

Karácsonyi fűszerleves

Szerző: Kapallo G. Gyula
 2009. december 18.
 Utolsó frissítés: 2009. december 19.

- 2 db fűszercomb
- 1 db szíriai paradicsom
- 2 db szíriai paradicsom

- 40 dkg vegyes fűszerekből
- 1 fej vöröshagyma
- 10 dkg csiperke gomba
- 25-30 dkg zöldeborsó
- 1 kis darab szíriai paradicsom
- 1 kis csokor petrezselyemzöld
- 0,5 dl konyak, vagy ártalmatlan borpalat

só, bors megtisztított, megmosott fűszereket egy megfelelő méretű fazékban feltesszük fűni annyi hideg vízben amennyi éppen ellepi őket. Ha felforraltuk, a habot leszedjük róla, majd megsózzuk, borsozzuk és beletesszük az egész gyömbért, valamint a felaprított paradicsomot. Fedő alatt addig főzzük tovább, amíg a fűszer megpuhul. Ekkor kivesszük a levesből és hűlni hagyjuk, a felszeletelt zöldek, gombát, hagymát, és a kifejtett zöldeborsó pedig belefűzzük a levesbe.

Ha a fűszernek már egy kicsit kihűlt, csontozzuk ki, aprózzuk fel a fűszerekből hasonló darabokra, majd tegyük vissza a levesbe, amit később ismét fűszerezünk sóval és borssal, illetve adjuk hozzá a konyakot. Amint a zöldek is megfűttek, szűrjük meg a levest finomra szitált petrezselyemzölddel, majd kávépapírral kifűztett csomóval vagy csigatásztával hozzáadással, forrón tálaljuk.

Állás: Az ünnepi asztalra színt levestünk mellé, egy nagyon kifinomult, elegáns illatokkal és a fajta jellemezésével kávépapírral zamatanyaggal rendelkező III. Sörgamuskotályt ajánlok 2007-ből. Á