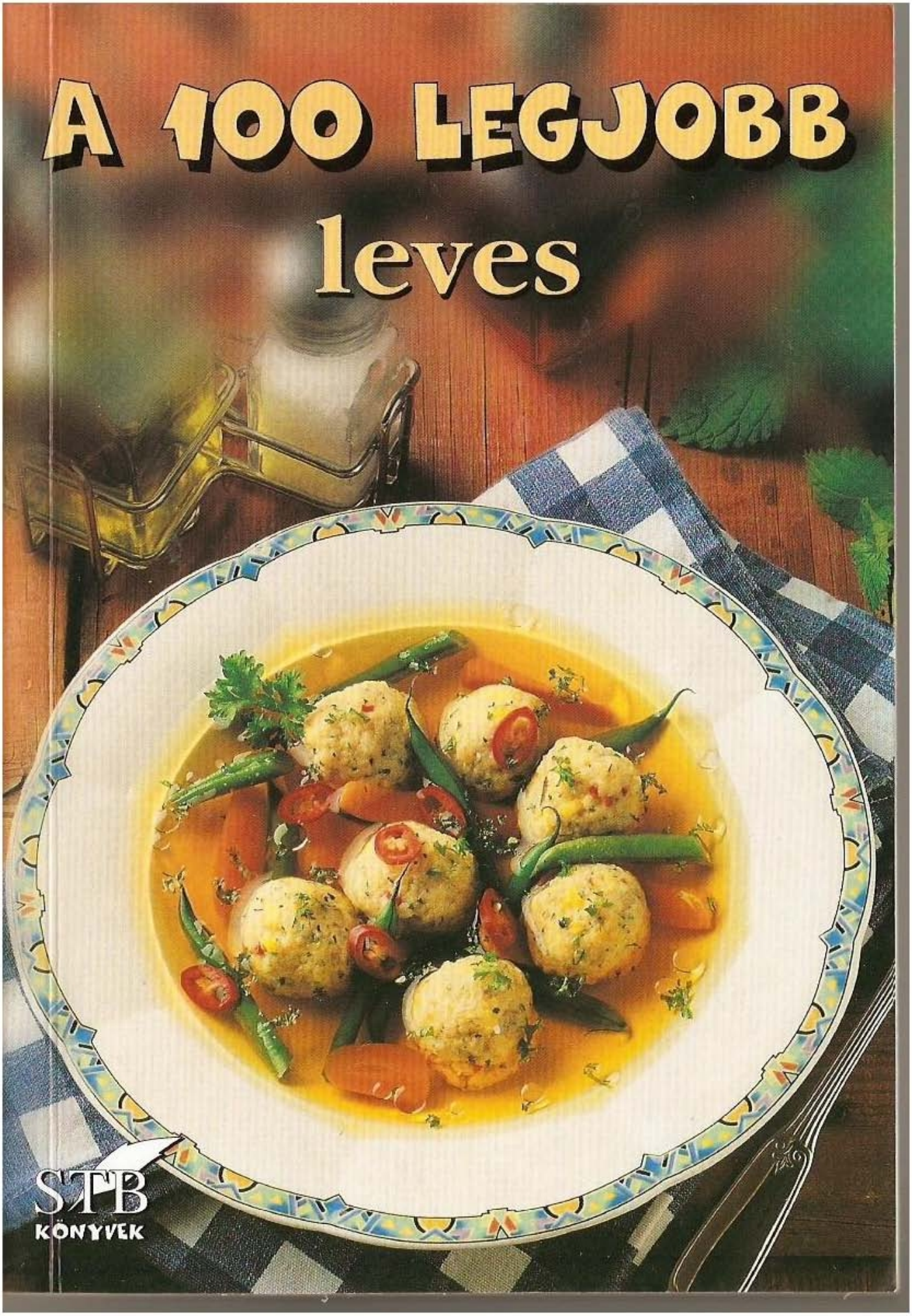
A 100 LEGJOBB leves



STB KÖNYVEK

Általában úgy célszerű, ha laktató a második fogás, akkor legyen könnyű a leves, ha pedig a második fogás kalóriaszegény, akkor maga a leves legyen tápláló. Mindössze arra figyeljünk, hogy lehetőleg ne ugyanabból az alapanyagból készüljön a leves, mint a főétel. Semmiképpen sem jó mondjuk a krumplileves krumplifőzelékkel, vagy nem célszerű zöldségleves után párolt brokkolit tálalni... Valamilyen formában a levesbetétet is szinkronba hozzuk az azt követő fogással: például, ha gombócot adunk másodiknak, akkor ne legyen a levesben főtt tészta.

Könyvünkben most megpróbálunk körképet adni a különböző levesekről. Száz igen jó leves receptjét kínáljuk, vannak köztük egyszerűek és összetettek, könnyen, gyorsan készíthetők és órák hosszat főzendők egyaránt, csakúgy, mint könnyűek és tartalmasak, hidegen és melegen fogyaszthatók.

Jó kanalazgatást kívánunk hozzá!

A SZERKESZTŐ

Leveskalauz

Ha külföldön járunk, gyakori, hogy az (egyes) ételnevek franciául szerepelnek az étlapon. Hogy ilyen esetben ne jöjjünk zavarba, pár szóval megadjuk, melyik elnevezés mit takar.

Buillon – tiszta, átlátszó leves többnyire húsból, levescsontból és zöldségből.
Crème – liszttel, burgonyával vagy zöldséggel sűrített, úgynevezett krémleves.
Bisque – tenger gyümölcseiből, rákokból készült leves.
Consommé – ez a hagyományos erőleves marhahúsból és gyökérzöldségekből.
Gratinée – a leves tetején „kéreg" van: pl. pirított kenyérből, zsemlemorzsából stb.
Potage – pépesített, párolt zöldségekből készül, esetleg húslevessel felöntve.
Soupe – olyan leves, amelyben darabolt zöldség, darabolt hús van.
Velouté – kikevert tojássárgájára merik a forró levest.

Alaplevek

Sokféle étel készítésénél van szükségünk az ún. alaplevekre. Ezeket célszerű nagyobb mennyiségben elkészíteni, és adagonként lefagyasztva tárolni.

Csirkealaplé

Hozzávalók 3,5 l-hez : 3 kg csirkehús (aprólék, a májat kivéve), 30 dkg vöröshagyma, 25 dkg sárgarépa, 5-6 cikk fokhagyma, 4 zellerszár, 1 szál póréhagyma, 1 kis szál lestyán, 1 ág kakukkfű, 15-20 szem fekete bors,

3-4 szem szegfűszeg, 2 szerecsendió-virág, fél mokkáskanál szurokfű

A hagymát négybevágjuk, a póréhagymát felkarikázzuk, a zellerszárat vékony szeletekre vágjuk. Az aprólékot nagy fazékba tesszük, és felöntjük 3 liter vízzel. Felforraljuk, majd hozzáöntünk 1,5 l hideg vizet, és takarékra tesszük a lángot. Beletesszük az összes hozzávalót, félig lefedjük, és 4 óra hosszat főzzük. Azután vásznon átszűrjük, és lefedve hagyjuk kihűlni.

Marhahús-alaplé

Hozzávalók 3,5 l-hez: 3 kg velőscsont, 2,5 kg marhalábszár, 50 dkg vöröshagyma, 50 dkg sárgarépa, 6 zellerszár, 2 csokor petrezselyemzöldje, 2 szál póréhagyma, 6 cikk fokhagyma, 15-20 szem fekete bors, 5 szem szegfűbors, 2 babérlevél, 1 kis ág kakukkfű

A feldarabolt velőscsontot és az egészben hagyott hagymát tepsibe tesszük, és közepesen forró sütőbe toljuk. Másfél óra hosszat pirítjuk, azután egy nagy fazékba tesszük, hozzáadjuk a kockákra vágott húst, felöntjük 4,5 liter vízzel, és felforraljuk. Akkor hozzáöntünk fél liter hideg vizet, takarékra vesszük a lángot, és így főzzük tovább. A tepsiben maradt zsírt lábasba szedjük, és kevés vízzel 3 percig forraljuk. Azután hozzászűrjük a leveshez, hozzáadjuk a többi hozzávalót, majd félig lefedve, kis lángon főzzük 5,5 óra hosszat. A levesből kivesszük a húst, a csontokat és a zöldségeket, majd az alaplét vásznon átszűrjük. Tiszta kendővel lefedjük, hagyjuk kihűlni, majd egy éjszakára a hűtőbe tesszük.

Halalaplé

Hozzávalók 1,5 l-hez: 1 kg fehér húsú halfilé, 1 szál póréhagyma, 2 zellerszár, 1 fej vöröshagyma, 1 szál kapor, 1 szál petrezselyemzöldje, 1 citrom, 10-15 szem fekete bors, 1 babérlevél, 3 dl fehérbor

A póréhagyma fehér részét felkarikázzuk, a zellerszárat, a vöröshagymát és a citromot vékonyra szeleteljük. Az összes hozzávalót egy nagy, zománcozott fazékba tesszük, 1,5 liter vizet öntünk hozzá, és felforraljuk. Mérsékeljük a lángot, és félig lefedve, 30 percig főzzük. Azután leszűrjük, majd lefedjük, és hagyjuk kihűlni.

Zöldségalaplé

Hozzávalók 2,5 l-hez: 50 dkg sárgarépa, 50 dkg vöröshagyma, 30 dkg fehérrépa, 1 szál póréhagyma, 5-6 cikk fokhagyma, 1 szál kakukkfű, 1 szál lestyán, 2 babérlevél, 1 csokor petrezselyemzöldje, 20-25 szem fekete bors

A fehérrépát kis kockákra vágjuk, a sárgarépát karikákra, a megtisztított vöröshagymát és a póréhagymát szintén felkarikázzuk. A hozzávalókat nagy fazékba tesszük, 4 liter vízzel felöntjük, majd felforraljuk. Takarékra vesszük a lángot, és félig lefedve, 4 óra hosszat lassan főzzük. Végül vásznon átszűrjük, lefedjük, és hagyjuk kihűlni.

Vásárhelyi libaleves

Elkészítési idő: 3 óra

Hozzávalók 10 személyre:

- egy 2,5 kg-os liba
- 2 szál sárgarépa
- 1 szál fehérrépa
- 15 dkg zeller
- 10 dkg karalábé
- 15 dkg gomba
- 15 dkg zöldborsó
- 1 fej vöröshagyma
- 3 cikk fokhagyma
- 2 evőkanál citromlé
- 1 csokor petrezselyemzöldje
- őrölt bors • só
- 20 dkg gégetészta.

