



Hozzávalók:

egy kis ponty (kb. 1,2 kg), 2 nagy vöröshagyma, só, 15 dkg árpagyöngy (kb. 1,5 dl), 3 evőkanál zsemlemorzsa, 2 tojás, 1 kis vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, fél kiskanál majoránna, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1,5 evőkanál jóféle pirospaprika, 1 mokkáskanál csípős Piros Arany

1. A pontyot annak a rendje és módja szerint előkészítjük, kifilézzük (akinek nincs gyakorlata, erre a műveletre kérje meg a halárust, neki ez csak 1-2 perc). A halcsontokat és a méregfogatól, szemeitől, kopolyújától is megszabadított halfejet 3 liter vízben feltesszük főni. Az apróra vágott hagymával fűszerezzük, és teszünk bele 1 csapott evőkanálnyi sót is. Kis rést hagyva lefedjük, és kis lángon főzzük kb. 1 órán át, ez lesz a leves alapja.
2. Közben fölforralunk bő 4 deci vizet (lehet halalaplé is), az árpagyöngyöt beleszórjuk, megsózzuk, és kis lángon, lefödve kb. 35 percig főzzük. A tűzről lehúzzuk, a fedele alá duplán hajtogatott konyharuhát fektetünk. 10-15 percig így hagyjuk, ezalatt tökéletesen megpuhul.
3. A halfiléről a bőrt lefejtjük, s a nagyobb szálkákat is kiszedjük belőle. Ezután ledaráljuk, a végét pedig egy kis kenyérrel kinyomjuk, hogy a darálóban semmi se maradjon. Az így kapott halhúsnak közel 50 dekának kell lennie.
4. Amikor az árpagyöngy kihűlt, a darált halhússal, a zsemlemorzsaival és a tojással összedolgozzuk. A finomra vágott hagymával, a zúzott fokhagymával, a majoránnával, a borszal és fél evőkanál pirospaprikával fűszerezzük, 1 kiskanál sóval ízesítjük.
5. Az alaplevet átpasszírozzuk, újra tűzre tesszük. Amint forr, kis lángra állítjuk - csak gyöngyözve forrjon -, a maradék pirospaprikával meghintjük, majd belerakjuk a halgombócokat is. Nagyjából 10 percig főzzük, végül a levest utanasózzuk, a csípős paprikakrémmel ízesítjük.

5 főre

Elkészítési idő: 1 óra 50 perc

Egy adag: 386 kcal

Nehézségi foka: ●●○○○○

ha magunk bontjuk a halat, akkor

Nehézségi foka: ●●●●○○