

## **Brassói aprópecsenye**

Nem egyszerű a brassói aprópecsenye névadásának történetét kibogozni, mivel többen pályáztak a „keresztapaságra”. Egyesek szerint a brassói receptjét Gróf Nándor, a MÁV Utasellátó szakácsa találta ki 1948-ban, a Budapest-Brassó között közlekedő vonaton. Dózsa György mesterszakács szerint viszont egy 19. századi szakácskönyv Brassóból származó ételnek írja le a valójában fokhagymás marhatokányt, amely sült szalonnán pirított burgonyával, fokhagymás marhahúsból készült.

Papp Endre, a bécsi Mátyás pince vezetője ellenben magáénak vallja a brassóit, állítása szerint a receptet ő alkotta meg egy ételújítási versenyre 1950. szeptember 17-én. Azért adta neki a brassói nevet, mert erősen élt még benne Trianon emléke, és Kolozsvárt már lefoglalták az erdélyi rakott káposztának. Az óbudaiak azt vallják, hogy a receptet, a Weiss kocsmá tulajdonosának felesége találta ki, egytál ételként (majoránnás, hagymás sertéshúsból, tarhonya garnírunkkal) Brassóy Károly asztalos mester születésnapjára.

Az ételnek tehát semmi köze Brassóhoz, és az „apró” jelzővel is csak akkor egészítették ki tréfából, amikor a hús egyszer, nagyon apróra sikerült. A leghihetőbb magyarázatot Csáky Sándor „A huszadik század szakácművészete” című könyvében találjuk, ahol a szerző azt írja, hogy a brassói pecsenye eredetileg bélszínből készült paradicsomos, vörösboros, gombás változatban, tarhonyával, és ismeretlen szakácstól származik.

Forrás:

<http://www.beol.hu/bekes/kultura/a-brassoi-nem-brassoi-asztali-legendak-nyomaban-419164#p2>