



Hozzávalók:

egy kisebb fej (1,5 kg) kelkáposzta (tisztítva 1,2 kg), 15 dkg füstölt szalonna, 2 evőkanál sertészsír, 1 vöröshagyma (20-25 dkg), 4-5 gerezd fokhagyma, 1 kiskanál őrölt kömény, 1 kiskanál őrölt fekete bors, 1 púpozott evőkanál majoránna, 1 púpozott evőkanál jóféle pirospaprika, 3 evőkanál finomliszt, 3 liter víz, kb. 2 csapott evőkanál só, 4 közepes nagyságú burgonya (tisztítva 60 dkg), 60 dkg virsli vagy cserkészkolbász, 3 dl tejföl, 1 csapott kiskanál csípős Piros Arany

1. A kelkáposztát kitorzsázzuk, foltos külső leveleit lefejtjük, majd a fejet kisujjni széles csíkokra vagy 3 centis kockákra vágjuk. Ha régi káposztáról van szó, forrásban lévő vízbe szórjuk, 1 percig főzzük, leszűrjük. A zsenge kelt nem kell leforrázni.
2. A szalonnát 1 centis kockákra vágjuk, zsírját nagyobb fazékban, 1 evőkanál zsírt hozzáadva, kiolvasztjuk. Közben a hagymát és a fokhagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk. A hagymát a pörccsödő szalonnára szórjuk, közepes lángon 5 perc alatt megfonnyasztjuk, félidőben a fokhagymát, a köményt, a borsot és a majoránnát is hozzáadjuk.
3. A pirospaprikával és a liszttel elkeverjük, 3 liter vízzel fölöntjük. Megsózzuk, lefödve, kis lángon 15-20 percig főzzük.
4. Ezalatt a krumplit megtisztítjuk, 2 centis kockákra vágjuk. A kellel együtt a levesalapba szórjuk, lefödve, közepes lángon kb. 15 perc alatt roppanósan puhára főzzük. A virsli vagy cserkészkolbászt karikákra vágjuk, 1 evőkanál zsíron megpirítjuk, így adjuk a kész levesalaphoz.
5. Aki nem szereti vagy nem eheti a tejfölt, annak most vegyünk ki a levesből, amit azután a tűzről lehúzzunk. A tejfölt egy kevés forró lével elkeverjük, így öntjük a többihez.

Jó tanács

- Aki lisztérzékeny, kukoricaliszttel sűrítse, de még jobb, ha a levest saját anyagával sűríti. Ehhez kockázzon a levesbe még egy krumplit. Amikor minden puha, úgy szedjen ki egy kevés levet, hogy abban benne legyen nagyjából egy krumpli mennyiség. Ezt botmixerrel törje össze, így adja vissza a többi leveshez.

8 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 553 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.