ezután egy 2dl vizet adunk hozzá, és 2,5 órán át főzzük. A főzés vége előtt 1,5 evőkanál aleva paprikát adunk hozzá. Főtt tésztával és túróval tálaljuk.
(Majkin-tanya)

SCHNITZEL VON PUTENFLEISCH MIT KASTANIE, PANIERT IN NÜSSEN ↗

Zutaten: Putenfleisch, Kastanienpüree, Mehl, Eier, gehackte Nüsse.
Zubereitung: Die Putenbrust mit einem festen Gegenstand schlagen und dann mit Kastanienpüree füllen. In Mehl, Eiern und fein gehackten Nüsse anbraten. In heißem Fett anbraten. Mit einer Beilage Ihrer Wahl servieren.
(Restaurant Gurinović)

GESZTENYÉVEL TÖLTÖTT DIÓBAN PANÍROZOTT PULYKA-SZELET

Hozzávalók: pulykamell, gesztenyepüré, liszt, tojás, apróra vágott dió.
Elkészítése: a pulykamellet jól kiklopfoljuk, majd gesztenyepürével megtöltjük. Lisztben, tojásban és apróra vágott dióban panírozzuk. Forró zsíron sütjük. Körettel tálaljuk, kívánság szerint.
(Gurinović étterem)

KARPFENRIPPEN ↓

Zutaten (für eine Person): 300 g Karpfenrippen, 150 g Kartoffeln, 30 g Mangold. Salz, Pfeffer, Knoblauch, Olivenöl, Rosmarin.
Zubereitung: Die Karpfenrippen schneiden, in Knoblauchmarinade, Rosmarin und Salz 72 Stunden ziehen lassen. Dann abtropfen lassen und waschen, in den Schornstein legen und 4 Stunden rauchen. Kartoffeln schälen, würfeln und kochen. Dann gehackten Mangold hinzufügen, Salz, Pfeffer und Knoblauch hinzufügen, alles auf Olivenöl leise kochen. Wenn das alles fertig ist, servieren und dienen.
(Kapetanski rit)

PONTY OLDALAS

Hozzávalók (egy személyre): 300g pontyszelet, 150g burgonya, 30g termesztett répa. Só, bors, fokhagyma, olívaolaj, rozmaring.
Elkészítése: Felvágjuk a pontyszeleteket, majd állni hagyjuk a fokhagymából, rozmaringból és sóból álló pácban 72 órán át. Ezután leszűrjük és lemossuk, behelyezzük a füstölőbe és 4 órán át füstöljük. A burgonyát meghámozzuk, kockára vágjuk és megfőzzük. Ezután hozzáadjuk a felvágott termesztett répát, sót, borsot és fokhagymát adunk hozzá, az egészet pedig olívaolajon dinszteljük. Amikor elkészült, felszolgáljuk.
(Kapitány-rét)

KNÖDEL MIT PFLAUMEN ↓

Zutaten: Kartoffeln, Mehl, Eier, Salz, Öl, Pflaumenkompott, Semmelbrösel, Zucker, Vanillezucker.
Zubereitung: Kartoffeln kochen, abseihen und zerdrücken, dann Eier, Mehl, Salz und etwas Öl dazugeben und eine kompakte Kartoffelpaste herstellen. Formen Sie den Teig in Kreise, sodass die ganze Pflaume in die Mitte passt. In Salzwasser kochen. Während der Gomboci mit etwas Öl kochen, Zucker und Vanillezucker dazugeben und in die gerösteten Semmelbrösel die Gamboci rollen. Warm und frisch zubereitet servieren.
(Restaurant Gurinović)

SZILVÁS GOMBÓC

Hozzávalók: burgonya, liszt, tojás, só, olaj, szilvakompót, prézli, cukor, vaníliás cukor.
Elkészítése: A burgonyát megfőzzük, leszűrjük és kipasszírozzuk, ezután hozzáadjuk a tojást, lisztet, sót és egy kis olajat és elkészítjük a burgonyás tésztamasszát. A tésztából köröket formálunk, amelyek közepébe belefér egy egész szilva. Sós vízben főzzük. Amíg a gombócok főnek, a prézlit kis olajon megpirítjuk, majd cukrot és vaníliás cukrot adunk hozzá, ezután pedig a megfőtt gombócokat beleforgatjuk a megpirított prézliben. Melegen, frissen szolgáljuk.
(Gurinović étterem)

STRUDEL MIT MOHN ↗

Zutaten für einen Strudel: 2,5 dcl Milch, 0,5 kg Mehl, 25 g Hefe, 1 Teelöffel Salz, 1 großer Löffel Zucker, 0,5 dcl Öl, ein Ei.
Füllung : Mohn 400 gr und Zucker 200 gr
Teig: Die Hefe , einen Löffel Zucker, einen Teelöffel Salz und Mehl in lauwarmer Milch geben. Hefe einwirken lassen. Restliches Mehl in den Teig geben und kneten. Den Teig ausrollen und füllen, sofort in einen auf 180 ° C vorgeheizten Backofen stellen und 35-40 Minuten backen. Vor dem Backen den Strudel mit Eigelb und Milch auftragen.
(Gestüt Kelebija)

