

— Specialiteterne får man næsten altid uden for de lande, hvorfra de stammer....

KØKKEN skriveren

FRITZ RUZICKA er født og opvokset i Østrig, er norsk statsborger og bor i Danmark — engang imellem. Han er nemlig altid på farten. Navnlig hvis han drister sig til selv at syge wienersange!

På sine rejser samler Ruzicka på morsomme madopskrifter. Hjemme på Frederiksberg laver han tit selv mad. Og han er ikke nærig, når der er gæster, siger hans husassistent, fru Andersen.

— **D**ER er altid mere end nok, når hr. Ruzicka laver mad til sine gæster — hvad det så end skyldes! tilføjer hun.

— Ruzicka, hvis De nu vil lave noget rigtig lækkert til gæsterne, hvad gør De så?

— Tjah, lad mig se. Jo, man tager...

— Husassistenten til hjælp! ler fru Andersen.

Og så bliver hun vist ud i køkkenet, hvorefter Ruzicka fortsætter solo:

— Jo, jeg har prøvet meget forskellig mad på mine rejser. I Wien spiser jeg frankfurterpølser og i Frankfurt wienerpølser. Det er akkurat det samme; men alle steder synes man jo, at alt udenlandsk er bedre, om det så bare gælder navnene. Vil jeg f. eks. spise rigtig godt i Tokio, går jeg i hotel Imperials restaurant »Viking«.

— Og får...?

— Svenske sild, dansk smørrebrød, Rød Alborg, Carlsberg og norsk gedeost! I Tokio findes alle mulige internationale restauranter. Der er f. eks. også en tysk, hvor japanere, kledt i tyrolske gedekindsbukser, synger tyrolersange. Da sangerne hørte, at jeg var østriger, spurgte de, om jeg forstod, hvad de sang. Jeg nikkede, og det glædede dem. For det gjorde de ikke selv!

— Lad os få en østrigsk specialitet?

— Wien er bl. a. berømt for sine Mehlspisen. De kan få en dessert: Man laver en melbølle af samme slags som til oksekødssuppe, men så stor som en tennisbold. Desuden kan man til sætte visse krydderier efter smag og behag. Dejen tilsættes også gær, så bollen hæver til dobbelt størrelse. Bollen koges, og når det er gjort, fylder man dem med blommarmarmelade, hvorefter de steges i rent smør. Denne spise nydes til kaffe og likør. I Østrig laver man også verdens bedste ungarske gullasch. Der er mere agurk og paprika i den end i Ungarn. Men nu skal De få en jugoslavisk opskrift:

— **I**NGELA BRANDER og jeg spillede i en film sammen med den unge jugoslaviske skuespillerinde Elma Karlowa, der optræder lige uovertruffet på film, teater og i køkken. Hendes specialitet er oksemørbrad: Man beregner 200 gram oksekød til hver deltager i tallet, et halvt hundrede gram smør og to kopper ris. Det skal være paprikaris. Så banker man kødet fladt, salter det let og indgiver det med hvidløg. Kødet lægges på en meget varm pande — næsten uden fedtelse. Det steges på begge sider, men ikke for længe. Derefter smelter man smørret. Risen har man allerede kogt, og oven på den lægger man kødet, som overhældes med smørret. Færdig!

— Specialiteterne får man, som jeg allerede har sagt, næsten altid uden for de lande, hvorfra de stammer, fortsætter Ruzicka. Ægyptisk løgsuppe fik jeg således første gang, hvor

tosset det end lyder, i Israel. Kokken forklarede: Man skærer løg, ca. 200 gram, i skiver og damper dem, til de næsten er opløst. Det sker i gløhed olie, hvorefter bruges 100 gram. Det skal være olivenolie. Så tilsætter man tre spiseskefulde mel og lader det hele stå på ilden omkring tre minutter. Forinden har man lavet en liter kodesuppe. Den hældes kogende i olien, og blandingen koges yderligere fem minutter. Desuden skal bruges 100 gram ris, som koges og hældes i. Resultatet tages af varmen og knap en deciliter fløde tilsættes. Og nu smager man til med salt, maskat og citronsaft fra ½ citron. Vil De have mere?

— Jeg har jo ikke smagt det endnu!

— Flere opskrifter, mener jeg. Nu skal De få Schaschlik. Hvordan vil De have det?

— Bogstaveret, tak!

— De får det på pinde: Små skiver af lamme-, svine- og/eller

kalveked, nyrer i skiver og tomat på samme måde stikkes på pinde i en syndig forvirring sammen med små stykker løg. Lidt salt stros på, og retten steges i kort tid i olivenolie. Imens varmer man rosinris, hvorpå pindene anrettes. Voila!

— Hvad har De ellers prøvet?

— I Korea serverede søde piger risretter med kæmpekakerlakker. De hører ikke normalt til, men intet er normalt derovre, sagde den danske læge i Medical Center, Seoul. På det hospital spiser man kun steriliserede ting, og lægen sagde, jeg ville blive syg. Det blev jeg også. Men en undersøgelse viste, at det ikke var af kakerlakkerne, men af den steriliserede mad! Schaschlik, som jeg talte om før, er for renten jugoslavisk.

— Ja, De har jo også været i Jugoslavien?

— Rigtigt! Men Schaschlik fik jeg i Japan! Til slut skal De få opskriften på en ungarsk ret,

som jeg mærkeligt nok fik i Ungarn: Omelet fra Pustan! Man slår tre æg på skallen. Desuden bruger man to spiseskefulde flæsk, som man skærer i små terninger, snitter lidt løg meget fint og tager endvidere: 50 gram smør, en teskefuld paprika, ligeså meget hakket persille og fire spiseskefulde ris. Så bruner man ris, løg og flæsk sammen i smørret, tilsætter paprika og persille og anretter det hele blandet i omeletten.

— Det lyder let?

— Og ligger heller ikke så tungt!

HUSALFEN, fru Andersen, kommer ind.

— Nu skal hun have en lille ferie, siger Ruzicka.

— Skal De ud at rejse, fru Andersen?

— Nej, men det skal Fritz Ruzicka, svarer hun. Og det er jo også en slags ferie for mig!

Lodvi



OMELET FRA PUSTAEN

Alt godt fra Ruzickas stald — og køkken