A megtisztított, feldarabolt libát egy nagy fazékban, hideg vízben feltesszük főni. Ha felforrt, a habját leszedjük, majd lassú tűzön, fedő alatt főzzük. Fél óra múlva hozzátesszük a megtisztított zöldségeket, az egészben hagyott hagymát meg a fokhagymát. Sózzuk, borsozzuk, és együtt főzzük tovább. Közben citromos vízben megfőzzük a feldarabolt gombát, és egy másik edényben, gyengén sós vízben a zöldborsót. Amikor a hús már puha, a leveshez öntjük a levével együtt a gombát és a zöldborsót. Összeforraljuk, majd a zöldségeket kivesszük, feldaraboljuk, és egy tálra tesszük. Külön tálra rendezzük a húst is. A hagymát kidobjuk. A sós vízben megfőzött, majd leszűrt és leöblített gégetésztát elosztjuk a tányérokban, majd rámerjük a forró levest. A zöldséges tálat és a húsos tálat az asztal közepére tesszük, hogy mindenki kedvére vehessen belőlük.

Orjaleves

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 70 dkg sertésgerinc (csigolya)
- 8 dkg sárgarépa
- 8 dkg zellergumó
- 8 dkg karalábé
- 1 vöröshagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 kiskanál pirospaprika
- 1 kiskanál sáfrány • só
- 1 kiskanál egész bors
- 1 csokor petrezselyemzöld
- 1 csokor zellerzöld
- 3-4 szem szegfűbors
- 1 tojás • 10 dkg liszt.

A sertésgerincet jól megmossuk, és két liter vízbe főni tesszük. Miután felforrt, tetejéről a habot leszedjük, gyengén megsózzuk, és takaréklángon 15 percig főzzük. Hozzáadjuk a tisztított vöröshagymát, a fokhagymagerezdeket, majd egész borssal, szegfűborssal, pirospaprikával ízesítjük. Fél óra elteltével hozzáadjuk a tisztított zöldségeket, a petrezselyemzöldet, a zellerzöldet, majd addig főzzük, míg a hús megpuhul. Közben a lisztből, a tojással és kevés sóval kemény tésztát gyúrunk, és tíz percig pihentetjük. Később nagy lyukú, durva reszelővel lereszeljük, és újabb tíz percig szikkasztjuk. A levest sűrű gézen óvatosan merve átszűrjük. Újra felforraljuk, belefőzzük a reszelt tésztát, majd tálaláskor a gerincet csigolyákra szedjük. Mindig forrón tálaljuk. A húsos csont mellé ecetes uborkát kínálunk.

Húsleves parmezános galuskával

Elkészítési idő: 35 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 12 dkg zsömlemorzsa
- 3 tojás • 3 dkg vaj
- 8 dkg parmezán sajt
- 1 késhegynyi szerecsendió
- 1 kiskanál reszelt citromhéj
- 1 l húsleves • só
- őrölt bors.

A megmosott tojásokat feltörjük, és hozzákeverjük a zsömlemorzsát, a citromhéjat, a szerecsendiót és a sót. A vajat habosra verjük, beletesszük a reszelt parmezán sajtot, és az egészet a fenti masszához gyúrjuk. A húslevest felforraljuk, sóval, őrölt borssal ízesítjük, majd a masszát galuskaszaggatón keresztül a levesbe szaggatjuk. Pár perc forralás után, amikor a tésztácskák megszívják magukat a levessel, forrón tálaljuk.

Zöldséges pulykanyak-leves

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 2 nagyobb pulykanyak
- leveszöldség • 1 vöröshagyma
- só • szemes bors • ecetes torma
- 1 cikk kelkáposzta • 1 bögre ceruzabab
- 1 paradicsom • 1 paprika • 2 gerezd fokhagyma.

A megtisztított nyakat hideg vízbe főni tesszük. Ha felforrt, habját leszedjük, majd hozzáadjuk a nagy darabokra vágott zöldséget. Beletesszük a megtisztított, de egészben hagyott vöröshagymát, a ceruzababot, a sót és a szemes borsot, majd közepes lángon főzzük. Közben beledobjuk a paradicsomot és a kicsumázott paprikát. A főzés utolsó harmadában beletesszük a kelkáposztát, és készre főzzük. Kiemeljük a paradicsomot, paprikát, hagymát és a nyakat. Ez utóbbit lefedve melegen tartjuk tálalásig, majd külön a leves mellé adjuk ecetes torma kíséretében.

Galambleves rántott borsóval

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 konyhakész galamb
- 1 sárgarépa • 1 fehérrépa
- 10 dkg karalábé
- 15 dkg kelkáposzta
- 1 paradicsom • 1 paprika
- só • őrölt bors • 1 tojás
- 5 dkg liszt • 1 dl tej.

A galambot hideg vízben főni tesszük. A megtisztított zöldségeket karikára, kockára vágjuk, és a levesbe tesszük. Sóval, borssal, paradicsommal, paprikával ízesítjük, és hozzáadjuk a későbbiek folyamán a kelkáposztát. Levesbetétként rántott borsót készítünk: a tejet, tojást, lisztet sóval ízesítjük, és jól összekavarjuk. Serpenyőben olajat hevítünk, majd reszelőn keresztül belecsöpögtetjük a tésztát. Miután pirosra sült, kiemeljük, lecsöpögtetjük, és tálaláskor a levesbe tesszük.

Hargitai tojásos bárányleves

Elkészítési idő: 2 óra

Hozzávalók 6 személyre:

- 1 kg bárányaprólék
- 1 vöröshagyma • 2 dl tejföl
- 1 kis csomag leveszöldség
- 3 gerezd fokhagyma • 1 babérlevél
- pirospaprika • 2 evőkanál olaj
- só • szemes bors • kapor
- petrezselyemzöld • személyenként 1 tojás.

A húst kis darabokra vágjuk. A felaprított hagymát sárgára fonnyasztjuk az olajon, megszórjuk pirospaprikával, zúzott fokhagymával, majd rátesszük a húst. Megpörköljük, és felöntjük bőven vízzel. Megsózzuk, beletesszük a szemes borsot, a babért és a feldarabolt leveszöldséget. Mindent puhára főzünk, majd behabarjuk a liszttel elkevert tejföllel. A felütött tojásokat óvatosan a levesbe „buggyantjuk", pár pillanatig főzzük, végül belekeverjük a vágott zöldfűszereket.

Csülkös sárgaborsóleves

Elkészítési idő: 90 perc + áztatás

Hozzávalók 6 személyre:

- 40 dkg sárgaborsó
- 1 kis füstölt csülök
- 1 kis fej vöröshagyma • 2 szem szegfűszeg
- 1 babérlevél • csipetnyi kakukkfű
- 1 kiskanál mustár • só.

A sárgaborsót előző este beáztatjuk 1,5 liter enyhén sós vízbe. Másnap leöntjük az áztatóvizet, és friss vízben feltesszük főni a sárgaborsót. Ha forr, beletesszük a csülköt és a fűszereket. (A szegfűszeget a hagymába szúrjuk, és úgy tesszük bele.) Addig főzzük, míg a hús megpuhul, és a sárgaborsó pépesre szétfő. Tálalás előtt a mustárt a levesbe keverjük. Forrón tálaljuk, a felszeletelt húst külön tálon adjuk asztalra.

Erőleves fánkocskákkal

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 8 személyre:

- 20 dkg darált marhahús
- 20 dkg marhacsont
- 10 dkg szárnyasaprólék • 4 tojásfehérje • 3 tojás
- 2 vöröshagyma • 1 gerezd fokhagyma • 10 dkg liszt
- 1 sárgarépa • 1 fehérrépa • 10 dkg zellergumó
- 10 dkg kelkáposzta • 10 dkg gomba • 2,5 l csontlé
- 1 evőkanál cukor • 2 evőkanál paradicsompüré
- só • 1 kiskanál egész bors • 1 tojásfehérje
- 1 mokkáskanál szerecsendió • 10 dkg margarin.

Az erőlevest elkészítjük a szokásos módon , majd tálalásig melegen tartjuk. A margarint fölmelegítjük, hozzáadjuk a lisztet, felöntjük 1 dl vízzel, és addig főzzük, míg a massza elválik az edény falától. Levesszük a tűzhelyről, lehűtjük, hozzákeverjük a 3 tojást, és a kemény habbá vert tojásfehérjét. Simára dolgozzuk, majd habzsákból mogyoró nagyságúra nyomkodjuk egy kivajazott tepsibe. Arra kell vigyázni, hogy sülés közben háromszorosára fog nőni az égetett fánkocska. Forró sütőbe tesszük, és 230 °C-on, negyedóráig sütjük. Miután elkészült, a sütőt elzárjuk, és a zárt ajtó mögött, tíz percig pihentetjük. A fánkocskákat tálaláskor nem tesszük a levesbe, hanem külön kistányéron kínáljuk.

Hideg uborkaleves mentalevelekkel

Elkészítési idő: 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 30 dkg uborka
- 1 l zöldségleves • 2 dl joghurt
- fél citrom leve • csipet mentapor
- néhány friss mentalevél
- só • fehér bors.

Az uborkát meghámozzuk, kis kockára vágjuk, majd a felforrósított zöldséglevesben megfőzzük. Hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, sózzuk, borsozzuk, majd a tűzről lehúzzuk. Belekeverjük a joghurtot, a citromlevet, és kevés mentaport. Betesszük a hűtőbe legalább félórára, majd tányérokba osztjuk. Tetejét friss mentalevelekkel díszítjük.

Fácánleves

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 60 dkg fácánhús
- 10 dkg sárgarépa
- 10 dkg póréhagyma
- 10 dkg zellerszár • só
- 1 kiskanál egész bors • 1 kiskanál borókabogyó
- 1 mokkáskanál ecet • 1 mokkáskanál citromlé
- késhegynyi szerecsendió • késhegynyi sáfrány.

A fácánhúst leforrázzuk, majd hideg vízbe főni tesszük. Miután felforrt, lehabozzuk, és takaréklángon

tovább főzzük. Hozzáadjuk a tisztított sárgarépát, a pórét, a zellerszárat, megsózzuk, egész borssal, borókabogyóval, szerecsendióval, sáfránnyal, ecettel és citromlével ízesítjük. Takaréklángon addig főzzük, amíg a hús megpuhul. Levesszük a tűzhelyről, tíz percig pihentetjük, majd lassan sűrű gézen átszűrjük. A csontokról lefejtjük a húst, majd a sárgarépával és a zellerszárral együtt vékony metéltre szeleteljük. A húst és a zöldségeket levesestálba tesszük, felengedjük húslevessel, és forrón tálaljuk.

Kukoricaleves pirított csirkemellel

Elkészítési idő: 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 csirkemell csont nélkül
- 1 sárgarépa • 1 fehérrépa
- 1 szelet zeller • 1 l húsleves
- 1 doboz konzervkukorica
- 1 evőkanál olaj
- 1 kiskanál curry • só
- bors • gyömbérpor
- chilipor • 1 dl tejszín
- petrezselyemzöld.

Felhevített olajon pirosra sütjük hirtelen a vékony csíkokra vágott csirkemellet, majd kiemeljük, és melegen tartjuk. A felkockázott zöldségeket megpirítjuk a visszamaradt zsiradékon, majd megszórjuk curryvel. Ráöntjük a levest, és puhára főzzük. Mixerben pépesítjük, hozzáadjuk a fűszereket, majd sózzuk, és felöntjük a tejszínnel. A forró levest tányérokba merjük, beletesszük a csirkecsíkokat, majd tetejét gazdagon meghintjük petrezselyemzölddel.

