

Kapros korhelyleves csülökkel és dagadóval



Forrás: Ki a szabadban
Fotó: Balogh Tamás

Hozzávalók:

40 dkg sertésdagadó, 40 dkg kicsontozott bőrös sertéscsülök, 10-15 dkg füstölt szalonna, 1 nagy vöröshagyma, 1 evőkanál jóféle pirospaprika, só, 4 gerezd fokhagyma vagy 1 púpozott kiskanál fokhagymakrém, 1 csapott kiskanál köménymag, fél kiskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista, 1 kg savanyú káposzta, 1 kiskanál ételízesítő por, 20 dkg finom kolbász (lehet virsli vagy debreceni is), maréknyi rizs (10 dkg), 1 púpozott evőkanál sertézsír vagy 4 evőkanál olaj, 1 púpozott evőkanál

finomliszt, 3 dl tejföl, fél csokor kapor

1. A dagadót és a csülköt 2-2,5 centis kockákra, a szalonnát apró kockákra, a megtisztított hagymát finomra vágjuk. A szalonnát egy bográcsba dobjuk és zsírját közepesen erős tűz fölött kevergetve kiolvasztjuk. A hagymát hozzáadjuk, kevergetve üvegesre sütjük, majd ráarakjuk a kétféle húst, és fehéredésig pirítjuk.
2. A pirospaprikával megszórvuk, elkeverjük és azonnal fölöntjük annyi vízzel, amennyi majdnem ellepi. Megsózzuk - kezdjük 1 csapott evőkanálnyival -, a fokhagymával együtt finomra vágott köménnyel fűszerezzük (ha fokhagymakrémet használunk, akkor a köményt külön vágjuk apróra), a Piros Arannyal ízesítjük. Lefödve, közepesen erős tűz fölött kb. 45 perc alatt félpuhára pároljuk, közben elfővő levét folyamatosan pótoljuk.
3. Ha a savanyú káposztát túl savanyúnak találjuk, kissé kimossuk, esetleg néhány vágással rövidebbre aprítjuk. A félpuha húshoz keverjük, az ételízesítőt beleszórvuk, és annyi vizet öntünk rá, amennyi kétujnyira ellepi. Közepesen erős tűz fölött fölforraljuk, majd kis rést hagyva leföldjük. A tüzet mérsékeljük alatta (a bográcsot feljebb emeljük), és nagyjából 20 percnyi főzés után a fölkarikázott kolbászt és a jól megmosott rizst is belerakjuk. Annyi vizet öntünk rá, hogy újra 2-3 ujjnyira ellepje, majd együtt puhára főzzük, ez nagyjából még 25 perc.
4. Közben a zsírból és a lisztből zsemleszínű rántást készítünk, és hűlni hagyjuk. Ha csak egyetlen bográcsunk van, ezt a rántást készítsük el előző este és készen hozzuk a főzés helyszínére.
5. Amikor kihűlt, a tejföllel és egy kevés hideg vízzel simára keverjük. A levest ezzel sűrítjük, utánaízesítjük, végül a fölaprított kaporral fűszerezzük.

Jó tanács

- A leves ízét csemege vagy csípős gulyáskrémrel is megbolondíthatjuk.
- Ugyancsak jól tesz a leves ízének, ha belefőzünk 1-2 szelet füstölt húst is.
- Tűzhelyen lábasban (fazékban) is ugyanígy főzhetjük.

8 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 755 kcal • fehérje: 31,1 gramm • zsír: 60,5 gramm • szénhidrát: 20,9 gramm • rost: 5,0 gramm • koleszterin: 145 milligramm

Nehézségi foka: ●●●○○○