



A hagyományos (egyszerű) mellett létezik erdélyi, debreceni, kolozsvári és még ki tudja hányféle fenséges változata. Elkészítése nem túl bonyolult, s miután elrontani is nehéz, akár kezdőknek is bátran ajánlható. A jó alapanyagok kiválasztásán sok minden múlik: ha sikerül jól bevásárolni, akkor szinte biztos a siker!

1. Itt van mindjárt a savanyú káposzta. Aki magának tette el, minden bizonnyal a kedvére ízesítette, fűszerezte, rejtett bele birsalma darabokat, 1-2 csípős paprikát, szóval ezzel nem lehet gond. Az is rendben van, ha valaki az ismerősétől rendszeresen kap megbízható minőségűt, vagy ha a piacon, már jól bevált helyen vásárolja. A többieknek marad a piac, ahol minden árus ad egy csipetet a portékájából, így itt is kedvünkre válogathatunk. A jó savanyú káposzta nem ropogós, de nem is puha, nem olyan sós, mint a hering és nincs állott íze. Inkább lédús, enyhén fűszeres, és az sem árt, ha egy nagyon kicsit csíp. Ott kóstoljunk, ahol a hordóban látszik a piszkosfehér, zavaros folyadék, amiben áll; ha az a lé vízszerű és átlátszó, ne is vesztegessük rá az időt. Ha végre megvan a káposzta, akkor egy négyfős családnak 8 levélre és kb. 1,4 kg káposztára van szüksége. Azonban miután a káposzta annál finomabb, minél többször melegítjük, meg aztán a fenének sincs kedve mindennap főzni, inkább főzzünk belőle dupla adagot. Arra sem árt gondolni, hogy ha eddig nem is jutott eszébe a családnak, hogy káposztát nassoljon - ami mellesleg roppant egészséges -, a finom illatra most mindenki rámozdul, ezzel is kalkuláljunk. Tehát három és fél kiló káposzta és tizenhat levél alatt meg se álljunk. Eddig nem került szóba, de a gyorsérlelt, vegyszerezett, tartósított, nejlonzacskós káposztát, mely több nagy élelmiszer-áruház kínálatában szerepel,

mindenképp el kell felejtetni.

2. A káposzta mellé elengedhetetlen a füstölt oldalas, keresni kell hát egy helyet, ahol rendeset árulnak. Ahol a hús agyonszáradt, olyan mint a fagyos kutya lába, meg se álljunk. Amelyik messziről fénylik, azt is kerüljük el, mert nemrég kengették le olajjal, tán éppen azért, mert penészes volt, vagy kiült rajta a só. Ha megtaláltuk a nekünk valót, a simához fél, a dupla adaghoz 1 kilót vegyünk belőle. Oldalassal helyett egyébiránt jó a lapocka vagy a pulykacomb is, de ezek is csak füstöltek legyenek és ne főtt-füstöltek.

3. És ha már úgymint a húsos fronton vagyunk, ne feledjünk el beszerezni húsz, a nagy mennyiséghez negyven deka jóféle húsos füstölt szalonnát. Ez lehet jó kinézetű, fóliázott sliced bacon is.

4. A többi alapanyag is fontos, de ezek beszerzéséhez már nem kell akkora körültekintés. Tejfőlből inkább a 20 százalékos, zsíro-sabbat válasszuk, ha pedig a frissfőlvől nevű tejfölutánzat kerül a kezünkbe, kacagva tegyük vissza a helyére. Kell még darált hús, amivel akkor járunk jól, ha magunk daráljuk, így látjuk mi is kerül bele. Vegyünk hát hozzá kb. hatvan deka sertéscombot vagy lapockát, illetve a nagy adaghoz kétszerennyit. Sertés helyett pulykafelsőcomb-filével is készíthetjük a kényesebbek kedvéért. Tegyük még a kosarunkba pár vöröshagymát meg egy kiló rizst is. Az utóbbinál fontos, hogy olyat válasszunk, amelyik szét tud főni; a nem szétfővő fajta inkább köretnek való. A többi hozzávaló általában minden rendes háztartásban megtalálható, de gondoljuk át, ne kelljen főzés közepén újra felöltözni. Tehát, só, piros paprika, tojás, fokhagyma, őrölt fekete bors, esetleg majoránna és Erős Pista. Slussz! Illetve puha kenyér, amivel asztalra kerül, és esetleg valamilyen zamatos fehérbor kell még! Most slussz! Ha hazaértünk, a füstölt oldalast néhány órára hideg vízbe áztatjuk.