Tavaszi spenótleves buggyantott tojással

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 4 tojás • 1 dl tejföl
- 30 dkg friss spenótlevél
- só • bors • 1 evőkanál liszt • 2 gerezd fokhagyma
- 10 dkg előfőzött rizs • 1,5 l csirkeleves (kockából).

A levest felfőzzük, beleszórjuk a kapart fokhagymát, majd óvatosan beleengedjük sorra a feltört tojásokat. Hozzáadunk 1 evőkanál ecetet, majd beletesszük a csíkokra vágott spenótleveleket. Tíz perc alatt megfőzzük, ha kell, utóízesítjük, majd rizzsel és tejföllel kevert lisztel sűrítjük. Fokhagymás pirítóssal kínáljuk.

Májgombócleves

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 30 dkg sertéscsont
- 8 dkg sárgarépa
- 8 dkg zellergumó • 8 dkg karalábé
- 1 csokor petrezselyemzöld
- 1 mokkáskanál őrölt bors
- só • 15 dkg sertésmáj • 4 dkg liszt
- 4 dkg zsiradék • 2 kiskanál zsömlemorzsa
- 2 dkg vöröshagyma • 1 kiskanál majoránna
- 1 tojás • 1 zsömle.

A sertéscsontot átmossuk, majd hideg vízbe főni tesszük. Ha felforrt, tetejéről leszedjük a habot, majd takaréklángon továbbfőzzük. Húsz perc forralás után beletesszük a megtisztított sárgarépát, a zellergumót, a karalábét, a petrezselyemzöldet, majd sóval, borssal fűszerezzük, és addig főzzük, míg a zöldségek megpuhulnak. Átszűrjük, a zöldségeket kis kockákra vágjuk, és meleg helyen tartjuk. Közben a vöröshagymát apróra vágjuk, és a zsiradékban megdinszteljük. A májat ledaráljuk, a beáztatott és jól kinyomkodott zsömlével összekeverjük, hozzáadjuk a dinsztelt hagymát, a tojást, a lisztet, a zsömlemorzsát, majd sóval, őrölt borssal, majoránnával fűszerezzük. Jól összedolgozzuk, kis gombócokat formázunk belőle, és az átszűrt húslevesben megfőzzük. Tálalás előtt hozzáadjuk a zöldségeket, és forrón kínáljuk.

Brokkoli-krémleves

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 60 dkg brokkoli
- 1 evőkanál vaj
- 1 vöröshagyma
- 1,25 dl húsleves • só • bors
- kakukkfű • szerecsendió
- tejszín.

A brokkolit rózsáira szedjük, vastag nyeleit levágjuk, és alaposan átmossuk folyó víz alatt. Felhevített vajon megfuttatjuk az apróra vágott vöröshagymát, rátesszük a brokkolit, majd felöntjük a levessel. Puhára főzzük, fűszerezzük, mixerben pürésítjük, és levesestálba öntjük. Tálaláskor a tányérokba mert leves tetejére tejszíncsíkokat csorgatunk.

Máréfalvi salátás fuszulyka

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 30 dkg tarkabab • 3 gerezd fokhagyma
- 50 dkg füstölt sonka vagy füstölt húsos csont
- 1 nagy fej saláta • 1 csokor kapor • 1 dl tejföl
- 2 evőkanál liszt • só • szemes bors • ecet.

A húst és a babot előző este beáztatjuk. Másnap tiszta hideg vízben főni tesszük a húst, és ha habja feljön, hozzáadjuk a babot is. Sóval, szemes borssal ízesítjük, majd puhára pároljuk. A főzés utolsó tíz percében hozzáadjuk a mosott, széttépkedett salátaleveleket, és a vágott kapor felét. Fokhagymás rántással sűrítjük, a húst kiemeljük feldarabolni, majd visszatesszük a levesbe. Ha minden megpuhult, ecettel savanyítjuk, majd tetejére szórjuk a vágott kaprot. Tálaláskor tejfölt kínálunk mellé.

Júniusi zöldségleves

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 2 sárgarépa • 2 fehérrépa
- 1 új karalábé • 1 szelet zeller
- 2 újburgonya • 15 dkg ceruzabab
- 15 dkg zöldborsó • 1 szelet új káposzta
- 1 hagyma • 1 evőkanál vaj • 2 l zöldségleves
- 1 csokor petrezselyemzöld • 2 dl tejföl
- só • bors • 1 tojás • fél citrom leve.

A hagymát apró kockára vágjuk, és a vajon megfuttatjuk. A megtisztított répát, karalábét, zellert, káposztát, 6 burgonyát nagyon vékony csíkokra vágjuk, és a hagymára tesszük. Sóval, borssal ízesítjük, hozzáadjuk a babot és a borsót, és felöntjük a forró zöldséglevessel. A tejfölt elkeverjük a tojássárgájával, beleszórjuk az aprított petrezselyemzöldet, majd óvatosan a leveshez adjuk. A kész levest lehúzzuk a tűzről, citromlével ízesítjük, majd ropogós magvas kenyérrel kínáljuk.

Lakodalmas leves

Elkészítési idő: 2 óra

Hozzávalók 8 személyre:

- 1 konyhakész tyúk • leveszöldség
- néhány karfiolrózsa • 1 vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma • só • szemes bors • szegfűbors
- szerecsendió-virág • 1 csokor petrezselyemzöld.

A maceszgombóchoz: 5 dkg pászka • 3 dkg libazsír
- 1 kis fejvöröshagyma • só • bors • petrezselyemzöld.

Az előkészített, megtisztított tyúkot főni tesszük. Ha felforrt, habját leszedjük, majd hozzáadjuk sorban a fokhagymát, a vöröshagymát, a sót, a szemes borsot, és szerecsendió-virágot. Amikor félig-meddig megpuhult, beletesszük a feldarabolt zöldségeket, és lassú tűzön készre főzzük. A karfiolrózsákat külön megfőzzük. A tyúkot és a zöldségeket kiemeljük a levesből, és melegen tartjuk. A gombóchoz simára keverjük a libazsírt a tojással, a dinsztelt hagymával, a finomra tört pászkával, majd sóval, borssal, aprított petrezselyemmel ízesítjük. Félóráig pihentetjük, majd vizes kézzel kis gombócokat formázunk belőle, és bő, sós vízben kifőzzük. Tálaláskor a feldarabolt tyúkhúst, a zöldségeket, a karfiolt és a gombócokat leveses tálba rakjuk, majd rámerjük a forró levest. Tetejét meghintjük finomra vagdalt petrezselyemzölddel.

Édesköményleves

Elkészítési idő: 45 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 l zöldségleves • 6 db édeskömény
- 2 fej vöröshagyma • 2 dkg vaj • 2 evőkanál olívaolaj
- 5 dkg parmezán sajt • só • őrölt bors.

Az édesköményt megtisztítjuk, leveleit félretesszük. A vöröshagymát apróra vágjuk, a vaj és olívaolaj keverékében aranysárgára pirítjuk, majd hozzáadjuk a felaprított édesköményt. Tíz percnyi párolás után megsózzuk, majd fölengedjük a zöldséglevessel, és húsz percig főzzük. A levest átszűrjük, tartalmát áttörjük, és őrölt borssal fűszerezzük. A félretett leveleket apróra vágjuk, és tálaláskor a reszelt parmezán sajttal együtt a levesre szórjuk.

Újházy tyúkhúsleves

Elkészítési idő: 3 óra

Hozzávalók 8 személyre:

- 2 kg-os tyúk • 20 dkg kelvirág
- 10 dkg gomba • 10 dkg zöldborsó
- 3 szál sárgarépa • 2 szál fehérrépa
- egy kis darab zeller • egy kis darab karalábé
- 1 fej vöröshagyma • 1 cikk fokhagyma
- 1 zöldpaprika • 1 paradicsom
- fél csokor petrezselyemzöldje
- 1 mokkáskanál egész bors
- egy kis darab gyömbér • só.

A megtisztított, feldarabolt tyúkot egy nagyobb fazékban, hideg vízben feltesszük főni (a májjal és a zúzával

együtt). Ha felforrt, leszedjük a habját, és a levest megsózzuk. Beletesszük az egészben hagyott vöröshagymát, és tüllzacskóban vagy fűszertojásban a borsot, a gyömbért és a fokhagymát. Amikor a hús félig megpuhult, hozzáadjuk a megtisztított leveszöldségeket, a gombát, a rózsáira szétszedett kelvirágot, a zöldborsót, a paprikát és a paradicsomot, valamint a zöldpetrezselymet. Lassú tűzön, fedő alatt, éppen csak gyöngyöző forrással főzzük legalább két órán át. Kivesszük és eldobjuk a fűszereket, a hagymát, a paprikát és a paradicsomot. A levest és a húst elosztjuk a tányérokban, a zöldségeket és a gombát tálra tesszük. Külön tálon főtt cérnametéltet is kínálunk hozzá, a zöldségekből és a tésztából mindenki kedvére szedhet magának a levesébe.

Kolbászos krumplileves

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 15 dkg füstölt szárazkolbász
- 4 nagyobb krumpli • 1 sárgarépa
- 1 babérlevél • só • szemes bors
- 2 dl tejföl • ecet.

A felkarikázott kolbászt másfél l hideg vízben főni tesszük. Tíz perc múlva hozzáadjuk a feldarabolt répát és krumplit, majd szemes borssal, sóval, babérlevéllel ízesítjük. Puhára főzzük, liszttel kikevert tejföllel dúsítjuk. Kivesszük belőle a babérlevelet, majd a tűzről lehúzva kevés ecettel tesszük pikánsabbá.

Francia hagymaleves

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 10 fej vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 l húsleves • 2 evőkanál liszt
- 6 evőkanál olívaolaj
- 2,5 dl vörösbor • 8 szelet kenyér
- 8 dkg gruyere sajt • 1 kiskanál őrölt bors • só.

Felhevítünk négy evőkanál olajat és a felszeletelt hagymát lassú tűzön negyed óráig pirítjuk benne. Ezután megszórjuk liszttel, felöntjük a húslevessel és a borral, majd sózzuk, borsozzuk. Lefedve főzzük még tizenöt percig. A maradék olajat kikeverjük az összezúzott fokhagymával, a kenyérszeletek mindkét oldalát megkenjük vele, majd a sütőben ropogósra sütjük. A tányérok aljára 2-2 szelet pirítóst teszünk, rámerjük a levest, majd megszórjuk a reszelt sajttal, és forrón tálaljuk.

Pacalleves

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 20 dkg pacal
- 2,5 dkg zsiradék • 2,5 dkg liszt
- só • 1 tojássárgája • 1 evőkanál citromlé
- 2,5 dkg vaj • 1 mokkáskanál pirospaprika
- 6 gerezd fokhagyma • 1 dl ecet • 3 szelet kenyér.

