

Brassói rakott káposzta - Kurucz Antal (Tóni) mesterszakács receptje



Hozzávalók:

2 vöröshagyma, 10 dkg zsír vagy 6-7 evőkanál olaj, 40 dkg darált sertéshús, só, őrölt fekete bors, majoránna, 80 dkg-1 kg fejes káposzta, 40-50 dkg lila káposzta, 3-4 kiskanál ételecet, 2-3 kiskanál kristálycukor, 2 alma, 6-8 dkg füstölt szalonna, 20 dkg csirkemáj, 1,5 dl (15 dkg) rizsből főzött párolt rizs
a tepsi kikenéséhez:
2 dkg zsír vagy 2 evőkanál olaj
a tetejére:
2 dl tejföl, 1 tojás

1. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk. A zsírt (olajat) egy lábasban kissé megforrósítjuk, majd a hagymát 3-4 perc alatt megfonnyasztjuk rajta. Egyharmadát átkanalazzuk egy serpenyőbe, a húst hozzáadjuk, és kb. 15 perc alatt megpirítjuk, közben enyhén megsózzuk, megborsozzuk, egy kevés majoránnával fűszerezünk.
2. A maradék hagymát kétharmad egyharmad arányban elosztjuk. A kétféle káposztát kitorzsázzuk, vékony csíkokra vágjuk. A fehéret a kétharmadnyi, a vöröset az egyharmadnyi hagymához adjuk. Kevergetve megpirítjuk, majd amikor összeesett és levet engedett, enyhén megsózzuk, 2-3 illetve 1 kiskanálnyi ecettel és 1,5-2 illetve fél kiskanálnyi cukorral ízesítjük. Az almát meghámozzuk, elnegyedelve kicsumázzuk, vékonyan fölszeleteljük, kétharmad egyharmad arányban a félpuha káposztához keverjük, és addig pirítjuk tovább, míg zsírára sülve együtt megpuhulnak.
3. A szalonnát félcentis kockákra aprítjuk, egy serpenyőben a zsíráját félig kiolvasztuk, majd ráadjuk az 1 centis kockákra vágott csirkemájat is. Kb. 4 perc alatt megpirítjuk, közben megsózzuk, megborsozzuk. Amikor kész, a korábban megfőzött párolt rizszel összekeverjük.
4. Egy közepes nagyságú magas peremű tepsit vagy tűzálló tálat kizsírozunk vagy kiolajozunk, és a párolt fehérkáposzta felét egyenletesen elterítjük benne. Erre a csirkemájás rizs, arra meg a párolt lilakáposzta kerül. Következik a pirított hús, azután a többi fehér káposzta.
5. A tejfölt a tojással elhabarjuk, a rakottas tetejére simítjuk. Előmelegített, jó közepesen forró sütőben (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) kb. 30 percig sütjük.

6 főre

Brassói rakott káposzta - Kurucz Antal (Tóni) mesterszakács receptje

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy adag: 698 kcal • fehérje: 26,5 gramm • zsír: 43,2 gramm • szénhidrát: 50,8 gramm •
rost: 6,6 gramm • koleszterin: 298 milligramm