5. Amikor rászántuk magunkat a főzésre, tegyük fel valami olyan zenét, ami a következő két órában tartja bennünk a lelket, és kezdhetünk. Elsőként két, a nagy adaghoz négy bögre enyhén sós vizet felforraltunk. Egy, a nagy adaghoz két púpozott bögre rizst átválogatunk, megmossuk, majd a forró vízbe keverjük és lefedve puhára főzzük, de az sem baj, ha nem puhul meg teljesen.

6. Két-három szelet szalonnát (a nagy adaghoz persze a dupláját) apró kockákra vágjuk, serpenyőbe dobjuk és egy kevés olajat ráöntve pirítani kezdjük. Közben egy (a nagy adaghoz két) vöröshagymát megtisztítunk, finomra vágjuk, a pörccsödő szalonnára szórjuk, kevergetve megfonnyasztjuk. Félrehúzzuk.

7. A húst megmossuk, leszárogtatjuk, földaraboljuk, azután ledaráljuk. A kihűlt rizzsel, a szalonnás hagymával, 2-4 tojással összedolgozzuk. Megsózzuk - egy kiló húshoz 1 csapott evőkanállal szoktunk számolni -, megborsozzuk vagy Erős Pistával tüzesítjük, 1-2 evőkanál piros paprikával megszórjuk, 4-8 gerezd zúzott fokhagymát préselünk rá, esetleg kerülhet bele egy kevés morzsolt majoránna is, és jól összegyúrjuk. Nyers hús ide, nyers tojás oda (de legalább a rizs főtt), a masszát megkóstoljuk, ha híján lenne valaminek, azt pótoljuk.

8. A káposztalevelek közepén van egy vastag ér, ami nem engedi a göngyölgetést; ezért ezt elvékonyítjuk (sebaj, legalább van mit rágcsálni, amíg elkészül az ebéd). A rizses húsos masszából egy kisebb gombócot teszünk a levelek közepébe, kétoldalról ráhajtjuk a levelet, majd feltekerjük és batyuba gyűrögetjük. Ha maradna a töltelékből, akkor abból pingponglabdányi gombócokat formálunk.

9. Ha az aprókáposzta túl savanyú lenne, akkor kimossuk, különben nem kell! Néhány vágással rövidebbre aprítjuk. Néhány vékony szalonnaszeletet egy lábas aljára rakunk; ez megvédi a káposztát is, meg a készítőjét is a leégéstől. Ráterítjük az aprókáposzta kábé harmadát. Szépen eligazgatjuk rajta az áztatásból kivett, leöblített és feldarabolt füstölt oldalast.

10. Beterítjük egyharmadnyi káposztával, és körben rárakosgatjuk a töltelékeket. A maradék káposztával befedjük, közben közé csempésszük a maradék húsos szalonnát, és ha van otthon szalonnabőrke, akkor azt is. Egy-két pohárnyi vizet öntünk alá, lefedjük, és kis lángon kb. 2 órán át főzzük. Közben néha-néha megrázzuk a lábast, ránézünk a káposztára, hogy mennyi leve van, és ha kell, ráöntünk egy kis vizet. Akkor jó, ha hallani, hogy szép csendben rotyog, de nem lepi el a lé, sőt, nem is látszik, a teteje pedig az alsó rétegek gőzében puhul. Ez a káposzta tehát nem az, amelyiknek oly sok leve lenne, hogy rántással vagy habarással sűrítsük. Ellenben kikészítünk az asztalra jó sok tejfölt, hogy tálaláskor szobahőmérsékletű legyen. A töltött káposztát saját tányérján aztán mindenki meglocsolhatja vele. Legyen még puha kenyér és megfelelően behűtött fehérbor is az asztalon.