A pacalt hideg vízbe téve felforraljuk, majd lehabozzuk, és 20 perc alatt puhára főzzük. Sóval ízesítjük, majd a tűzről levéve a lét átszűrjük, és a pacalt metéltre vágjuk. Külön fazékban felolvasztjuk a zsiradékot, hozzáadjuk a lisztet, megpirítjuk, és fölengedjük a főzőlével. Takarékon 5 percig forraljuk, hozzáadjuk a pacalt, majd újabb 5 percig főzzük. Közben a fokhagymát péppesítjük, majd elkeverjük a sóval és az ecettel. A kenyérszeleteket kockára vágjuk, vajban megpirítjuk, majd melegen tartjuk. A tojássárgáját elkeverjük a citromlével, kevés lével fölengedjük, majd a fazékba téve állandóan kevergetjük. Sóval ízesítjük, majd pár percnyi forralás után levesszük a tűzhelyről. A vajat fölhevítjük, hozzáadjuk a pirospaprikát, elkeverjük, majd a levesbe öntjük. A levest a fokhagymakeverékkel és a pirított kenyérkockákkal tálaljuk.

Petrezselymes citromleves

Elkészítési idő: 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 citrom • 1 l húsleves
- 1 csokor petrezselyemzöld
- 2 tojássárgája
- 1 mokkáskanál őrölt szerecsendió
- 3 szem szegfűbors.

A petrezselymet megmossuk, és nagyon finoman felaprítjuk. A citromot megmossuk forró víz alatt, levét kicsavarjuk, héját lereszeljük. A szegfűborsot mozsárban porrá törjük. Közben felforrósítjuk a húslevest. Egy levesestál aljában simára keverjük a tojássárgákat, megszórjuk szegfűborssal és szerecsendióval, meglocsoljuk citromlével, megszórjuk petrezselyemmel és citromhéjjal, majd rámerjük a nagyon forró húslevest. Azonnal kínáljuk.

Gulyásleves marhalábszárból

Elkészítési idő: 2 óra

Hozzávalók 4 személyre:

- 40 dkg marhatlábszár
- 30 dkg burgonya • 1 sárgarépa
- 1 fehérrépa • 1 zellergumó • 3 gerezd fokhagyma
- 1 paradicsom • 1 paprika • 1 nagy vöröshagyma
- só • bors • köménymag • pirospaprika
- 3 evőkanál olaj • ízlés szerint csipetke.

Felhevített olajon megfuttatjuk a felkockázott hagymát és a kapart fokhagymát. Meghintjük pirospaprikával, felöntjük fél dl vízzel, és megpároljuk. Rátesszük a falatnyi kockákra vágott marhahúst, majd a megtisztított paradicsomot és paprikát. Sóval, borssal, köménnyel fűszerezzük, és pároljuk. Attól függően, mennyire sűrű szeretjük, felöntjük forró vízzel. Amikor félig megpuhult a hús, hozzáadjuk a kockára vágott répákat, majd kicsit később a burgonyát. Végül csipetkét szaggatunk bele, és ha kell, utóízesítjük. Tálaláskor kínálhatunk hozzá erős paprikát.

Ököruszályleves

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 8 személyre:

- 50 dkg ököruszály • 1 sárgarépa • 1 fehérrépa
- 10 dkg zellergumó • 1 evőkanál zsír
- 1 kiskanál egész bors • 1 vöröshagyma
- 1 mokkáskanál kakukkfű • 0,5 dl borpárlat
- só • 1 csokor metélőhagyma • 2,5 l csontlé.

A faggyútól megtisztított ököruszályt 3 cm-es darabokra vágjuk. A karikákra vágott sárgarépát, a fehérrépával és a szeletelt zellergumóval együtt tepsibe tesszük. Ráöntjük a felhevített zsírt, és sütőbe téve, aranysárgára pirítjuk. Átöntjük egy fazékba, felengedjük a csontlével, majd sózzuk, borsozzuk, és kakukkfűvel fűszerezzük. A vöröshagymát félbevágjuk, a levesbe tesszük, és takaréklángon főzzük két órán át. Miután elkészült, tetejéről a zsírt leszedjük, majd tíz percig pihentetjük. Vizezett konyharuhán keresztül átszűrjük, majd hozzáadjuk a borpárlatot. A csontokról lefejtjük a húst, vékony csíkokra vágjuk, és a zöldségekből karalábévájó segítségével, mogyoró nagyságú golyókat vájunk. Tálaláskor a forró levesbe tesszük, majd tetejét megszórjuk apróra vágott metélőhagymával.

Fokhagymás-mandulás sárgadinnyeleves

Elkészítési idő: 25 perc + érlelés

Hozzávalók 4 személyre:

- 40 dkg érett sárgadinnye
- 1 szelet fehér kenyér • 1 gerezd fokhagyma
- 6 dkg őrölt mandula • 2 dl olívaolaj
- 6 dl száraz fehérbor • 8 jégkocka • só.

A sárgadinnyét meghámozzuk, magjait kikanalazzuk. A dinnyebelet kockákra vágjuk, egyharmadát félretesszük. A többi dinnyehúst turmixba rakjuk a fehérborral, a mandulával, a fokhagymával és a kenyérrel együtt, majd sózzuk, és krémesre pürésítjük. Nagy levesestálba öntjük, és a hűtőben másfél órán át érleljük. Tálaláskor a behűtött leveses csészékbe 2-2 jégkockát teszünk, rámerjük a krémlevest, és beletesszük a felkockázott, megmaradt dinnyét.

Burgonyás póréhagymakrémleves

Elkészítési idő: 35 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg póréhagyma
- 3 burgonya • 2 evőkanál vaj
- csipetnyi sáfrány
- majoránna • 3 dl tejföl • 2 evőkanál citromlé
- 1 babérlevél • só • 1,2 l zöldségleves.

A póré külső héját lehúzzuk, hosszában félbevágjuk, majd felszeleteljük. Felhevített vajon üvegeste pároljuk a hagymát, megszórjuk a liszttel, és felöntjük a zöldséglevessel. Babérlevéllel, majoránnával és sáfránnyal fűszerezzük, majd beletesszük a megfőzött, kockára vágott burgonyát. Hozzáadjuk a tejfölt és a citromlevet, kivesszük a babérlevelet, és a levest összeturmixoljuk.

Azték paradicsomleves

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg paradicsom • 1 vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma • 2 evőkanál olívaolaj
- csipetnyi chili • 10 dkg rebarbara • 1 avokadó
- 15 dkg juhsajt • 2 dl tejföl • 1 citrom • só
- 1 mokkáskanál őrölt bors • 8 dl csontlé.

A vöröshagymát apróra vágjuk, és a forró olívaolajon üvegesre pirítjuk. Hozzáadjuk a kis kockára vágott fokhagymát, és egy percig pirítjuk. A megmosott paradicsomokat nagyobb kockákra vágjuk, a hagymához adjuk, és 20 percig pároljuk. Felöntjük a csontlével, megszórjuk a chilivel, az őrölt borssal, megsózzuk, és újabb 15 percig főzzük. A rebarbarát és az avokadót meghámozzuk, kisebb kockákra vágjuk, majd a morzsolt juhsajttal együtt négy tányérba tesszük. Felengedjük a forró levessel, minden tányérba egy negyed citromot csavarunk, lecsöpögtetjük tejföllel, és azonnal kínáljuk.

Citromos, gombás borjúleves

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg csontnélküli borjúcsülök
- 10 dkg csiperkegomba
- 10 dkg burgonya
- 10 dkg sárgarépa • 10 dkg fehérrépa
- 2 dl tejföl • 1 citrom • 10 dkg vöröshagyma
- 1 húsleveskocka • 1 csokor petrezselyemzöld
- 1 dl olaj • 3 dkg liszt • őrölt bors
- só • csipetnyi cukor.

A borjúcsülköt megtisztítjuk, apró kockákra vágjuk, és felengedjük 6 dl vízzel. Beletesszük a húsleveskockát, a hasábokra vágott sárgarépát és fehérrépát, puhára főzzük. A vöröshagymát felaprítjuk, forró olajon üvegesre pirítjuk, majd hozzáadjuk a vékonyan felszeletelt gombát. Sózzuk, borsozzuk, reszelt citromhéjjal ízesítjük, és megpároljuk. A burgonyát felkockázzuk, majd amikor a hús teljesen megpuhult, a gombával együtt a levesbe tesszük. A petrezselyemzöldet apróra vágjuk, és felét a levesbe szórjuk. A tejfölt és a lisztet csomómentesre keverjük, majd behabarjuk vele a levest. Citromlével és cukorral ízesítjük, majd megszórjuk apróra vágott petrezselyemzölddel. Száraz fehérborral kínáljuk.

Bakonyi rókagomba leves

Elkészítési idő: 95 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 30 dkg sertéscsont
- 8 dkg sárgarépa
- 8 dkg fehérrépa
- 30 dkg rókagomba
- 10 dkg zsiradék
- 1 kisebb vöröshagyma
- 10 dkg füstölt sonka
- 1 dl tejföl • 2 dl tejszín
- 1 kiskanál petrezselyemzöld
- 3 evőkanál liszt
- 1 csokor petrezselyemzöld • só
- 1 mokkáskanál fehér bors • 1 tojássárgája
- 1 evőkanál liszt.

A sárgarépát és a fehérrépát a sertéscsonttal együtt hideg vízbe téve felforraljuk. Tetejéről a habot leszedjük, majd sóval, petrezselyemzölddel ízesítjük, és egy órán át takaréklángon főzzük. Miután elkészült, átszűrjük, és a levet melegen tartjuk. Közben a vöröshagymát apróra vágjuk, kevés zsiradékon megdinszteljük, hozzáadjuk a szeletekre vágott rókagombát, a metéltre vágott füstölt sonkát, az apróra vágott petrezselyemzöldet, és pár percig pirítjuk. Megszórjuk liszttel, fölengedjük a meleg alaplével, majd takaréklángon 15 percig forraljuk. Sóval, fehér borssal ízesítjük, majd belekeverjük a tejfölt és felforraljuk. Beleöntjük a tejszínt, és habverővel elkeverjük. A tojássárgáját összekeverjük a liszttel, majd forró vízbe kanállal apró galuskákat szaggatunk, és tíz perc alatt készre főzzük. Tálaláskor a galuskákat a levesbe tesszük, és forrón kínáljuk.

Marhaleves vajas galuskával

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 8 személyre:

- 2 velős csont
- 80 dkg marhafelsál
- 30 dkg marhacsont
- 2 vöröshagyma
- leveszöldség • só • bors
- szerecsendió • 1 tojás
- 1 evőkanál vaj • 1 tojássárgája
- 1 kiskanál búzadara • 1 kiskanál liszt
- 5 dkg zsemlemorzsa
- 6 szelet bagett.

A csontokat és a húst leforrázzuk, majd hideg vízben föni tesszük. Lehabozzuk, majd hozzáadjuk a feldarabolt zöldségeket. A vöröshagymát félbevágjuk, platnin megkapatjuk a vágott felületét, majd a levesbe tesszük. Sóval, borssal, szerecsendióval fűszerezzük, és készre főzzük. Sűrű gézen átszűrjük, és melegen tartjuk. Közben felfőzünk másfél l vizet. A vajat habosra keverjük a darával, a liszttel és a zsemlemorzsával. Beletesszük a tojássárgát, az egész tojást, majd sózzuk, borsozzuk, és egyneművé dolgozzuk. Vizes kanállal a fövő vízbe szaggatjuk. 15 perc alatt megfőzzük, majd leöblítjük és a leveshez adjuk. A bagettszeleteket megpirítjuk, a velőscsontból kiütögeett velőt rákenjük, megsózzuk, és a forró leves mellé kínáljuk.

