



# Neustadt an der Wag



**Slowakische Republik, 20.415 Einwohner**

**Rathaus: Csl. armády 1**

**Tel.: 00421/32/7402-219, Fax: 00421/32/7402-111**

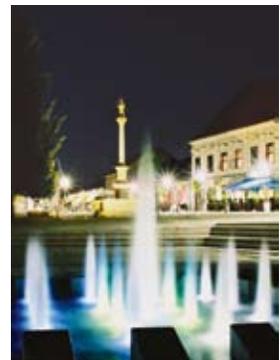
**msu.nm@stonline.sk, www.nove-mesto.sk**

Die Stadt Nové Mesto nad Váhom liegt im reizvollen Waggebiet am Fluss Váh in einer fruchtbaren Niederung, die von den letzten Ausläufern der Kleinen Karpaten und des Gebirges Považský Inovec begrenzt ist.

Die Stadt hat eine günstige Lage: nach Bratislava (Hauptstadt der Slowakei) und zur österreichischen und ungarischen Grenze sind es nur 100 km per Autobahn, zur tschechischen Grenze nur etwa 15 km. In der Nähe liegt auch die berühmte Kurstadt Piešťany. Nové Mesto nad Váhom ist ein wirtschaftliches, kulturelles und administratives Zentrum der Region Podjavorina.

Erstmals wurde die Stadt nachweisbar am 18.3.1263 urkundlich erwähnt, als König Belo IV. ihren Einwohnern das Stadtrecht verlieh. Heute – nach der Rekonstruktion der Stadtmitte – ist Nové Mesto wirklich neu. Die alte Historie beweisen nur noch die stummen Zeugen in Form wertvoller kulturhistorischer Denkmäler, wie z. B. die römisch-katholische Kirche (ursprünglich eine romanische Basilika), die Pestsäule aus dem 17. Jh. oder der heilige Florian (eine Statue aus dem 18. Jh.) in der Stadtmitte.

Mit ihrer Geschichte verbindet die Stadt auch ein Jahrmarkt, der regelmäßig am dritten Septemberwochenende stattfindet. Traditionell ist auch der zweitälteste Marathonlauf in der ehemaligen Tschechoslowakei – der Marathonlauf Považský maratón. Dieser Marathonlauf ist jedoch bei weitem nicht die einzige Gelegenheit zum Sporttreiben oder für die Sportfans. Einen guten Ruf besitzt auch der Volleyballklub, der slowakische Extraliga – Meister 2007. Auch andere Sportarten haben in Nové Mesto eine lange Tradition, besonders Fußball, Boxen, Athletik ... Dem Fremdenverkehr bieten sich viele Anziehungspunkte in der Umgebung von Nové Mesto, so beispielsweise die Burgen Trenčín, Beckov, Čachtice und Tematín sowie zahlreiche Naturschönheiten. Das Naherholungsgebiet Zelená voda ([www.zelenavoda.com](http://www.zelenavoda.com)) bietet nicht nur im Sommer, sondern das ganze Jahr über attraktive Möglichkeiten für einen gelungenen Urlaub. Auch das nahe Skizentrum Kalnica lädt nicht nur zum Skifahren im Winter ein, sondern auch im Sommer zum Gras-Skifahren.



# Hühnersuppe

*slepačia polievka*

- 1 Suppenhuhn**
- 2 - 3 Möhren**
- 1 Petersilienwurzel**
- ¼ Sellerieknolle**
- 1 Zwiebel**
- 1 Kohlrabi**
- Salz**
- 5 Neugewürzkörner (Piment)**
- 10 Pfefferkörner**
- Petersiliengrün**
- Selleriegrün**
- 3 l Wasser**



Ein küchenfertiges Suppenhuhn in kaltem Wasser mit Salz ansetzen und bei kleiner Hitze etwa drei Stunden weich kochen. Den sich an der Oberfläche bildenden Schaum abschöpfen, danach Neugewürz, Pfeffer, das geputzte und gewaschene Gemüse, Petersilien- und Selleriegrün und die geschälte Zwiebel zugeben. Wenn die Suppe richtig langsam gekocht wird, wird sie vollkommen klar.

Die dünnen Suppennudeln in kochendes Salzwasser einlegen, mit dem Kochlöffel umrühren und circa acht bis zehn Minuten kochen. Danach abseihen, mit kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen.

Die Nudeln in die heiße Fleischbrühe geben und mit dem fein geschnittenen Petersiliengrün bestreut servieren. Als Einlage gibt man auch in Stücke geschnittenes Hühnerfleisch dazu.

# Osterspezialität

*vel'konočná pečka*

- 8 große Semmeln, 16 Eier**
- 1 - 2 Handvoll Petersiliengrün**
- 1 kg Rauchfleisch**
- Salz, Pfeffer, Fett für die Backpfanne**

Das Rauchfleisch einen Tag vorher weich kochen und in der Brühe auskühlen lassen (die Brühe braucht man für die Osterspezialität auch).

Am nächsten Tag die Semmeln in der lauwarmer Brühe vom Rauchfleisch durchweichen lassen (die Brühe schrittweise zugeben), danach auspressen und in ein großes Gefäß legen. Das Rauchfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Eier trennen.

Das geschnittene Fleisch in das Gefäß mit den Semmeln geben und die Eigelbe und das geschnittene Petersiliengrün zugeben. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen und die Masse leicht durchmischen.

Aus Eiweiß einen festen Schnee schlagen und unter die Fleisch-Semmel-Masse mengen, leicht umrühren.

Eine Backpfanne mit Fett austreichen, mit Semmelmehl austreuen. Die vorbereitete Fleisch-Semmel-Masse ausschütten.

