

Szüreti sváb káposzta - készítette a Német Nemzetiségi
Önkormányzat (Csömör)



Hozzávalók:

1 kg száraz tarkabab, 1 kg füstölt csülök,
10 dkg sertézsír, kb. 5 csapott evőkanál
finomliszt, 4 gerezd fokhagyma, 5-6
babérlevél, 1 csapott evőkanálnyi egész
fekete bors, 1,5 kg savanyú káposzta, kb. 5
dl házi paradicsomlé

a csülökpörkölthöz:

1,5 kg kicsontozott hátsó csülök, 2 nagy
vöröshagyma, 10 dkg zsír, 1 evőkanál jóféle
pirospaprika, só, fél kiskanál köménymag,
3-4 gerezd fokhagyma, 1 kiskanál csípős
Piros Arany vagy Erős Pista, 1-1
tévépaprika és paradicsom

a tálaláshoz:

tejföl, puha bélű kenyér

1. A bográcsolást megelőző este a babot is, a füstölt csülköt is bő hideg vízbe áztatjuk. Megfőzzük a csülökpörköltet is, hacsak nincs három bográcsunk másnapra. Ehhez a csülköt 2,5-3 centis kockákra, a hagymát apróra vágjuk. Utóbbit egy lábasban, a megforrósított zsíron, közepesen erős tűz fölött megfonnyasztjuk. A húst rárakjuk, kevergetve fehéredésig pirítjuk. A pirospaprikát belekeverjük, majd azonnal, nehogy a paprika megégjen, egy kevés vízzel fölöntjük. Kb. 1 csapott evőkanál sóval ízesítjük, a köménymaggal együtt finomra vágott fokhagymával fűszerezük, a Piros Arannyal ízesítjük. Lefödve, kb. 2 óra alatt puhára pároljuk, közben többször megkeverjük, elfővő levét pedig pótoljuk, hogy majd legyen elég szaftja. Elkészítjük a rántást is, másnap erre sem lesz hely. Ehhez a zsírt fölolvastjuk, a lisztet kevergetve aranybarnásra pirítjuk rajta. A tűzről lehúzáva az áttört fokhagymával fűszerezük. A kihűlt pöri mehet a hűtőbe.
2. Bográcsoláskor a beáztatott füstölt csülköt és babot leszűrjük, leöblítjük. A füstölt csülköt egy nagy bográcsban, amibe majd minden belefér, bő vízben feltesszük főni, majd miután fölforrt, ezt az első főzővizét leöntjük. Újra feltesszük főni és amikor félig megpuhult, a babot is hozzáadjuk. A babérlevéllel és borssal fűszerezük, együtt puhára főzzük.
3. Közben egy kisebb bográcsban a szükség szerint átmosott, rövidebbre vágott savanyú káposztát fele víz, fele paradicsomlé keverékében puhára főzzük.
4. A puha füstölt csülköt kiemeljük a bab mellől és kicsit hűlni hagyva 2,5 centis kockákra vágjuk. Visszarakjuk a babhoz, a csülökpörkölttel és a puha paradicsomos káposztával együtt. Erős tűz fölött fölforraljuk. A rántást egy kevés forró főzővízzel simára keverjük, így

öntjük az ételhez. Óvatosan keverve néhány percig forraljuk, ezalatt a leve kellően besűrűsödik.

5. Tejföl és puha bélű kenyér kíséretében tálaljuk.

Jó tanács

- Aki lisztérzékeny a kenyeret, aki tejérzékeny, a tejfölt hagyja el mellőle tálaláskor.

20 főre

Elkészítési idő: kb. 4 óra

Egy adag (tejföl és kenyér nélkül): 605 kcal