Kapros salátaleves

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 fej saláta • 2 gerezd fokhagyma
- 1 csokor kapor • 2 tojás • 1 evőkanál olaj
- 2 dl tej • só • szemes bors
- borecet ízlés szerint.

Felfőzünk 1,5 l vizet, majd beletesszük az apróra vágott fokhagymát, lés a megmosott, falatnyira tépkedett salátát. Sózzuk, szemes borssal ízesítjük, és negyed óráig főzzük. Beledobjuk a megmosott, csokorba kötött kaprot, öt percig főzzük. Lehúzzuk a tűzről, felöntjük tejjel. Közben a tojásokból kevés olajon rántottát készítünk, és apróra szaggatjuk villával. A levesből kidobjuk a fűszercsokrot, kevés borecettel ízesítjük, és a tányérokba osztott rántottára merjük. Hidegen is, melegen is kínálhatjuk.

Zöldséges borjúhúsleves

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 45 dkg borjúlapocka
- 1 csokor petrezselyemzöld
- 2 sárgarépa • 2 fehérrépa
- 8 dkg zellerszár • 8 dkg erdei gomba
- 1 vöröshagyma • só • 1 kiskanál egész bors
- 1 mokkáskanál sáfrány • 8 dkg zöldborsó.

A lapockát megmossuk, majd szárazra töröljük. Hideg vízbe főni tesszük, és miután felforrt, lehabozzuk. Takaréklángon tovább főzzük, beletesszük a megtisztított sárgarépát, a fehérrépát, a zellerszárat, az erdei gombát, és a félbevágott vöröshagymát. Megsózzuk, egész borssal, petrezselyemzölddel, sáfránnyal ízesítjük, és egy órán át főzzük. Hozzáadjuk a zöldborsót, puhára főzzük, majd a tűzhelyről levéve, tíz percig pihentetjük. Lassan, sűrű gézen átszűrjük. Közben a zöldségeket nagyobb darabokra, a húst közepes kockákra vágjuk, és a zöldborsóval együtt egy levesestálba tesszük. Felengedjük forró húslevessel, és melegen kínáljuk.

Paradicsomleves provanszi módra

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg érett paradicsom
- 2 vöröshagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 csokor petrezselyemzöld • 1 babérlevél
- 2 ág kakukkfű • 3 evőkanál olívaolaj
- 2 evőkanál liszt • só • bors.

A paradicsomokat négybe, a hagymát félkarikára vágjuk. A fűszerekből kis csokrot kötünk, és tüllbe csomagoljuk. Felhevített olajon üvegesre dinszteljük a hagymát, rátesszük a paradicsomot, majd a zúzott fokhagymát. Jól megkeverjük, majd öt percig pároljuk. Beletesszük a fűszercsomagot és a petrezselymet, majd felöntjük 1 l vízzel. Közepes lángon egy órán át főzzük, kivesszük belőle a fűszercsomagot, és szűrőn átpasszírozzuk. A lisztet eldolgozzuk kevés levessel, majd a többihez keverjük, és még néhány percig főzzük. Sózzuk, borssal ízesítjük, és azonnal tálaljuk.

Vörösboros eperkrémleve

Elkészítési idő: 50 perc + hűt

Hozzávalók 4 személyre:

- 30 dkg eper • 3 dl félédes vörösbor
- 5 dl tej • 1 dl tejföl • 1 dl tejszín
- 1 evőkanál liszt • 1 tojássárgája
- 2 evőkanál porcukor • só.

Az epret megtisztítjuk, megmossuk, zománcozott lá bosba tesszük, és felöntjük 2 dl borral. Lassú tűzön pu hára főzzük, majd áttörjük vagy turmixoljuk. Hozzáadju a tejet, felforraljuk, majd behabarjuk a liszttel elkever tejföl és tejszín keverékével. Néhány percig lassan for raljuk, majd levesszük a tűzről, hozzáadjuk a maradé bort, és kihűtjük. Azután jól elkeverjük tojássárgával ízesítjük a cukorral és csipetnyi sóval, és jól behűtjük Levescsészékben tálaljuk.

Lencseleves csülökke

Elkészítési idő: 2 ó

Hozzávalók 4 személyre:

- 2 sertéscsülök • 10 dkg sárgarépa
- 5 dkg fehérrépa • 8 dkg zellergumó
- 20 dkg lencse • 4 gerezd fokhagyma
- 1 evőkanál cukor • 2 kiskanál mustár
- só • 1 kiskanál zellerzöld
- 1 babérlevél • 2 dl tejföl
- 2 evőkanál zsiradék • 2 evőkanál liszt.

A lencsét előző este vízbe áztatjuk. A sertéscsülkök bárddal félbevágjuk, majd hideg vízbe főni tesszük. M

után felforrt, tetejéről leszedjük a habot, majd sóval ízesítjük, és félpuhára főzzük. Hozzáadjuk a lencsét, a kis kockára vágott sárgarépát, a fehérrépát, a zellergumót, a reszelt fokhagymát, majd egy órán át lefedve forraljuk takaréklángon. Beletesszük a babérlevelet, hozzáadjuk a mustárt, és újabb öt percig főzzük. Közben a zsiradékot felhevítjük, karamellizáljuk benne a cukrot, hozzáadjuk a lisztet, és 3-4 perc pirítás után felöntjük hideg vízzel. A levesbe keverjük, hozzáöntjük a tejfölt, és kiforraljuk. Tálalás előtt megszórjuk apróra vágott zellerzölddel, és forrón kínáljuk.

Paprikás húsgombócleves

Elkészítési idő: 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 2-2 piros és sárga paprika • 1 vöröshagyma
- 2 evőkanál vaj • 7 dl húsleves (kockából) • só
- bors • 1 kiskanál édesnemes fűszerpaprika
- 1 csokor petrezselyemzöld • 2 evőkanál tejszín
- 4 db nyers kolbászka.

A megmosott paprikát félbeszeljük, ereit, magjait kiszedjük, és kockákra vágjuk. A hagymát nagyon finomra felaprítjuk. Egy fazékban felolvasztjuk a vajat, megfuttatjuk rajta a hagymát, majd hozzákeverjük a felkockázott paprikát. Lassú tűzön együtt pirítjuk, majd felöntjük a húslevessel. Sózzuk, borsozzuk, és belehintjük a pirospaprikát. Amíg a fentiek párolódnak, a kolbászkák héját lehúzzuk, a masszából apró gombócokat formálunk, és a levesbe tesszük. Óvatosan a leveshez keverjük a tejszínt és az apróra vágott petrezselyemzöld felét. Tányérokba osztjuk, és tetejét megszórjuk a maradék petrezselyemzölddel.

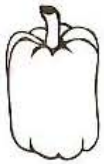
Zöldségleves olasz módra

Elkészítési idő: 2 óra

Hozzávalók 4 személyre:

- 30 dkg piros és zöld kaliforniai paprika
- 1 kis fej vöröshagyma • 15 dkg paradicsom
- 1 sárgarépa • 25 dkg szárazbab
- 2 gerezd fokhagyma • 2 babérlevél
- 10 dkg zeller • 6 zsályalevél • 1 ág kakukkfű
- friss bazsalikom • só • bors • 15 dkg csipetke
- 1 dl olívaolaj • 12 dkg reszelt parmezán sajt
- 1 l maradék zöldségleves (kockából is lehet).

A babot éjszakára beáztatjuk, majd levét leöntjük és átmossuk. Beleöntjük egy fazékba, hozzáadjuk a babérlevelet, zsályát, a szétnyomkodott fokhagymát és 5 evőkanál olajat, és felöntjük annyi vízzel, hogy négyujjnyira ellepje. Lefedjük az edényt, és legalább másfél óráig főzzük a babot. A megtisztított zellert, paradicsomot, répát és hagymát kis kockákra, a paprikát ízléses csíkokra vágjuk. Felhevítjük az olajat, szalmasárgára sütjük rajta a hagymát, majd hozzákeverjük a többi zöldséget. Felöntjük a zöldséglevessel, és 40 perc alatt mindent puhára párolunk. A babot leszűrjük, felét átpasszírozzuk, és visszakeverjük a főzőlébe, majd az egészet a zöldségleveshez öntjük. Sóval, borssal és a zöldfűszerekkel ízesítjük, végül belefőzzük a csipetkét. Tálaláskor reszelt sajtot szórunk tetejére.



Burgonyaleves sok zöldséggel

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 30 dkg sertéscsülök
- 20 dkg sertéscsont
- 10 dkg szalonna
- 1 vöröshagyma • 25 dkg burgonya
- 8 dkg zellergumó • 1 kisebb karalábé
- 8 dkg póréhagyma • 2 sárgarépa
- 10 dkg zöldbab • 1 paradicsom
- 1 evőkanál olaj • só
- 1 kiskanál őrölt bors
- 1 kiskanál petrezselyemzöld
- 1 kiskanál snidling
- kapor • turbolya.

A sertéscsülköt a csontokkal együtt hideg vízbe főni tesszük. Miután felforrt, tetejéről a habot leszedjük, sóval, petrezselyemzölddel ízesítjük, és takarékon, fedő alatt főzzük. A sonkát, a vöröshagymát, a zellergumót, a karalábét kockákra, a sárgarépát és a póréhagymát karikákra, a babot 4 cm-es darabokra vágjuk. A paradicsomot leforrázzuk, héját eltávolítjuk, majd kockákra vágjuk. Miután a csülök megfőtt, a levest átszűrjük, a csülköt és a csontokat kiemeljük. Az olajat fölhevítjük, hozzáadjuk a sonkát és a vöröshagymát, megdinsztelük, majd hat perc pirítás után beletesszük a zöldségeket és megpároljuk. Felöntjük a húslevessel, sóval, őrölt borssal, snidlinggel, kaporral, turbolyával fűszerezzük, majd addig főzzük, amíg a zöldségek megpuhulnak. Közben a csülköt kockákra vágjuk, és tálalás előtt a levesbe tesszük. Tűzforrón kínáljuk, és a tetejét apróra vágott petrezselyemzölddel díszítjük.

Hagymaleves juhtúrós palacsintakarikákkal

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

A leveshez: 4 fej vöröshagyma • só • 2 dl tejszín • 12 dkg húsos szalonna • 8 dl erőleves.
A betéthez: 4 palacsinta • 12 dkg juhtúró • 1 csokor kapor.

A szalonnát apróra vágjuk, megpirítjuk, majd a pörcöket kiszedjük. A visszamaradt zsiradékban üvegesre pároljuk a karikára vágott hagymát. Felöntjük a felforrósított erőlevessel, majd takaréklángon puhára pároljuk, utólag sózzuk ízlés szerint. A juhtúrót összekeverjük az apróra vágott kaporral, majd a palacsintákra kenjük. Feltekerjük, mikrohullámú készülékbe téve hirtelen átforrósítjuk, majd mindegyik tekercset négybe vágjuk. Négy tányérba osztjuk, felöntjük a forró levessel, és tetejére tejszínt csorgatunk.