Die Backpfanne in das vorgeheizte Rohr stellen und die Pečka bei 180 Grad mindestens vier Stunden goldbraun backen. Danach auskühlen lassen.

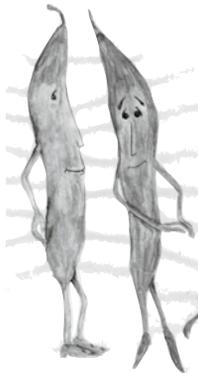
Pečka wird in Stücke geschnitten und kalt mit Brot, Sauergurken und geriebenem Meerrettich serviert.



# Bohnensuppe

mit Rauchfleisch

**150 g große braune Bohnen**  
**300 g Rauchfleisch**  
**50 g Fett**  
**2 - 3 Möhren**  
**1 Petersilienwurzel**  
**¼ Sellerieknolle**  
**½ Zwiebel**  
**1 Kohlrabi**  
**Salz, 10 Pfefferkörner**  
**Paprikapulver edelsüß**  
**Petersiliengrün**  
**3 l Wasser**  
**breite Nudeln**



Die über Nacht in einem Dreiviertelliter Wasser eingeweichten Bohnen mit dem Wasser, dem Rauchfleisch, dem geputzten und gewaschenen Gemüse und Petersiliengrün weich kochen. Die Suppe salzen und pfeffern.

Die fein gehackte Zwiebel in Fett anschwitzen, mit feinem Mehl und Paprikapulver bestäuben und alles gründlich umrühren. Die Mehlschwitze mit kaltem Wasser übergießen und umrühren. Danach in die heiße Suppe einrühren und alles gut kochen lassen.

Die Nudeln in kochendes Salzwasser einlegen, mit dem Kochlöffel umrühren und circa acht bis zehn Minuten kochen, danach abseihen, mit kaltem Wasser abrausen und abtropfen lassen. Die Nudeln in die heiße Suppe geben und servieren.

Als Einlage gibt man auch das in Würfel geschnittene Rauchfleisch und in Scheiben geschnittene Gemüse dazu.

# Schnitzel

vom Schwein

**1 kg kurzes Schweinekarree**  
**oder Schweinekeule**  
**Salz**  
**Pfeffer**  
**feines Mehl**  
**Milch**  
**Paniermehl**  
**2 Eier**  
**Öl**  
**evtl. etwas Bier**



Das Schweinekarree von den Knochen lösen und in Schnitzel schneiden. Die Schnitzel am Rand einschneiden, etwas klopfen, salzen und pfeffern.

Anschließend in Mehl wenden. Eier mit etwas Milch und einem Teelöffel Öl verquirlen und eventuell auch zwei bis drei Teelöffel Bier zugeben. Die Schnitzel zuerst durch dieses Gemisch ziehen und dann in Paniermehl wenden, dabei das Paniermehl gut andrücken.

In einer Pfanne fingerhoch Fett erhitzen und die Schnitzel darin auf beiden Seiten circa fünf Minuten goldbraun backen. Darauf achten, dass das Fleisch nicht mehr blutig ist.

Die Schnitzel mit Petersilie und Zitronenspalten garnieren und servieren.

Nach Geschmack reicht man dazu Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree und Sauergurken, gebratene Kartoffeln oder Pommes frites mit gemischtem Gemüsesalat, Reis mit gemischtem Kompott oder Mayonaisesalat.

# Kartoffelnocken *bryndzove halušky*

**750 g Kartoffeln**  
**2 Eier**  
**300 g feines Mehl**  
**Salz**  
**250 g Bryndza (Schafskäse)**  
**100 g Schinkenspeck**

Die Kartoffeln schälen und reiben, danach mit den Eiern, dem Mehl und etwas Salz (nach Geschmack) zu einem feuchten Teig verarbeiten. Falls er zu trocken ist, ein wenig Wasser dazugeben.

Zum Kochen braucht man einen reichlich großen Topf mit Salzwasser. Das Salzwasser zum Kochen bringen, dann den Kartoffelteig auf ein zuvor mit Wasser abgespültes Holzbrett streichen, kleinere Nocken abschaben und vorsichtig in das kochende Wasser gleiten lassen.

Die Nocken sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, mit dem zerbröckelten Schafskäse (Bryndza) mischen und warm stellen.

Den Schinkenspeck in Stücke schneiden und in einer Pfanne ausbraten. Die Nocken auf Tellern anrichten und mit gebratenen Schinkenspeckstücken servieren.

Als Getränk passt zu den Bryndzenocken Bier oder Milch.



# Mohnstrudel *mit Äpfeln*

**Blätterteig oder selbst zubereiteter Strudelteig für 2 Strudel**

**Zutaten für die Füllung:**  
**300 g Mohn**  
**½ l Milch**  
**5 EL Kristallzucker**  
**800 g geriebene Äpfel**  
**Eigelb zum Bestreichen**  
**Puderzucker zum Bestreuen**  
**Fett für das Backblech**



Den Teig in zwei Stücke teilen und dünn auswalken. Den gemahlenern Mohn in gesüßter Milch aufkochen, die Masse abkühlen lassen und danach auf die beiden Teigplatten streichen. Gleichmäßig die geriebenen Äpfel darauf verteilen und den Teig vorsichtig aufrollen.

Die Strudel auf ein gefettetes Backblech setzen, dabei darauf achten, dass die Nahtstelle unten ist. Dann mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 30 bis 40 Minuten backen. Die gebackenen heißen Strudel mit einem Pinsel mit warmem Wasser bestreichen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.