

## Húsos, babos káposzta - készítette a Konyhatündérek csapata



### Hozzávalók:

50 dkg száraz bab, só, kb. 3 kg savanyú káposzta, 1,5-1,5 kg kicsontozott füstölt és nyers sertécsülök, 1-1,2 kg vöröshagyma, 3 evőkanál sertézsír, 4-5 gerezd fokhagyma, só, kb. 1 kiskanál őrölt fekete bors (lehet Erős Pista is), 3 evőkanál nem csípős pirospaprika, 4-5 babérlevél, kb. 1 kiskanál borsikafű (csombor)  
a tálaláshoz:

15 kisujjni vastag szelet főtt füstölt szalonna, tejföl

1. A főzést megelőző este a babot enyhén sózott vízben majdnem félpuhára főzzük, levében hűlni hagyjuk. A káposztát átmoszuk, hogy ne legyen vad savanyú íze és néhány vágással rövidebbre aprítjuk. A kétféle húst 2-2,5 centis kockákra vágjuk.
2. A megtisztított hagymát finomra aprítjuk. A tálaláshoz való főtt füstölt szalonnát kisujjni közönként a bőrét bevágjuk. A zsírt egy bográcsban fölolvastjuk, a szalonnát belerakjuk és ropogósra sütjük. Az így kapott "kakastaréjokat" kiemeljük, félrerakjuk. Visszamaradó zsírában a hagymát megfonnyasztjuk, majd a kétféle húst hozzáadjuk. Kevergetve addig pirítjuk, míg körös-körül kifehéredik. Megsózzuk, - kezdjük 1 evőkanálnyival - , megborsozzuk, a pirospaprikával meghintjük. Elkeverjük, majd azonnal, nehogy a paprika megégjen, annyi vízzel öntjük föl, amennyi a húsokat éppen ellepi. Közepesen erős tűz fölött kb. 1 óra alatt félpuhára főzzük, közben elfővő levét pótoljuk.
3. Ezután hozzáadjuk a káposztát és a lecsöpögtetett babot. Annyi vizet öntünk rá, hogy kb. ujjnyira ellepje az egészet, a babérral és a borsikával fűszerezzük, újabb kb. 1 csapott evőkanálnyi sóval ízesítjük. Erős tűz fölött fölforraljuk, majd gyöngye tűzön, hogy csak "pöccörögve" forrjon, kb. 1 óra alatt puhára főzzük. Közben a bográcsot többször megrázzuk, nehogy a tartalma letapadjon.
4. A vége felé az ételt megkóstoljuk, ha kell utánaízesítjük. Akkor jó, ha minden megpuhult benne, és csak egy kevés leve maradt. A ropogós szalonnával és tejjel díszítve tálaljuk.

Jó tanács

- Tejérzékenyek tejföl nélkül egyék.

kb. 15 főre

Elkészítési idő: bő 3 óra

Egy adag: 998 kcal