

# Vöröshagyma és csipkeleves

Szerző: -ka-p-  
2013. december 15.

Utolsó frissítés: 2013. december 16.

Á

- 2 db vöröshagyma
- 5 dkg vaj
- 15 dkg erdei szalonna
- 4 fej vöröshagyma
- 3+3 gerezd fokhagyma
- 30 dkg barnacsiperke
- 1 ek liszt
- 1 ek sózott paradicsom
- 1 ek barnacukor
- 3 dl vöröshagyma
- 1 tk majoranna
- 1 tk kakukkfű
- só, bors

A megkopasztott, megpucolt vöröshagymákat feldaraboljuk, és a combokat, illetve a mellekét beáztatjuk, beborsozzuk, bekenjük a sózott fokhagymával, majd átlétezzük a pácolásnál. A csontosabb részekből (nyak, szárny, farhát) egy csokor leveszárúval és egy fej hagymával húsleveset főzünk a szokásos módon. Amikor a húsleves elkészült, egy nagyobb serpenyőben felolvasztjuk a vajat, majd ebben a vajon a kockára vágott szalonnát. Az így kapott zsírban megpirítjuk a beáztatott vöröshagymadarabokat minden oldalát, majd hozzáadjuk a negyedelt hagymát, 3 egész gerezd fokhagymát és a nagyobb szeletekre vágott barnacsiperkét (esetleg kagombot). További 10 percig pirítjuk, majd hozzáadjuk a zöldségszereket, a paradicsompárával és megszórujuk a liszttel, illetve a barnacukorral. Ezután az egészet jól összeforgatjuk, ántünk hozzá egy kevés húsleveset (hogy feloldjuk az edény alján a zsíranyagokat), majd a serpenyő tartalmát átrakjuk egy megfelelő méretű csipkeleves főzőedénybe, amennyi éppen ellepi a húst. Előmelegített sós vízben, lefedve, mintegy másfél óra alatt puhára főzzük, majd hozzáadjuk a vöröshagymát és fedő nélkül hagyjuk, hogy a bors és a csipkeleves kicsit megpiruljon, illetve a vöröshagymából elpárologjon az alkohol. A levesben megfőtt zöldségekkel, párolt burgonyával, illetve tészta-leves társaságával tálalhatjuk.

Borajánlás:

Villányi pinot noir, szekszárdi kadarkát, sopróni kékfrankost, vagy egy könnyebb egri bikavért ajánlok hozzá fogyasztani.