MÁKOS RÉTES

Egy réteshez szükséges hozzávalók: 2,5 dcl tej, 0,5kg liszt, 25gr élesztő, 1 kiskanál só, 1 evőkanál cukor, 0,5 dcl olaj, egy tojás.
Töltelék: 400gr mák és 200gr cukor
Tészta: Langyos tejbe beletesszük a lereszelt élesztőt, a kanál cukrot, a kiskanálnyi sót, lisztet. Az élesztőt hagyjuk kelni. A kelt tésztába hozzáadni a fennmaradó lisztet és összegyúrjuk. A kelt tésztát szétnyújtjuk és megtöltjük, majd azonnal betesszük az előre felmelegített 180°C-os sütőbe, és 35-40 percig sütjük. A sütés előtt a feltekert rétest tojássárgájával és tejjel lekenjük.
(Kelebiai Méntelep)

NÜTZLICHE INFORMATIONEN I HASZNOS INFORMÁCIÓK

RETTUNGDIENST
ELSŐSEGÉLY (00-24)
C2 Petefi Šandora 24
+381 (0) 24 551 373, 194
www.domzdravlja.org.rs

APOTHEKE
GYÓGYSZERTÁR (00-24)
C4 Trg slobode 1
+381 (0) 24 552 499
www.apotekasubotica.rs

KRANKENHAUS
KÓRHÁZ
E3 Izvorska 3
+381 (0) 24 555 222
www.bolnicasubotica.com

POLIZEI
RENDŐRSÉG
C5 Park F. Rajhla 1
+381 (0) 24 556 238
www.mup.rs

POST
POSTA
D4 Prvomajska 2-4
+381 (0) 24 634 060
www.posta.rs

BUSBAHNHOF
AUTÓBUSZÁLLOMÁS
D6 Senćanski put 3
+381 (0) 24 555 566
www.sutrans.rs

GENERALKONSULAT VON UNGARN
MAGYARORSZÁG FŐKONZULÁTUSA
B5 Đure Đakovića 1-3
+381 (0) 24 626 300
www.mfa.gov.hu

ZAHNAMBULANZ
FOGÁSZATI RENDELŐ
C3 Trg žrtava fašizma 16
+381 (0) 24 553 554
www.domzdravlja.org.rs

VERKEHRSPOLIZEI
KÖZLEKEDÉSI RENDŐRSÉG
E3 Izvorska 1
+381 (0) 24 556 230
www.mup.rs

BAHNHOF
VASÚTÁLLOMÁS
B5 Park Ferenca Rajhla bb
+381 (0) 24 555 606
www.zeleznicesrbije.com

AUTOVERMIETUNG
AUTÓKÖLCSÖNZŐ
C6 "Alfa", Jovana Mikića 18-20
+381 (0) 24 541 488
www.autokucaalfa.com

GENERALKONSULAT VON KROATIEN
HORVÁTORSZÁG FŐKONZULÁTUSA
C5 Maksima Gorkog 6
+ 381 (0) 24 656 900
www.rs.mvp.hr

DAS HONORARKONSULAT VON ITALIEN
TISZTELETBELI KONZULÁTUSA OLASZORSZÁG
Đure Đakovića 2
+381 (0) 24 515 511

ТУРИСТИЧКА ОРГАНИЗАЦИЈА ГРАДА СУБОТИЦЕ
SZABADKA VÁROS TURISZTIKAI HIVATALA
TURISTIČKA ZAJEDNICA GRADA SUBOTICE
SUBOTICA TOURIST ORGANIZATION

Srbija, 24000 Subotica
Trg slobode 1
+381 (0) 24 670 350
office@visitsubotica.rs

www.visitsubotica.rs
www.palic.rs

HINWEIS

Diese Broschüre dient der Information der Besucher von Subotica. Die in ihr enthaltenen Angaben wurden nach den derzeit zur Verfügung stehenden Informationen weitergegeben. Das Touristenbüro Subotica übernimmt für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben keine Gewähr.

JOGI NYILATKOZAT

A kiadványt Szabadka Város Idegenforgalmi Szervezete adja ki, abból a szándékból, hogy informálja illetve promotálja Szabadkát és környékét. Az információkat a legjobb tudásunk szerint gyűjtöttük össze és allítottuk rendelkezésükre. Ezért Szabadka Város Idegenforgalmi Szevezete nem garantálja az adatok pontosságát, teljességét, naprakészségét.

GESCHMÄCKE VON SUBOTICA = SZABADKA ÍZEI / autor: Turistička organizacija grada Subotice; fotografije Turistička organizacija grada Subotice. - Subotica 2020 (Subotica: Birografika MB doo). - 24 str. : fotogr. u bojama ; 21 cm

Uporedo nemački tekst i mađarski prevod. - Tiraž 3.000.
ISBN-978-86-89781-36-6

ISBN 978-86-89781-36-6

9 788689 781366