

# Frankfurti leves



- előkészület: 15 perc
- főzés: 40 perc

## hozávalók 4 főre

- 30 dkg kelkáposzta
- 2 db közepes krumpli
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 fej vöröshagyma
- 1 tk vegeta
- 1 TK pirosarany
- 1 tk só
- 1 mk köménymag
- 1 mk őrölt bors
- 2 tk őrölt paprika
- 1 fakanálnyi zsír vagy 2 ek olaj
- 1 púpos ek liszt
- 2 pár virsli
- 2 dl tejföl

## elkészítés

1. A kelkáposztát leveleire szedjük, megmossuk, ujjnyi csíkokra vágjuk.
2. A krumplit meghámozzuk, apró kockákra daraboljuk.
3. A hagymákat megtisztítjuk, a fokhagymát összezúzzuk.
4. A kelkáposztát a krumplival együtt 2,5 liter vízben feltesszük főni.
5. Beletesszük a vöröshagymát egészben (ezt később eltávolítjuk), valamint a sót, vegetát, pirosaranyat, köménymagot és a zúzott fokhagymát.
6. Miközben a leves fő, a virsliről lehúzzuk a héját és kb. 1 cm vastagon felkarikázzuk.
7. Kb. 30 perc alatt megpuhul a káposzta és a krumpli.
8. Elkészítjük a rántást: a lisztet a zsiradékban világos zsemleszínűre pirítjuk. A tűzről levéve, belekeverjük a pirospaprikát és az őrölt borsot.
9. Kevés (kb. 1,5 dl) hideg vízzel felöntjük és berántjuk a levest.
10. Beletesszük a virslikarikákat, valamint a tejfölt és felforraljuk.