



Hozzávalók:

2 kg (kicsontozva kb. 1 kg) birka- vagy báránylapocka (comb), 2 nagy vöröshagyma (35 dkg), 2 evőkanál sertészsír vagy 5 evőkanál olaj, 1 púpozott evőkanál pirospaprika, só, fél kiskanál őrölt köménymag, 4 gerezd fokhagyma, kb. 1 kiskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista, 2 babérlevél, 1-1,2 kg burgonya, 50-60 dkg zöldbab (fagyasztott is lehet), 3 dl tejföl (a fele főzőtejszín is lehet), 1 púpozott evőkanál finomliszt, fél citrom leve, kb. 1 kiskanál tárkonyecet, 1 csokor kapor

1. Kevés helyen kapni konyhakész birkát vagy bárányt, így a csontozással kezdjük a munkát. Ezután a lapockát megmossuk, hártóját, inas részeit lefejtjük, és a húst körülbelül 2-2,5 centis kockákra vágjuk.
2. A megtisztított hagymát finomra aprítjuk, és egy bográcsban, közepesen erős tűz fölött a zsíron (olajon) kevergetve megfuttatjuk. A húst rádobjuk, keverve-rázogatva fehéredésig sütjük, majd a pirospaprikával megszórjuk, elkeverjük. Egy kevés vízzel (3 deci) azonnal fölöntjük nehogy a paprika megégjen, megsózzuk (kezdjük 1 csapott evőkanálnyival), és az őrölt köménnyel, a zúzott fokhagymával, a csípős Piros Arannyal meg a babérlevéllel fűszerezzük. Lefödve, kis láng fölött 1-1,5 óra alatt (a bárány hamarabb, a birka hosszabb időn át puhul) majdnem puhára pároljuk. Közben elfövő levét apránként pótoljuk, hogy kellemesen sűrű, ízes szaftja legyen.
3. Közben a burgonyát meghámozzuk, és mintha gulyásleveszt készítenénk, kockákra vágjuk, majd a zöldbabbal együtt (ha a bab fagyasztott, akkor 10-15 perccel később kell hozzáadni) a húshoz adjuk. Annyi - kb. 2 liter - vizet öntünk rá, amennyi levest szeretnénk. Kb. 1 evőkanálnyi sót szórunk bele és erősebb tűz fölött (a bográcsot lejjebb téve) fölforraljuk. Kis rést hagyva lefödjük, a tüzet mérsékeljük alatta (visszaemeljük a bográcsot), és kb. 25 perc alatt puhára főzzük. Amikor kész, utánafűszerezzük.
4. A tejfölt a liszttel simára keverjük, egy keveset a forró léből belemerünk, majd a levest ezzel sűrítjük. 1-2 percig forraljuk, majd a citrom levével és a tárkonyecettel kellemesen pikánsra ízesítjük, végül a fölaprított kaporral fűszerezzük.

Jó tanács

- A leves ízét csemege vagy csípős gulyáskrémrel is megbolondíthatjuk.

Jó tudni!

Gundel Károly 1934-ben kiadott A vendéglátás művészete című könyvében található egy menülap, mely az István Főherceg Szálló egyik különtermének, - amit később csak Mikszáth-szoba néven emlegettek -, 1894. október 6-i megnyitójára készült. A fogásokat Gundel János fogadás keresztelte el Mikszáth könyveinek a címét felhasználva: Palócleves - Lohinai füves hal - Tót atyafiak haluskája - Brázói ludak Mikszáth módra - Galamb a kalitkában - Ami a lelket megédesíti. Itt olvashatunk először a palóclevesről. Sajnos pontos recept egyik fogásról sem maradt fent.

Következő említése az Ujság 1927. december 25-i számában, Gundel Károly tollából olvasható:

„A régi István Főherceg szállóban, ahol Mikszáth Kálmán asztaltársasága szokott találkozni, ez volt a kedvenc leves. Receptjét Mikszáth Kálmán adta: kockára vágott és a fölös faggyújától megtisztított birkahúsból a szokásos módon gulyásleveszt főzünk. Közben friss zöldbabot (vagy idényen kívül konzerv zöldbabot) hosszas, rézsútos darabokra vágunk és tetszés szerint többet vagy kevesebbet belőle a levesbe főzünk. Mikor bab félfőzésben van, galuskát vagy csipedettet teszünk a levesbe és a babbal együtt megfőni hagyjuk. A levesnek sűrűnek kell lenni. Tálalás előtt megtejelezzük.” Tehát a receptet az író adta meg! Ebben a változatban van galuska, ellenben hiányzik belőle a kapor.

A következő állomás 1935 nyara. Ekkor rendezték a városligeti Gundelben a Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete által meghirdetett magyaros vacsoraverseny díjkiosztó bankettjét. Száz személyre terítettek. Az est menüje: palócleves, kocsonyázott pozsárszeletek, hargitai sertésborda, kecskeméti írók kifli. A palócleves óriási sikert aratott, az éttermek felvették az étlapjukra. Gundel Károly 1937-ben megjelent Kis magyar szakácskönyvében közli a közös vacsorán felszolgált palócleves receptjét, de ez már finomított változata a Mikszáth félének, kikísérletezett mennyiségekkel: 1 kg ürühús (comb vagy lapocka), 60 dkg hagyma, 2 és fél dl tejfel, 50 dkg zsír, 2 dkg paprika, fél kg zöldbab, 30 dkg burgonya, negyed babérlevél, fél dkg köménymag és só.

„Az apróra vágott hagymát kevés zsírban megpirítom s ha megpirult, a jól megmosott húst - amelyet előzőleg 2 cm-es kockákra vágtam -, beleteszem a paprikával, a szétzúzott köménymaggal és babérlevéllel együtt és puhára párolom. A burgonyát a húshoz hasonló nagyságú kockákra vágom és a zöldbabot, úgy, ahogy a főzelékhez szokás. Külön-külön sós vízben vagy levesben megfőzöm a babot és a burgonyát s mire a hús megpirult, hozzáadom őket főzetükkel együtt, annyira, hogy gulyásleveshez hasonló híg legyen. A tejfelt elkeverem egy kávékanálnyi liszttel és tálalás előtt a levesbe habarom és kevés apróra vágott kaporral

meghíntem. Aki szereti, csipetnyi szétzúzott fokhagymát is tehet bele.”

8 főre

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc

Egy adag: 540 kcal

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