

Ófelsége I. Ferenc József császár és király kedvenc levese –  
készítette Kalla Kálmán mesterszakács



Hozzávalók:

20 dkg burgonya, 20 dkg articsóka  
(konzerv is lehet), 1 kisebb cikk (5 dkg)  
zelligumó, ujjnyi darab (5 dkg)  
póréhagyma, 5 dkg vaj, 1 evőkanál  
finomliszt, 2 csésze (5 dl) finom  
tyúkhúsleves, fél csésze (1,25 dl)  
főzőtejszín, 1 csésze (2,5 dl) tej, só, frissen  
őrölt fehér bors, 4 dkg füstölt főtt  
marhanyelv, 2 dkg szarvasgomba

1. A zöldségeket megtisztítjuk, és fölszeleteljük. Egy 2 literes lábasban a vajat fölolvasztjuk, a zöldséget ráarakjuk, és közepes lángon, kevergetve 5 percig sütjük-pároljuk, de vigyázzunk, ne piruljon meg, mert a levesnek szép világosnak kell lennie.
2. A liszttel meghintjük, fél percig pirítjuk, a levessel, a tejszínnel és a tejjel fölöntjük. Enyhén megsózzuk, megborsozzuk, nagy lángon fölforraljuk. Ekkor kis rést hagyva lefedjük, kis lángra állítjuk, és kb. 40 percig főzzük, ezalatt minden alkotója megpuhul.
3. Merülőmixerrel pürésítjük, azután finom szűrőn átszűrjük. Megforrosítjuk, ha kell utánafűszerezünk, ha túl sűrűnek találnánk, egy kevés tejszínnel vagy levessel hígítjuk.
4. Előmelegített levesescsészékbe merjük, és nagyon vékony metéltre vágott főtt füstölt nyelvet és szarvasgombát szórunk a tetejére.

Jó tanács

- A borsos áron és nehezen beszerezhető szarvasgomba helyett trombitagombát is használhatunk, szép sötét színe remekül mutat a világos levesen.

Jó tudni

- A recept eredetileg egy régi szakácskönyvből származik, amelyet Baden bei Wien-ben egy szakács fedezett fel a XX. század közepén. A könyv az ő nagyapjának, Ferenc József hajdani udvari séfjének tulajdona volt. A nagypapa az egyik leves mellé ceruzával a következő megjegyzést írta: „ez Ófelsége kedvenc levese”.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 412 kcal