

Erdőlyi káposztaleves szárított vargányival

Szerző: GeorGINNO

2007. október 28.

Utolsó frissítés: 2007. október 31.

- 1 kg hordós káposzta
- 10 dkg hősos szalonna
- 25 dkg szarvas kolbász

- 10 dkg szárított vargányia
- 3 fej hagyma
- 4 gerezd fokhagyma
- 4 db babérlevél
- 4 szem borókabogyó
- 1 tk borsikafű (csombor)
- 1 tk tárkony
- 1 tojásbáráncsipetke
- 1 ek liszt a rántáshoz

A szárított gombócot 2-3 dl kószmeleg vízzel felengedjük, és állni hagyjuk 1-2 órán keresztül, hogy megfelelő mennyiségű nedvességet szíjon magába. A kockára vágott szalonnát kiolvastjuk egy fazékban, majd a zsírját kiveszünk egy evőkanálnyit egy kisebb lábasba a rántás kószámból elkészítéséhez. A maradék szalonnazsírt megfonnyasztjuk a laskára szeletelt hagymát, majd hozzáadjuk a kissé megvágott savanyó káposztát, amit azonban előbb árdemes megkóstolni, hogy amennyiben túl sós, vagy savanyó lenne, még idejében ki tudjuk venni. Ezt követően fedő alatt, kevés vízzel 5-10 percig pároljuk a káposztát a hagymával és a szalonnával, majd hozzáadjuk csipetkét és felengedjük kb. 2,5 liter meleg vízzel.

Finoman megtárt borókabogyóval, babérlevéllel és a zözt fokhagyma felével készíthetjük. Ha a csipetke már csaknem megfőtt, hozzáadjuk a leveshez a beáztatott gombócot, a karikára vágott kolbászt, valamint a csombort és a tárkonyt, majd világos rántást készítünk a maradék fokhagymából, lisztből és a szalonnazsírból, amivel jól kiforraljuk az egészet. Tálaláskor, zölés szerint adhatunk hozzá tejfölt is. **Borajánlás:** Mivel levesünkben alapvetően a savanyó az a fog dominálni, egy erőteljesebb savkarakterű száraz fehéret ajánlok hozzá, mondjuk somló olaszrizlinget, vagy hegyaljai furmintot. A tárkony és a borsika miatt kávéinlegesen árdemes párosítást kaphatunk egy dőlvízi chardonnay-val is. **Á Á Á Á**