



Flag – Gasztro magazin: Debreceni káposztaleves

2011 január 03. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Nem sokban különbözik a megszokott, sokak által ismert korhelyleves?!, savanyú káposzta leves?!. Amit?! mégis más és újszer?, az a levesbetétként szolgáló tarhonya! Valljuk be, nem a megszokott levestészta/galuska! Újévi macskajajra kit?n? orvosság!

Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma
- 50 dkg savanyú káposzta
- 2 pár debreceni kolbász
- 2 dl tejföl
- 2 babérlevél
- Só, bors
- 2 marék tarhonya



A vöröshagymát megtisztítjuk, félfőre vágjuk, kevés olajon megfonnyasztjuk. Rádobjuk az apróra vágott savanyú káposztát, s babérlevéllel ízesítve, kevés vizet aláöntve puhára pároljuk.

Ha a káposzta megpuhult, felöntjük vízzel/húslevessel. Felforraljuk. A debrecenit felkarikázzuk, és a tarhonyával együtt a leveshez adjuk – készre főzzük.

Sóval, borssal fűszerezzük a levest.

A tejfölt felengedjük kevés forró levessel, simára keverjük, majd visszacsorgatjuk a fazékba. Ekkor már nem

forraljuk, mert kicsapódik a tejföl!

Készen vagyunk, puha kenyérrel, esetleg további tejföllel tálaljuk!

Ihlet: 100 legjobb káposztás recept

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>



Ajánló
