

Korhelyleves



- előkészület: 10 perc
- főzés: 50 perc

hozzávalók 4 főre

- 30 dkg vágott savanyú káposzta
- 1 kk majoránna
- 1 csipet köménymag
- 3-4 babérlevél
- 6-7 szem feketebors
- 1 l húsleves
- 4 gerezd fokhagyma
- 1 kisebb fej vöröshagyma apróra vágva
- főtt füstölt hús vagy virsli vagy kolbász
- víz
- só
- olaj
- 0,5 ek liszt
- 1 kk pirospaprika

elkészítés

1. A savanyú káposztát mossuk át a só miatt.
2. Egy lábasba helyezük a káposztát, a hagymát, a fűszereket, a húslevest és a vizet. Jól összefőzzük, amíg a káposzta meg nem puhul, ez kb. 30-40 perc.
3. A levesbe tesszük a főtt füstölt húst, vagy a virsli vagy a kolbászt (ízlesnek megfelelően). Amennyiben a füstölt hús főzésre szorul, úgy azt a főzés legelején tesszük a hozzávalókhoz.
4. Az olaj, a liszt és a pirospaprika segítségével rántást készítünk, majd berántjuk a levest. További 10 percen át főzzük.
5. Ha szükséges, sózzuk (de óvatosan, mert a káposzta, a húsleves és a füstölt hús is sós).
6. Tejfőllel tálaljuk.