



Hozzávalók:

2 fej vöröshagyma, 2 evőkanál finom házi zsír, 70 dkg sertéscomb vagy lapocka (lehet dagadó vagy csülök is), kb. 1 evőkanál piros paprika, 1-1 paradicsom és tévépaprika, só, fél kiskanál őrölt babérlevél, 1 kiskanál őrölt kömény, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, kb. 1 evőkanál nem csípős paprikakrém (a fele csípős Piros Arany is lehet), 4 gerezd fokhagyma, 1 kg savanyú káposzta, 50 dkg füstölt hús kockázva, 10 dkg árpagyöngy a tálaláshoz:
tejföl, csípős paprika vagy paprikakrém, ropogós héjú puha bélű kenyér

1. A székelykáposzta igazi klasszikus étel, de az édesanyámtól tanult recept alapján nálam az alábbi módon készül. Nem annyira savanyú, ellenben sokkal gazdagabb és a gyerekek is szívesebben megeszik.
2. A hagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk és egy bográcsban,- persze lehet lábasban is -, a fölolvastott zsíron megfonnyasztjuk. Ezalatt a húst 2-2,5 centis kockákra vágjuk, a hagymához adjuk, Keverve-rázogatva fehéredésig pirtjuk. Megszórjuk a piros paprikával, elkeverjük és azonnal egy kevés vizet öntünk rá, nehogy a paprika megégjen.
3. A paradicsomot és a paprikát 1 centis kockákra vágjuk, a pörköltalaphoz keverjük, kezdeképpen 1 kiskanálnyi sóval ízesítjük. A babérral, a borssal és a köménnyel fűszerezünk, a paprikakrémmel ízesítjük és beletörjük a fokhagymát is.
4. Ráadjuk a szükség szerint kimosott, kinyomkodott, összevágott savanyú káposztát. Hozzáadjuk a kb. 2 centis kockákra darabolt füstölt húst, az árpagyöngyöt, és átforgatjuk. Annyi vízzel öntjük fel, amennyi éppen ellepi. Lefedjük és addig főzzük, amíg minden meg nem puhul benne. Időközben elfővő levét folyamatosan pótoljuk.
5. Tejföl, csípős paprika vagy paprikakrém és ropogós héjú puha bélű kenyér kíséretében tálaljuk.

6 főre

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc

Egy adag: 740 kcal