



Hozzávalók:

kb. 1 kg füstölt sertéscomb vagy sertéscsülök (ebből csak 40 dkg kell majd a leveshez), 2 vöröshagyma, 5 evőkanál gersli (árpagyöngy), 4 evőkanál olaj (lehet 2 evőkanál zsír is), 2 evőkanál finomliszt, 1 púpozott kiskanál piros paprika, 1 kisebb fej (80-90 dkg) kelkáposzta, 1 púpozott mokkáskanál őrölt fekete bors, 2-3 gerezd fokhagyma, 1 púpozott kiskanál majoránna,

2 dl tejföl

1. A főzést megelőző este a füstölt húst egy fazékban, kb. 3 liter vízben, a vékonyan félkarikákra vágott hagymával feltesszük főni. Ha forr, kis lángra állítjuk, lefedjük és kb. 2 óra alatt puhára főzzük. levében húlni hagyjuk. A puha húst kiemeljük, 40 dekányit levágunk belőle a leveshez, a többit félretesszük pl. reggelire.
2. A füstölt hús levéből kb. 2,2 liternyit az összes hagymával együtt fölforralunk. A szűrőben megmosott árpagyöngyöt beleszórjuk. Kis lángra állítjuk, lefedjük, 25 percig főzzük.
3. Közben az olajból (zsírból) és a lisztből zsemleszínű rántást készítünk, a tűzről lehúzva a piros paprikát belekeverjük, húlni hagyjuk. A kelt félbevágva kitorszázzuk, ha kell foltos külső leveleit lefejtjük, a többit megmossuk, ujjnyi széles csíkokra vágjuk, az árpagyöngyhez

keverjük. Megborsozzuk, a zúzott fokhagymával és a majorannával fűszerezzük, lefödve újabb 25 percig főzzük.

4. A kihúlt rántást a tejföllel és egy kevés levessel (csak a levével) simára keverjük. Kevergetés közben egy mozdulattal a levesbe öntjük, amit még kb. 5 percig főzünk, ezalatt az árpagyöngy is, a kel is megpuhul benne. A puha füstölt húst 1,5 centis kockákra vágjuk, a leveshez adjuk. Megkóstoljuk, ha kell utána sózzuk, fűszerezzük.

Jó tanács

- Főzhetjük bográcsban is, csak előre készítsük el a rántást hozzá.

5 főre

Elkészítési idő: 1 óra + a füstölt hús főzése

Egy adag: 446 kcal

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