



Hozzávalók:

kis darabka füstölt sertésoldalas vagy lapocka, egy bögre (kb. 25 dkg) rizs, só, 20 dkg füstölt szalonna, 2 evőkanál olaj, 1 nagy vöröshagyma, 60 dkg darált sertéscomb- vagy-lapocka, 1 tojás, 1 csapott kiskanál őrölt fekete bors, 1 evőkanál jóféle pirospaprika, 1 kiskanál majoránna, 4 gerezd fokhagyma, 8 savanyúkáposzta-level, 1,4 kg savanyú káposzta, 1 kiskanál csípős Piros Arany vagy 1 mokkáskanál Erős Pista, 1 pár debreceni, 30 dkg kicsontozott sertéskaraj, 1-2 evőkanál finomliszt

a húsok sütéséhez:

4 evőkanál olaj

a tálaláshoz:

tejföl

1. A füstölt oldalast néhány órára hideg vízbe áztatjuk. Két bögrényi vizet fölforralunk. A rizst beleszórjuk, és lefedve puhára főzzük, de az sem baj, ha nem puhul meg teljesen (főzhetjük a szárasztészta-hoz hasonlóan bő vízben is).
 2. A szalonnából 4 ujjnyi vastag szeletet levágunk, húsos részét a bőréig 1 centinként bevágjuk, és tálalásig félretesszük, ebből lesz majd a kakastaréj. A többit apró kockákra vágjuk, egy lábasba dobjuk, és a 2 evőkanál olajat ráöntve pirítani kezdjük. Közben a hagymát finomra aprítjuk, a pörccsödő szalonnára szórjuk, megfonnyasztjuk. Félrehúzzuk.
 3. A darált húst a kihúlt rizsszel és a tojással összedolgozzuk. Megsózzuk - kb. 1 kiskanálnyi kell hozzá -, a bors, a pirospaprika, a majoránna és a zúzott fokhagyma felével fűszerezzük. A káposztalevelekbe töljük. Ha maradna a töltelékből, akkor abból gombócokat formálunk.
 4. Az aprókáposztát ha túl savanyú kimossuk, különben nem kell! Néhány vágással rövidebbre aprítjuk, a maradék fűszerekkel és a Piros Arannyal összekeverjük, egyharmadát a szalonnás-hagymás alapra terítjük. Rátesszük az áztatott, leöblített és feldarabolt füstölt oldalast. Beterítjük egyharmadnyi káposztával, és körben rárakosgatjuk a töltelékeket. A maradék káposztával befedjük.
- Kb. 1 liternyi vizet öntünk alá, lefedjük, és kis lángon kb. 2 órán át főzzük. Közben néha megrázzuk a lábast, ránézünk a káposztára, hogy mennyi leve van, és ha kell, ráöntünk egy kis vizet. Kb. 20 perccel azelőtt, hogy elkészülne, belefőzzük a debrecenit is. Amikor

kész, az utóbbit kiemeljük belőle, lapjában félbevágjuk, domború felület sűrűn beirdaljuk.

5. A karajt 4 szeletre vágjuk, kiverjük, megsózzuk, a lisztben megforgatjuk. Egy serpenyőben, a megforrósított olajon oldalanként kb. 2 perc alatt megsütjük, lecsöpögtetve tányérra rakjuk, lefedve melegen tartjuk. Visszamaradó zsírjában pirosra sütjük a debrecenit és a kakastaréjokat. Tálaláskor a töltött káposztát tányérokra rakjuk, a sült bordákat a töltelékhez támasztjuk. A sült debreceni és a paprikába mártott ropogós „kakastaréj” a tetejére kerül. Tejföllel díszítjük.

Jó tudni!

A kolozsvári káposztát a XVII. század közepén megjelent Zrínyi-udvar szakácskönyvében említik először - a recept pontos címe: „Az káposztás húson kezdem el, úgy mint Magyar és Horvátország címerén” - de itt még nem szerepel a kolozsvári jelző. Tótfalusi Kis Miklós a század végén (1695) már kolozsvárinak nevezi ételét (Káposzta kolozsvári módon), készítéséhez kövér tyúkot vagy fél ludat használ. Töltött káposzta néven nem találunk receptet Zrínyi szakácskönyvében, de szakácsa ennek elle- nére készített hasonlót, igaz, hús nélkül (Káposztát köleskásával főzni). A kölest miután tiszta vízben megforrasztotta, sózta, borsozta és káposztalevelekbe töltötte, vízben vajjal, pirított vöröshagymával megfőzte. Tótfalusinál előkerül a hús és az étel neve is már: Töltött káposzta, ellenben gabonaféle (rizs, köles...) nincs a töltelékben. Az összevagdalt tehénhúst és szalonnát sóval, borssal, gyömbérrel ízesíti, káposztalevelekbe tölti és apróra vágott, sós káposztával együtt megfőzi. Mikor elkészült az étel, bort tölt hozzá, és megszórja borssal. A kolozsvári töltött káposzta egyik legkülönlegesebb receptje Déryné Széppataki Rózától, a vándorszínészet korának híres szubrettjétől származik, a XIX. század közepéről. A színésznőnek nemcsak kedvenc étele volt ez a fogás, de maga is sokszor főzte, és azt vallotta, csak disznóölés idején lehet igazán finoman készíteni. Az ő változatában a lábas vagy bogrács aljára teljes egészében szalonnabőrke kerül, amire töltött káposztát rakunk (olyasmit, mint ahogyan ma készítjük). Erre hurka, szalonna és hússzeletek jönnek, majd ismét töltött káposzta. Rétegezés közben belerejtünk egy megtűzdelt sült kappant vagy libát is. Végül vizet öntünk rá, szalonnával befedjük, s már főhet is.

4 főre

Elkészítési idő: 3 óra

Egy adag (tejföl nélkül): 1422 kcal • fehérje: 73,8 gramm • zsír: 92,0 gramm • szénhidrát: 74,1 gramm • rost: 15,9 gramm • koleszterin: 337 milligramm