Bazsalikomos sültpaprika-krémleves

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 8 dl zöldségleves (lehet kockából is)
- 3 piros kaliforniai paprika • 6 lédús paradicsom
- 2 gerezd fokhagyma • 1 lilahagyma
- 1 evőkanál paradicsompaszta • só
- bazsalikom • 3 evőkanál olaj • 1 zsömle.

A paprikákat félbevágjuk, magjait, ereit eltávolítjuk, majd a sütő rácsán grillezzük, közben egy ecsettel kissé beolajozzuk. Ha a bőre hólyagosra sül, kivesszük a sütőből, letakarjuk konyhakendővel, majd meghámozzuk. Felhevített olajon üvegesre dinszteljük a kockára vágott hagymát, hozzákeverjük a kapart fokhagymát, majd rádobjuk az előkészített paprikát és a paradicsompasztát. Azonnal beleforgatjuk a lehéjazott, összevágott paradicsomot, és erős tűzön összerotyogtatjuk 3 perc alatt. Felöntjük a levessel, 10 percig főzzük, majd kihűtjük, és mixerben pépesítjük. Sóval, vágott bazsalikommal ízesítjük, és tálaláskor kockára vágott pirított zsemlét szórunk rá.

Gyömbéres sárgarépa-krémleves

Elkészítési idő: 30 perc + hűtés

Hozzávalók 6 személyre:

- 80 dkg sárgarépa
- 1 vöröshagyma
- diónyi friss gyömbér
- 2 kiskanál curry • 1 l húsleves • só
- koriander levelek • 1 evőkanál olaj
- 2,5 dl tejszín.

A répát meghámozzuk, és vastagabb karikákra vágjuk, a hagymát finomra aprítjuk, a gyömbért lereszeljük. Felhevített olajon megdinszteljük a hagymát, megfuttatjuk rajta a gyömbért és a curryt, majd beletesszük a répát. Felöntjük a húslevessel és kevés vízzel, majd megsózzuk. A répa félóra alatt megpuhul, ezután a levest lehúzzuk a tűzről, és hűlni hagyjuk. Botmixerrel pépesítjük, beletöltjük a tejszínt, és a hűtőbe tesszük lefedve, hogy ízei összeérjenek. Tálaláskor tetejét megszórjuk koriander levelekkel.

Csomboros, almás hurkaleves

Elkészítési idő: 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 szál véreshurka
- 2 savanykás alma
- 2 nagyobb burgonya
- 1,2 l erőleves • 2 evőkanál olaj
- 1 evőkanál liszt • szegfűbors
- 1 evőkanál morzsolt csombor • só
- csipet cukor • szerecsendió
- 2 dl tejföl • 1 csokor petrezselyemzöld.

A hurkát megsütjük az olajon, hagyományos módon, és melegen tartjuk. Másfél liter vízben puhára főzzük a felkockázott burgonyát és almát. Közben morzsolt csomborral, szerecsendióval, szegfűborssal fűszerezzük, majd enyhén sózzuk, cukrozzuk. Behabarjuk tejfölös liszttel, és forrón mély tányérokba merjük. Elosztjuk benne a vastagon felkarikázott véreshurkát, majd tetejét gazdagon meghintjük petrezselyemzölddel.

Sógorasszony töklevese

Elkészítési idő: 45 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg gyorsfagyasztott tök
- 1 csokor kapor • só • fehér bors
- ecet • cukor • 3 dl tejföl • 2 evőkanál liszt
- 2 evőkanál olaj • pirospaprika.

A tököt fagyott állapotában főni tesszük másfél liter enyhén ecetes, sós vízben. Mikor majdnem megpuhult, hozzáadjuk a csomóba kötött kaprot, sózzuk, enyhén cukrozzuk, borsozzuk, és készre főzzük. Eltávolítjuk a fűszercsokrot, könnyű paprikás rántással sűrítjük, tejföllel savanyítjuk, és tálaláskor meghintjük apróra vágott kaporral. Nyáron savanykásabban, hidegen, – télen forrón, parasztosan, friss kenyér letört csücskével kínáljuk.

Kelkáposztaleves húsgombóccal

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 közepes fej kelkáposzta
- 15 dkg burgonya
- 1 l,5 húsleves
- 25 dkg darált hús
- 1 tojás • 1 zsömle
- 1 kiskanál majoránna
- 1 kiskanál köménymag
- 1 gerezd fokhagyma.

A kelkáposztát leveleire szedjük, csíkokra vágjuk, a burgonyát meghámozzuk, és felkockázzuk. A fokhagymát pépesítjük, és kevés olajon megfuttatjuk. Ezután hozzáadjuk a zöldségeket. Felöntjük a felforrósított húslevessel, majd köménnyel, majoránnával ízesítjük. A darált húst összekeverjük a tojással, sóval, borssal, a beáztatott, kinyomkodott zsömlével, majd vizes kézzel apró gombócokat formázunk belőle. Kifőzzük bő, sós vízben, majd a levesbe tesszük.

Disznótoros leves

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 25 dkg kelkáposzta • 1 sárgarépa
- 1 fehérrépa • 15 dkg sertésmáj
- 15 dkg tüdő • 40 dkg húsos csont
- 1 vöröshagyma • 1 babérlevél
- 5 szem bors • 1 evőkanál morzsolt lestyán
- fél citrom leve.

A csontot és a tüdőt feltesszük főni, majd ha félig megpuhultak, hozzáadjuk a májat is. A levest leszűrjük, beletesszük a csíkokra vágott kelkáposztát, a feldarabolt zöldséget, és sóval, borssal babérlevéllel fűszerezzük. A belsőségeket kockára vágjuk, és a lefejtett hússal együtt visszatesszük a levesbe. Megszórjuk lestyánnal, végül citromlével savanyítjuk.

Karfiolleves sonkával és sajttal

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kisebb fej karfiol
- 2 gerezd fokhagyma
- 1,2 l húsleves (kockából)
- 12 dkg füstölt pulykasonka
- 12 dkg trappista sajt • só • bors
- szerecsendió • 1 evőkanál ecet • citromlé.

A karfiolt rózsáira szedjük, alaposan átmossuk, és a húslevesben főni tesszük. Enyhén sózzuk, ecetezzük a levet, hogy szép fehér maradjon a karfiol. Ezután lanyosra hűtjük, botmixerrel pürésítjük, majd visszaöntjük a fazékba. A tejfölt elkeverjük a zúzott fokhagymával, és a leveshez öntjük. Borssal, szerecsendióval fűszerezzük, és levesszük a tűzről. Citromlével savanyítjuk, majd a tányérokba merjük. Tetejére apróra vágott pulykasonkát és reszelt sajtot szórunk.

Borscs

Elkészítési idő: 110 perc

Hozzávalók 8 személyre:

- 50 dkg marhaszegy
- 1 vöröshagyma
- 1 sárgarépa • 1 fehérrépa
- 1 zellergumó • 4 cékla
- 1 szelet szalonna
- 1 evőkanál paradicsompüré
- 1 evőkanál ecet • 1 kiskanál cukor
- 30 dkg káposzta • 2 szem burgonya
- 1 csokor petrezselyemzöld • 2 dl tejföl
- 4 gerezd fokhagyma • só • bors
- 3 evőkanál vaj.

A marhahúst főni tesszük, habját időközben leszedjük. A hagymát, répákat, zellert csíkokra vágjuk, és vajban megpároljuk. A szalonnát felkockázzuk, a meghámozott céklát metéltre, belocsoljuk ecettel, és a szalonnával együtt puhára pároljuk, hozzáadva a cukrot és a paradicsompürét. A káposztát szalagosra, a burgonyát kockára vágjuk, és a húslébe főni esszük. A megpuhult húst kiemeljük, falatnyi kockákra vágjuk, majd visszatesszük a levesbe. Beletesszük a káposztás, céklás egyveleget, majd negyed óráig főzzük. Tálaláskor tejfölt kínálunk hozzá.

Hideg gyümölcsleves

Elkészítési idő: 30 perc + hűtés

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg gyümölcs (magozott meggy, málna, szeder, eper)
- 1,5 l tej • fahéj • őrölt szegfűszeg
- 4 evőkanál vaníliás cukor • tejszínhab.

A gyümölcsöt alaposan megmossuk, lecsöpögtetjük, majd turmixgépbe tesszük. Hozzáadjuk a tejet, a szegfűszeget, a vaníliás cukrot, majd az egészet összeturmixoljuk. A hűtőbe tesszük legalább egy órára. Tálaláskor gyümölcsdarabkákat teszünk bele, tetejére tejszínhab-virágot nyomunk, és megszórjuk őrölt fahéjjal.

Tárkonyos almás csirkeleves

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 20 dkg csirkeaprólék
- 1 nagy savanykás alma
- fél citrom leve • 1 dl tejföl
- 1 evőkanál finomliszt • 1 evőkanál olaj
- 1 teáskanál tárkony (szárított vagy ecetes-olajos)
- 1 mokkáskanál reszelt citromhéj
- 1 késhegynyi őrölt fehér bors
- ízlés szerint só • csipetnyi cukor.

A csirkeaprólékot megmossuk, leszárítjuk, és kis darabokra vágjuk. (A májat félretesszük, azt csak a főzés befejezése előtt fogjuk a levesbe tenni.) Fazékban felforrósítjuk az olajat, majd kissé megpirítjuk rajta a húsdarabokat. Ezután ráöntünk bő egyliternyi vizet és megsózzuk. Belekeverjük a reszelt citromhéjat és az őrölt fehér borsot, majd befedjük, és puhára főzzük. Közben az almát megmossuk, kicsumázzuk (nem hámozzuk meg), és vékony szeletekre vágjuk. Azonnal beletesszük a levesbe, mielőtt barnulni kezdene. A citromlével kellően pikánsra ízesítjük, majd csipetnyi cukorral fűszerezzük. A májat csíkokra vágjuk, és a levesbe tesszük. Éppen csak egyet forralunk rajta, majd behabarjuk a liszttel simára kevert tejföllel. Végül a tárkonyt is hozzáadjuk, és kevergetve ismét felforraljuk.

Mazsolás birsalmaleves

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 30 dkg birsalma • 1 tojás
- 1 evőkanál liszt • csipet só
- 4 evőkanál cukor • 2 dl tejszín
- 2 evőkanál mazsola
- 0,5 dl muskotályos bor
- citromfű levelek.

A mazsolát megmossuk, és muskotályos borba áztatjuk, míg a birs megfő. Ezután leszűrjük. A gyümölcsöt felszeleteljük, és enyhén sós vízben puhára főzzük. Besűrítjük a liszttel, tojással, tejszínnel készült habarással, hozzáöntjük a mazsoláról leöntött muskotályost, majd levesescsészékbe merjük. Tetejére szórjuk a mazsolát, és citromfűvel díszítjük.

