



Hozzávalók

az alaplétez (kb. 15 adaghoz):

3 kg halászlé alapba való tisztított hal és halcsont (harcsafej, harcsagerinc, pontyfej, pontygerinc, keszeg, kárász, törpeharcsa, 90 dkg vöröshagyma 3 evőkanál só, 2,5 evőkanál pirospaprika

a harcsahalászléhez (6 főre):

2-2,5 liter passzírozott alaplé, 80 dkg szürkeharcsafilé, kevesebb mint 1 csapott evőkanál só, fél kiskanál csípős Piros Arany

1. Az alapléből kb. háromszor annyit főzünk, mint amennyi a harcsahalászléhez kell, mert lefagyasztható, így egy munkával többszöri étkezést sikerül összehozni. Az alaplétez való halat és halcsontokat megmossuk, ha kell földaraboljuk, fazékba rakjuk, és 6 liter vizet ráöntünk. A félkarikákra (félőre) vágott vöröshagymát hozzáadjuk, megsózzuk, fölforraljuk. Kis rést hagyva leföldjük, 1,5 órán át főzzük. Közben habverővel többször belekeverünk, hogy könnyebb legyen majd passzírozni. (A 3 kiló halászlé alapból 70 deka lett a halcsont, 1 kg a kisajtott halhús maradék, és 1,3 kg halhús volt, ami tisztán bele lett passzírozva a lébe.)
2. A harcsafilét 2,5-3 centis kockákra vágjuk. A sóval és a paprikakrémmel alaposan bedörzsöljük, letakarva hűtőszekrénybe rakjuk.
3. A halalaplevet a tűzről lehúzzuk, leszűrjük, közben a hagymát és a csontokról lefőtt halhúst fakanállal szitán át a leszűrt lébe átörjük. Ha a nagyobb csontokat közben kivesszük, könnyebb passzírozni.
4. Az így kapott sűrű halalaplevet fölforraljuk, a pirospaprikával megszórjuk, 10 percig főzzük. Ezután a pácolt halkockát 8 percig főzzük benne. Ha kell, utanasózzuk, végül csípős paprikakrémmel tüzesebbé tehetjük.

Jó tanács

- A halászlé készítése időigényes és sok veszéllyel jár, ezért az alapléből célszerű egyszerre nagyobb mennyiséget főzni, mert lefagyasztható.
- Aki az olyan sűrű halászléket kedveli, amiben megáll a kanál, 4,5-5 liter vízzel főzze az alaplevet, de akkor kevesebb, kb. 2 evőkanál sóval.

4 főre

Elkészítési idő: 3 óra

Egy adag: 368 kcal

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