



Hozzávalók:

40 dkg savanyú káposzta, 1 sárgarépa, 1 vöröshagyma, 3 evőkanál libazsír (olaj vagy olívaolaj is lehet), 20 dkg főtt füstölt hús, 5 dkg füstölt szalonna, 1 púpozott kiskanál jóféle pirospaprika, 1 mokkáskanál őrölt kömény, 1 gerezd fokhagyma vagy 1 mokkáskanál fokhagymakrém, 2 babérlevél, fél mokkáskanál borskeverék, 2 pár virsli, 2 dl tejföl, 1 púpozott evőkanál finomliszt, 1 kiskanál majoránna, fél kiskanál Erős Pista, 10-20 dkg sodort kis csigatészta vagy más apró száraztészta, petrezselyem, kapor  
a díszítéshez:  
tejföl

1. A káposztát megkóstoljuk, ha túl savanykás lenne, hideg vízzel átöblítjük. Ezután kinyomkodva vágódeszkára halmozzuk, és néhány vágással rövidebbre aprítjuk. A sárgarépát és a hagymát megtisztítjuk, az előbbit vékonyan felszeleteljük, az utóbbit finomra aprítjuk. A füstölt húst kicsi, a szalonnát még ennél is kisebb kockákra vágjuk.
2. A hagymát egy lábasban, a zsíron vagy az olajon, a szalonnát hozzáadva kevergetve 5-6 perc alatt megfuttatjuk. A füstölt húst rádobjuk, kevergetve együtt pirítjuk tovább. A pirospaprikával meghintjük, a köményt és a zúzott fokhagymát (fokhagymakrémet) is hozzáadjuk, jól elkeverjük. Belekerül a káposzta, a répa, a babér és a borskeverék. Jól összeforgatjuk, majd 1,8 liter vízzel fölöntjük. Nagy lángon fölforraljuk, majd kis rést hagyva lefedjük, és kb. 45 percig főzzük.
3. Hozzáadjuk a karikákra vágott virslit, 3-4 percig főzzük, a majoránnával, az Erős Pistával ízesítjük, ha kell, utánafűszerezünk. A tejfölt a liszttel és egy kevés hideg vízzel simára keverjük, hozzáadunk kb. 1 merőkanálnyi a sűrűje nélkül a forró levesből is (ez azért kell, hogy ne kapja össze a habarást a forró leves). A leveshez öntjük, 1-2 percig főzzük, hogy egy kicsit besűrűsödjön, és véletlen se maradjon liszt ízű. A tésztát külön, enyhén sózott vízben kifőzzük, tálaláskor rakjuk a levesbe.
4. Cserépcsuporba merve, fölaprított petrezselyemmel és kaporral megszórva, tejföllel díszítve tálaljuk.

Megjegyzés

Az óbudai Kéhli vendéglőben külön asztalt terítettek az asztaltársaságok közül a kártyázók számára. Egyszer - úgy az 1930-as évek körül - a jegyző, egy átmulatott éjszaka után, másnaposságát orvosolandó újra becsípett, és így ült le kártyaasztalhoz. Négyes óbudai snapszert játszottak. Amikor a jegyzőre került a licitálás sora, a kezében lévő piros ásszal tévedésből saját magát hívta meg, a „piros ász” bemozdással. Mivel azonban a részegeknek külön őrangyaluk van, a második három lappal megkapta a piros tizezt, királyt és felsőt is. Bemondta a snapszert, és meg is játszott. Örömeben a pincért hívta, és „Főúr!-snapszert az uraknak!” - felkiáltással az asztalra borulva elaludt; így nem részletezte tovább, milyen étket is ért a snapszer alatt. A pincér jelentette a konyhának a megrendelést, hisz a Kéhli híres volt arról, hogy bármely rendelésnek meg tud felelni. Így történt ezuttal is: Kéhli néni összeállított egy tartalmas, pikáns levest, és a főpincért azzal a megjegy-zéssel küldte az asztalhoz, hogy „Józsi, vigye ki az uraknak a snapszerüket!”. Így került a vendéglő választékába, és lett közkedvelt az „óbudai snapszer”. Az eredeti receptet Kéhli néni diktálta le, s „Az Öreg” tette közzé. Ebben nem szerepelt se majoránna, se Erős Pista, én mégis ezekkel főztem, mert úgy éreztem, ezekkel még teljesebb lesz az íze.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc

Egy adag: 556 kcal