



Hozzávalók:

kb. 30 dkg füstölt sertésoldalas vagy lapocka, 2 dl (20 dkg) rizs, só, 25-30 dkg füstölt szalonna, 2 evőkanál olaj vagy 1 evőkanál zsír, 2 vöröshagyma (20-25 dkg), 65 dkg darált sertéscomb- vagy-lapocka, 5-6 gerezd fokhagyma, 1,5 evőkanál jóféle pirospaprika, 1 tojás, 1 csapott kiskanál őrölt fekete bors, 1 kiskanál majoránna, 1 kiskanál csípős Piros Arany vagy 1 mokkáskanál Erős Pista, 10 savanyúkáposzta-levél, 1,5 kg savanyú káposzta, 5 db debreceni, 35-40 dkg kicsontozott sertéskaraj

a tálaláshoz:

tejföl

a díszítéshez:

csípős zöldpaprika

1. A füstölt oldalast, ha túl sósnak ítéljük, néhány órára hideg vízbe áztatjuk. 4 decinyi vizet fölforralunk. A rizst beleszórjuk, és lefedve puhára főzzük, de az sem baj, ha nem puhul meg teljesen (főzhetjük a szárasztésztahoz hasonlóan bő vízben is).
2. A szalonnából 5 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. 2-3 evőkanálnyi átszedünk belőle a töltelékhez, a darált húshoz. A pépesre zúzott fokhagyma egyharmadát szintén a húshoz adjuk, a többi mehet a szalonnás hagymára. Pár perc pirítás után 1 evőkanál pirospaprikát elkeverünk benne, majd 1 liter vízzel fölöntjük, lefödve főzni kezdjük.
3. A darált húst a kihűlt rizzsel és a tojással összedolgozzuk. Megsózzuk - kb. 1 púpozott kiskanálnyi kell hozzá -, a bors és a majoránna felével, valamint a maradék pirospaprikával fűszerezzük, a fele Piros Arannyal tüzesítjük. A videóban is látható módon a káposztalevelekbe töljük.
4. Az aprókáposztát ha túl savanyú kimossuk, különben nem kell! Néhány vágással rövidebbre aprítjuk. A füstölt húst 4 egyforma darabra vágjuk. A pörköltalapot a maradék borszal és majoránnával fűszerezzük, a Piros Arannyal ízesítjük. A káposzta egyharmadát

belerakjuk, az oldalas darabokat ráfektetjük. Beterítjük egyharmadnyi káposztával, és körben rárakosgatjuk a töltelékeket. A maradék káposztával befedjük. Kb. 1 liternyi vizet öntünk alá, lefedjük, és kis lángon 1,5 órán át főzzük. Közben néha-néha megrázzuk a lábast, ránézünk a káposztára, hogy mennyi leve van, és ha kell, ráöntünk egy kis vizet.

5. A debreceniket beirdaljuk. A karajt 5 szeletre vágjuk, kiklopfoljuk. Egy serpenyőben a szalonna kakastaréjokat elkezdjük megsütni, közben a debreceniket is hozzáadjuk és megpirítjuk. Ha készek, kiemeljük a serpenyőből. Visszamaradó zsírában oldalanként 1-1 perc alatt megsütjük a karajokat, közben megsózzuk, megborsozzuk.

6 Tálaláskor mélyebb tányérokba (pasztás tányérokba) káposztát halmozunk, a töltött káposztákat rárakjuk. A sült bordákat a töltékhez támasztjuk. A sült debrecenit, a paprikába mártott ropogós „kakastaréjt” és a puha füstölt oldalast a szemnek is tetszetősen rárakjuk. Tejfőllel díszítjük.

Jó tudni!

Ha valaki rápillant egy klasszikus kolozsvári töltött káposztára, ahol a tölték mellett füstölt oldalas, sült debreceni, szalonnából készült kakastaréj és egy szelet roston süttött sertéskaraj is díszel, biztos lehet abban, hogy ezt egy íz-ig-véig vendéglátós szakember kreálta, de hogy mi lehetett a kiindulópont? – kezdjünk egy kis múltidézéssel!

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. Ugyanakkor több forrás is megerősíti, hogy ebben az időszakban elterjedt fogás volt a káposztás hús, ezekből íme egy gyöngyszem: „A galgóci Thurzó-udvar cselédei 1603. januárjának 26 húsevőnapjából 20 napon kaptak ebédre savanyú káposztát tehénhússal...”. Tótfalusi Kis Miklós a század végén (1695) már kolozsvárinak nevezi ételét (Káposzta kolozsvári módon), az összevagdalt tehénhúst és szalonnát sóval, borssal, gyömbérrel ízesíti, káposztalevelekbe tölti, – nincs benne még se rizs, se köles-, 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, 1870 körülről. 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. Külön érdekesség, ennek a változatnak a tetején jelenik meg először a sült kolbász. 1891-ben jelent meg Zilahy Ágnes könyve először, a Valódi magyar szakácskönyv, itt is

szerepel már a „Töltött káposzta. (Valódi kolozsvári módon.)” A töltelék fele marhából (pecsenye), másik fele (kövér) disznóból készül, a húst apróra vagdolja. Tesz még bele borsot, sót, rizskását. A „gömbölyded cserépfazék” aljára felvágott savanyú káposzta kerül, arra a töltelékek, megint aprókáposzta, megint töltelék, megint káposzta, rá sertésoldalas, marhahús-dagadó, pár darab liba- vagy pulykaaprólék, megint káposzta, felönti meleg vízzel vagy káposztalével. Se keverni, se berántani nem szabad, viszont levébe tejfelt kell habarni. Tálalása: az apró káposzta alul, a töltelék a tál szélén koszorú-alakban, középen a húsok. Tehát a kolozsvári töltött káposzta a XIX. században egy rántás nélküli töltött káposzta volt (az alapverziótól eltérően) rengeteg húsmelléklettel. Tálaláskor a sült kolbászat, pecsenyét és a benne főtt húsokat a fogás tetejére (vagy közepére) halmozták. Nos ezt a receptet keltette életre, ha úgy tetszik gondolta újra Papp Endre vendéglős, a háború utáni magyar konyha egyik legnagyobb ételkreátora, akiről már a brassói aprópecsenye kapcsán is esett szó.

A vendéglős azt is elmeséli emlékirataiban, hogy Honthy Hannának a Mátyás pincében éppen a kolozsvári töltött káposzta volt a kedvence, egyik születésnapján (előadás után, későn érkezett a társaság) például ezt találta mondani a művész: „Nézze, kedves Papp úr, amikor a Csárdáskirálynőt énekelem, egész nap étlen-szomjan készülök az előadásra, nem eszem semmit. És ma a Csárdáskirálynő volt műsoron. És születésnapom van. Szóval, hozzák csak azt a kolozsvári töltött káposztát.”

Papp úr, kreációi elnevezésekor, erdély és az erdélyi konyha iránti tiszteletből keresztelte el ezt a fogást kolozsvári töltött káposztára. A receptet is közli, a debrecenit és a szalonna kakastaréjt négy szelet sertésbordával is megfejelem, így kialakítva a fogás mai formáját.

5 főre

Elkészítési idő: 3 óra

Egy adag (tejföl nélkül): 985 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.