

Passzírozott korhelyleves sült szalonnával



Hozzávalók:

1 közepes vöröshagyma, 3 evőkanál olaj, 1 kiskanál jóféle pirospaprika, 40 dkg savanyú káposzta, kb. 1,25 liter víz, 1 közepes szem burgonya, 10 dkg füstölt hús (nem főtt, csak füstölt), 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1-1 mokkáskanál majoránna és borsikafű (csombor), fél kiskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista, 1 kiskanál só vagy ételízesítő por, 1 babérlevél, 1 kis pohár (150 gramm tejföl) a tálaláshoz.

személyenként 1-2 szelet húsos füstölt szalonna (sliced bacon)

1. A vöröshagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, és az olajon, közepes lángon megfuttatjuk, ez 3-4 perc. A tűzről lehúzzuk, a pirospaprikát belekeverjük. A savanyú káposztát apróra vágjuk, különben nem lehet majd turmixolni, és a paprikás hagymába forgatjuk. (Nem kell kimosni!)
2. A vizet ráöntjük, a kis kockákra vágott burgonyát, és a minél apróbbra vágott füstölt húst belerakjuk. Megborsozzuk, a majoránnával és a borsikafűvel fűszerezzük, enyhén megsózzuk, a babérlevelet beledobjuk. Nagy lángon fölforraljuk, majd lefödve, kis lángon 50 percig főzzük. Akkor jó, ha minél puhább benne minden, ha egy kicsit szétfő, mert így lehet pürésíteni a legjobban. A következő lépés ugyanis az, hogy a levest, miután a babérlevelet kidobtuk belőle, merülőmixerrel pürésítjük, majd újra tűzre tesszük. (Hogy átszűrjük-e, ízlés dolga.)
3. A tejfölt egy kevés forró levessel simára keverjük, így adjuk a többihez, és kevergetve fölforraljuk. Ha kell, utanasózzuk, fűszerezzük.
4. Közben a tálaláshoz való szalonnát vékony csíkokra vágjuk, majd egy nagy serpenyőben kevergetve megpirítjuk.
5. A forró krémlevest leveses csészékbe merjük, és máglyaszerűen ráhalmozzuk a sült szalonnát.

Jó tanács

- Ha van füstöltlevünk (füstölt hús főzőleve), víz helyett azt használjuk a leves főzéséhez, és

Passzírozott korhelyleves sült szalonnával

akkor nem kell belefőzni füstölt húst.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 201 kcal • fehérje: 5,8 gramm • zsír: 16,2 gramm • szénhidrát: 7,8 gramm • rost:
2,3 gramm • koleszterin: 42 milligramm