Könnyű egresleves

Elkészítési idő: 25 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 30 dkg savanykás egres • 1 evőkanál liszt
- csipet só • 1 tojássárgája • 3 evőkanál cukor
- 2 dl tejföl vagy tejszín • petrezselyemzöld.

Az alaposan megtisztított, megmosott egrest enyhén sós vízben megfőzzük. Mixerben összeturmixoljuk, majd visszatesszük gyenge tűzre. Cukorral ízesítjük, liszttel elkevert tejföllel behabarjuk. A levesestál aljában simára keverünk egy tojássárgáját, rámerjük a forró levest, és petrezselyemzöldet szórunk a tetejére. Hidegen is, forrón is tálalhatjuk.

Kányádi szilvaleves füstölt oldalassal

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg csontos füstölt oldalas • 25 dkg aszalt szilva
- 1,5 l húsleves • 1 fehérrépa zöldjével együtt • cukor
- bors • citromlé • 2 dl tejföl.

Az oldalast előző este beáztatjuk. Másnap feldaraboljuk, és másfél liter vízben megfőzzük. Közben beletesszük a megtisztított, de egészben hagyott fehérrépát. A főzés utolsó harmadában hozzáadjuk a kimagozott aszalt szilvát, az ízesítőket, majd ha minden megpuhult, vékony rántással sűrítjük. Kivesszük belőle a fehérrépát, belekeverjük a tejfölt, citromlével savanyítjuk, és tálaláskor tetejére petrezselyemzöldet szórunk.

Fenyvesalji szarvasleves

Elkészítési idő: 2 óra

Hozzávalók 4 személyre:

- 60 dkg szarvashús • 1 sárgarépa • 1 fehérrépa
- 15 dkg rókagomba • só • szemes bors
- 1 evőkanál vaj • 2 kiskanál aprított petrezselyemzöld
- 2 dl tejszín • 1 citrom • 2 evőkanál liszt.

A gombóchoz: 2 burgonya • 5 dkg liszt
- 1 tojássárgája • só.

Előbb elkészítjük a levesbetétet: a burgonyát héjában megfőzzük, megtörjük, hozzáadjuk a lisztet, a tojássárgáját, kevés vizet, sót, és kis gombócokat formázunk belőle. A kockára vágott húst hideg vízben főni tesszük. Hozzáadjuk a feldarabolt zöldséget, később a mosott, kisebb darabokra szedett rókagombát. Fűszerzacskóba tesszük a borsot, a vöröshagymát, a fél citromot, majd a levesbe lógatjuk. Világos vajas rántást készítünk, és miután eltávolítottuk a kész levesből a fűszercsokrot, besűrítjük vele. Beletesszük a gombócokat, és lassan forraljuk, míg megfőnek. Sóval, citromlével, tejszínnel ízesítjük, és tetejét megszórjuk apróra vágott petrezselyemzölddel.

Konyhatechnikai kifejezések

Derítés

A lebegő zavarosságot okozó anyagok eltávolítása a folyadékból. Általában az erőlevest, aszpikot, kocsonyát derítik tojásfehérjével. Kevés vízzel elkeverik a fehérjét, esetleg kevés paradicsompürét adnak hozzá, majd a langyos derítendő anyaghoz adják, és lassan felforralják. A tűzről levéve leszedik róla a zsírt, majd szűrőruhán átszűrik.

Nyári lucskos káposzta oldalassal

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg húsos oldalas • 1 csokor kapor
- 2 közepes fej zsenge újkáposzta • pár szál csombor
- 1 evőkanál liszt • 1 evőkanál olaj • 2 dl tejföl
- 1 paradicsom • ecet • só • szemes bors.

Az oldalast nagyobb darabokra vágjuk, és hideg vízben főni tesszük. Sózzuk, hozzáadjuk a szemes borsot, majd, ha félig megpuhult, beletesszük a szalagosra metélt káposztát. Beledobunk egy megmosott egész paradicsomot, a fele adag csombort és a vágott kaprot. Közben világos rántást készítünk, és a főzés vége felé a levesbe adagoljuk állandóan kevergetve. Tejföllel, ecettel savanyítjuk, majd tetejére vágott kaprot és csombort szórunk. Leveles nyári káposztából készítve a legfinomabb.

Csirkebecsinált

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 60 dkg csirkeaprólék
- 2 gerezd fokhagyma • 2 sárgarépa
- 1 fehérrépa • fél zellergumó • 2 burgonya
- 1 vöröshagyma • 2 evőkanál liszt
- 2 dl tejföl • só • szemes bors • babérlevél
- citromlé • 1 evőkanál olaj
- 1 csokor petrezselyemzöld.

Felhevített olajon megdinszteljük a felkockázott hagymát, a kapart fokhagymát, majd rádobjuk a megtisztított csirkeaprólékot. Pár percig együtt pirítjuk, majd hozzáadjuk a vastagabb karikákra vágott répát, felkockázott zellert, és felöntjük másfél liter vízzel. Felfőzzük, beletesszük a fűszereket, majd a főzés vége felé a feldarabolt burgonyát. Liszttel kikevert tejföllel besűrítjük, kivesszük belőle a babérlevelet, majd tálalás előtt citromlével tesszük pikánsabbá. Tetejét megszórjuk gazdagon vágott petrezselyemmel.

Halcsorba

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,5 kg-os ponty
- 1 zöldpaprika • 3 paradicsom
- 15 dkg rizs • 1 vöröshagyma
- 5 dl savanyú káposztalé
- 1 csokor petrezselyemzöld
- egész bors • só
- lestyán.

Másfél liter vízbe főni tesszük a hal fejét, farkát, majd hozzáadjuk az apróra vágott hagymát, és megsózzuk. Amikor felfőtt, leszűrjük, majd újra forrni tesszük. Belerakjuk a megmosott rizst, a kockára vágott, lehéjazott paradicsomot, paprikát, a felszeletelt pontyhúst, és a borsot. Lassú tűzön főzzük negyed órán át, majd felöntjük a felfőzött és lehűtött káposztalével. Beleszórjuk a lestyánt, végül a petrezselyemzöldet.

Karácsonyi aszaltszilva-leves

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 40 dkg aszalt szilva
- 5 dkg cukor • 1,5 dl vörösbor
- 2 dl tejföl • 2 evőkanál liszt
- 1 evőkanál vaj • fahéj • só
- citromfű • reszelt citromhéj.

A jól megmosott szilvát 1 l vízben főni tesszük. Ha felforrt, hozzáadjuk a bort, a cukrot, a fahéjat, csipet sót, és puhára főzzük. Liszttel elkevert tejföllel sűrítjük, levesszük a tűzről és belekeverjük a vajat. Tányérokba osztjuk, majd citromfű levelekkel és reszelt citromhéjjal díszítjük.

Parasztos halleves

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 2 vöröshagyma
- 1 csokor zöldpetrezselyem
- 75 dkg halnyesedék (fej, farok, uszony)
- 1 babérlevél • 5 szem bors • 20 dkg zeller
- 2,5 dl száraz fehérbor • 2 evőkanál vaj
- 40 dkg halhús (angolna, ponty)
- 1 kiskanál kakukkfű
- csipetnyi fehér bors • só.

A hagymát karikára, a petrezselymet apróra vágjuk. A halnyesedéket megmossuk, majd egy fazékban rétegesen lerakjuk a hagymával, zöldpetrezselyemmel, a babérral és a borssal, majd ráöntjük a bort, és 1,2 l vizet. Gyenge lángon főzzük fél óráig. Közben megtisztítjuk a zellert és felszeleteljük. A felolvasztott vajban negyed óráig pároljuk, majd rászűrjük a hallevest. A halhúst kockára vágjuk, beletesszük a levesbe, megfűszerezzük, és 12 percig főzzük. Vigyázzunk, hogy a halhús ne törjön szét. Ropogós bagettel kínáljuk.

Tejszínes halleves

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 80 dkg harcsa
- 20 dkg apró hal
- 3 vöröshagyma • 10 dkg paradicsom
- 10 dkg zöldpaprika • só
- 1 mokkáskanál fehér bors
- 3 dl tejszín • 2 burgonya
- 1 dl fehérbor.

A harcsát kifilézzük, húsát sűrűn bevagdossuk, kisebb csíkokra vágjuk, és felhasználásig hűtőbe tesszük. A fejből a szemeket és a keserűfogat kivágjuk. A gerinccel és az apró hallal együtt 3 l vízbe főni tesszük. A vöröshagymát félkarikára szeleteljük, majd a paradicsommal és a kicsumázott paprikával együtt a levesbe tesszük. A burgonyát meghámozzuk, a levesbe rakjuk, megsózzuk, fehér borssal ízesítjük, és egy órán át takaréklángon főzzük. Később sűrű szűrőn átpasszírozzuk, a tűzre tesszük, és újra felforraljuk. Beleöntjük a bort, a tejszínt, sóval utóízesítjük, és tíz perc alatt készre főzzük. A halszeleteket a levesbe tesszük, és nyolc percig főzzük. Tálaláskor friss, barna kenyérrel kínáljuk.

Szegedi halászlé

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 1 kg ponty • 0,5 kg fogas
- 0,5 kg harcsa • 20 dkg vöröshagyma
- 8 dkg lecsó • 3 dkg pirospaprika • só.

A megtisztított halakat kifilézzük, a húsát 7-8 dekás darabokra vágjuk, besózzuk, és félretesszük. Az ikrát és a haltejet is besózzuk. A halfejeket és a csontokat a megtisztított, finomra vágott hagymával együtt fazékba tesszük, felöntjük vízzel, megsózzuk, és fedő alatt, lassú tűzön két óráig főzzük. Azután leszűrjük, a darabos részeket finomra áttörjük, felöntjük a leszűrt lével, hozzáadjuk a pirospaprikát, az ikrát és a haltejet, beletesszük a haldarabokat és a lecsót, majd fedő alatt, lassú tűzön 10 percig főzzük. Nem keverjük, hanem az edényt néha megrázogatjuk. Forrón tálaljuk, úgy osztva el, hogy minden tányérba minden halfajtából jusson.

Afrikai csípős halleves

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg filézett hal
- 1 vöröshagyma
- 4 paradicsom
- petrezselyemzöld • 2 chilipaprika
- 1 kis csokor kakukkfű • só.

A megmosott halat kis kockákra vágjuk, és egy liter vízzel főni tesszük. Apró kockákra vágjuk a paradicsomot, a chilipaprikát, és a vöröshagymát, majd a halhoz adjuk, és együtt puhára főzzük. felaprított kakukkfűvel, petrezselyemzölddel, sóval, fűszerezzük, és félóra alatt készre főzzük.

Kolozsvári szabógallérleves

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 2 l húsleves (lehet kockából) • 1 fej hagyma
- 3 marék liszt • 1 tojás • só • bors • petrezselyem
- 1 marék búzadara.

