

Húsgombócos, erdei gombás korhelyleves



Hozzávalók:

2 nagy vöröshagyma, 6 evőkanál olaj, 1 evőkanál jóféle pirospaprika, 3-4 gerezd fokhagyma vagy 1 kiskanálnyi fokhagymakrém, 1 kg savanyú káposzta, só, 1-1 kis-kanálnyi tárkonylevél, kapor és borsikafű, 4-6 dkg szárított vargányagomba vagy más erdei gomba (idényben természetesen kb. 30 dkg friss ellenőrzött erdei gomba), 2-3 babérlevél, 2-2 dl tejföl és főzőtejszín, 1 kisebb citrom leve, 2 evőkanál finomliszt, 1 csapott kiskanál csípős

Piros Arany vagy Erős Pista a húsgombóchoz:

50 dkg darált pulykacombfilé (lehet sertés-, marha- vagy bányahús is), 1 csapott kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 csapott kiskanál csapott pirospaprika, 1 tojás, 4 evőkanál főtt rizs

1. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk. A bográcsot közepesen erős tűz fölé tesszük, az olajat beleöntjük, majd a hagymát kevergetve üvegesre sütjük rajta. A tűzről leemeljük, a pirospaprikával meghintjük, a zúzott fokhagymával vagy a fokhagymakrémmel ízesítjük, majd a savanyú káposztát is beleforgatjuk. (Utóbbit, ha túl savanyú lenne, kissé kimossuk, esetleg néhány vágással rövidebbre is aprítjuk.)

2. Kb. 3 liter vizet öntünk rá, a káposzta sósságától függően sózzuk (kezdeképpen 1 kiskanálnyi elegendő), és erős tűz fölött fölforraljuk. Ekkor lefedjük, a lángot mérsékeljük alatta, és kb. 35 perc alatt félpuhára főzzük.

3. Amíg a káposzta puhul, a darált húst megsózzuk, megborsozzuk, a pirospaprikával fűszerezük. A tojással és a főtt rizzsel összedolgozzuk. Kis gombócokat formálunk belőle, a káposztához adjuk. Az apróra vágott vagy szárított morzsolt tárkonnyal, kaporral meg borsikafűvel fűszerezük, és a szárított gombát vagy a földarabolt frisset meg a babérlevelet is hozzáadjuk.

4. A tejfölt a tejszínnel, a citromlével és a liszttel simára keverjük, majd egy kevés forró levest belemerünk. A korhelylevest ezzel sűrítjük, a Piros Arannyal ízesítjük, ha kell, utánasózzuk.

Jó tanács

Húsgombócos, erdei gombás korhelyleves

- A levesbe kerülő húsgombóc masszájába apróra vágott vörös- és fokhagymát (vöröshagyma- és fokhagymakrémet), tárkonyt, kaprot, borsikafüvet és petrezselymet is tehetünk.
- Tűzhelyen lábasban (fazékban) is ugyanígy főzhetjük.

8 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag: 385 kcal