Egy tojásból és a lisztből levestésztát gyúrunk, kinyújtjuk vékonyra, és letakarva pihentetjük, míg a töltelék elkészül. A hagymát apróra vágjuk, üvegesre pároljuk, rászórjuk a búzadarát, kevés aprított petrezselymet, majd sózzuk, paprikázzuk. A búzadarának aranyszínűre kell pirulnia. A tölteléket a kinyújtott tészta egyik felére kiskanállal szétosztjuk, majd ráhajtjuk a tészta másik felét. A sorok közét ujjainkkal óvatosan lenyomkodjuk, majd derelyevágóval kis kockákat szabunk belőle. Az így lett „gallérokat" kifőzzük a levesben, majd tetejét meghintjük apróra vágott petrezselyemzölddel.

Konyhatechnikai kifejezések

Passzírozás, áttörés

Célja a durvább rostszerkezetű élelmiszerek emészthetőbbé tétele. Szőr- vagy drótszitát, burgonyanyomót vagy passzírozó gépet használnak hozzá. Áttörik a főzelék és zöldségfélékből készült krémleveseket, püréket, de a halászlé alapját is, annak érdekében, hogy ne maradjon szálka a levesben.

Köménymagleves eresztett laskával

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 csomag köménymag • 1 vöröshagyma
- só • pirospaprika • olaj • 1 dl tej.

Az eresztett laskához: 3 kiskanál liszt
- 1 tojás • só.

Másfél liter vízben a forrástól számítva 10 percig főzzük a köménymagot úgy, hogy hozzátesszük a megtisztított, de egészben hagyott hagymát is. Lehúzzuk a tűzről, és lefedve hagyjuk 10 percig, hogy erős ízt kapjunk. Ezután leszűrjük. Közben paprikás rántást készítünk, felöntjük a köménylével, felforraljuk, és beleöntjük a tejet. Kikavarjuk a lisztet a sóval és a tojással, majd kiskanállal belecsurgatjuk a folyékony masszát a gyöngyöző levesbe. Még főzzük pár percig, majd levesszük a tűzről. Fokhagymás pirítóssal tálalva igazi téli lélekmelegítő.

Ír ürügulyás bográcsban

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg csontos ürühús • 40 dkg kelkáposzta
- 1 vöröshagyma • 40 dkg burgonya
- 10 dkg sárgarépa • 10 dkg fehérrépa
- 2 gerezd fokhagyma • szemes bors • só
- 2 evőkanál ételízesítő • 1 evőkaknál ecet
- 1 csokor petrezselyemzöld.

Az ürühúst sós, ecetes vízben forraljuk 5 percig, majd hideg vízzel lemossuk, és felkockázzuk. A bográcsba két liter vizet öntünk, megsózzuk, beletesszük a hűst, és pároson félkészre főzzük. A répákat, zellert, hagymát feldaraboljuk, és ezeket is a bográcsba tesszük. Sózzuk, borsozzuk, ételízesítővel fűszerezzük, majd a négybe vágott kelkáposztát, és a fokhagymát is hozzáadjuk. Végül beletesszük a felkockázott burgonyát. Készre főzzük, és friss kenyérrel kínáljuk.

Nyúlraguleves vadász módra

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg nyúlaprólék
- 8 dkg zsír
- 10 dkg sárgarépa
- 10 dkg fehérrépa • 5 dkg zeller
- 20 dkg vöröshagyma
- szemes bors • 1 kiskanál koriander
- 4 szem borókabogyó • 1 dl vörösbor
- 6 dkg liszt • 1 evőkanál mustár
- 4 kapribogyó
- 1 babérlevél • só.

A húst megmossuk, a sárgarépát, fehérrépát felkarikázzuk, a zellert kockára vágjuk, a vöröshagymát felszeleteljük. Az előkészített hozzávalókat bográcsba tett zsírra halmozzuk, sózzuk, borsozzuk, és beleszórjuk a fűszereket. Felengedjük vízzel, és puhára pároljuk. A húst kivesszük, kicsontozzuk, és feldarabolva visszatesszük a levesbe. Megszórjuk liszttel, felöntjük vörösborral, majd sűrűre főzzük. Beleszórjuk a kapribogyót, és tetejét meghintjük apróra vágott petrezselyemzölddel. Friss kenyeret kínálunk hozzá.

Zsályás fokhagymaleves

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 fej fokhagyma • 8 zsályalevél • 1 l erőleves
- 2 dl kefir • 1 evőkanál liszt • só • fehér bors
- csipet szerecsendió.

A fokhagymát cikkekre szedjük, héját lehúzzuk, és az erőlevesben puhára főzzük. Átszűrjük a levest, villával pépesítjük a fokhagymát, és visszatesszük a levesbe. Hozzáadjuk a megmosott, csokorba kötött zsályalevelet, és felforraljuk. A tűzről lehúzzuk, fedő alatt pihentetjük negyed óráig, majd besűrítjük liszttel elkevert kefirrel. Sóval, borssal, szerecsendióval fűszerezzük, és forrón tálaljuk.

Csontleves velős pirítóssal

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 2 sárgarépa • 2 fehérrépa
- 1 zeller • 1 kisebb karalábé • 1 vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma • 1 kg velőscsont
- 1 tojássárgája • 1 csokor petrezselyemzöld
- 2 dl tejföl • 2 evőkanál liszt
- 1 kiskanál szárított lestyán • szeletelt fehérkenyér.

A csontból kiszedjük a velőt és félretesszük. Másfél liter vízben odatesszük a csontot és a megtisztított zöldségeket főni, majd szemes borssal, sóval ízesítjük. A főzés vége felé beleengedjük a tüllbe kötött velőt, és megfőzzük. A levesből kiemeljük a csontot, a hagymát, majd liszttel és tojássárgájával kikevert tejföllel dúsítjuk. Végül beletesszük a lestyánt, ami különlegesen finom savanykás ízt kölcsönöz neki. A kenyérszeleteket megpirítjuk, rákenjük a velőt, és tetejére petrezselyemzöldet szórunk. Így adjuk a forró leves mellé.

Nyírségi gombócleves

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 20 dkg borjúlapocka • 1 közepes sárgarépa
- 1 közepes petrezselyemgyökér • 1 kisebb zeller
- 5 dkg gomba • 5 dkg zöldborsó • 1 citrom
- fél csomó petrezselyemzöld • 1 kisebb vöröshagyma
- olaj • 1 dl tejszín • 1 evőkanál liszt
- őrölt fehér bors • só.

A burgonyagombóchoz: 2 közepes burgonya
- fél csomó petrezselyemzöld • 1 kisebb vöröshagyma
- 5 dkg liszt • 1 tojás • olaj • őrölt fehér bors • só.

Kevés felhevített olajon megfuttatjuk a finomra vágott vöröshagymát, rátesszük a kis kockára vágott borjúhúst, sóval, borssal hintjük meg, és félpuhára pároljuk. Beletesszük a zöldborsót, valamint a szép egyenletes darabokra vágott zöldséget és a gombát. Felöntjük vízzel, és lassú forralással készre főzzük. Közben a héjában főtt burgonyát burgonyanyomón áttörjük. Finomra vágott, kevés olajban megpirított vöröshagymát, aprított petrezselyemzöldet, lisztet, tojást adunk hozzá, és kevés borssal, sóval ízesítjük. A masszából vizes kézzel kis gombócokat formázunk, és a levesbe téve megfőzzük. Tejszínes habarással sűrítjük, és citromlével ízesítjük. Tálaláskor a nyírségi gombóclevest citromszeletekkel és petrezselyemzölddel díszítjük.

Tavaszi csalánleves

Elkészítési idő: 25 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 20 dkg friss • zsenge csalánlevél
- 5 dl tej • 5 dkg árpaliszt • 10 dkg vaj
- 1 tojás • 2 kiskanál só • szerecsendió.

A csalánleveleket bőrkesztyűben tépjük le, a kocsányokat a főérrel együtt kihúzzuk, a leveleket megmossuk, majd 5 dl forrásban lévő vízbe tesszük. Nem főzzük, csak forrázzuk, majd a csalánleveleket leszűrjük, és a forrázó vizet félretesszük. A lecsöpögtetett leveleket apróra megvagdaljuk. A forró levet behabarjuk a tejben elkevert liszttel, hozzáadjuk a vajat, megsózzuk, kevés reszelt szerecsendióval ízesítjük, belekeverjük a felaprított csalánleveleket, és pár percig főzzük. Forrón tálaljuk. Lágy, krémszerű lesz a leves, ha tálalás előtt 1 tojással vagy 2 dl tejszínnel behabarjuk.

Zöldfűleves tojással

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 csokor petrezselyemzöld
- 1 csokor metélőhagyma • 1 marék zsázsa
- 10 dkg friss spenót • 1 l húsleves
- 1 vöröshagyma • 1 lisztes burgonya
- 1,5 dl natúr joghurt • só
- bors • 4 tojás.

A tojásokat keményre főzzük, meghámozzuk, és hűlni hagyjuk. Megtisztítjuk a hagymát és a burgonyát, mindkettőt kockára vágjuk, és a húslevesben puhára főzzük. A spenótot, a metélőhagymát és a petrezselymet megmossuk, és finoman felaprítjuk. A zsázsával együtt a tűzről lehúzott levesbe tesszük, és tíz percig puhulni hagyjuk. Mixerben pürésítjük a levest, még egyszer felforraljuk, és sóval, borssal ízesítjük. Végül belekeverjük a joghurtot. Tálaláskor a tányérba tett levesbe félbe vágott főtt tojásokat teszünk.

Sonkagombócleves

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,5 l húsleves • 1 füstölt ízű leveskocka
- 1 csokor petrezselyem • 2 gerezd fokhagyma
- 2 dl tejföl • só • pirospaprika • 2 evőkanál olaj.

A sonkagombóchoz: 10 dkg füstölt főtt sonka

- 2 burgonya • 1 gerezd fokhagyma
- petrezselyemzöld • 2 tojás
- 10 dkg grízes liszt
- majoránna • só • bors.

Felforraljuk a húslevest, beletesszük a füstölt ízű leveskockát, majd megfőzzük benne az egészben hagyott burgonyát. Átszűrjük, a burgonyát összetörjük, majd összevegyítjük az apróra vágott sonkával, petrezselyemzölddel, fokhagymával, tojással és grízes liszttel. Sóval, borssal, majoránnával ízesítjük. Felhevített olajon megfuttatjuk a két kapart fokhagymagerezdet, meghintjük pirospaprikával, felöntjük a főzőlével. A masszából kis gombócokat formázunk, és a levesbe tesszük. Tejföllel sűrítjük, és tetejét meghintjük apróra vágott petrezselyemzölddel. Hegyes erős paprikát kínálhatunk hozzá.

Spárgakrémleves

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg spárga
- 2 dl tejszín • 1,5 dl tejföl
- 1 evőkanál vaj • 1 evőkanál liszt
- 2 dl húslé • 2 tojás • 3 evőkanál citromlé
- 1 evőkanál cukor
- 1 evőkanál ételízesítő.

Levágjuk a spárgák fejrészét, és kevés vízben megfőzzük. A maradék spárgát feldaraboljuk, sós vízben megfőzzük, majd hozzáadjuk a citromlét, a cukrot, és puhára pároljuk. Felolvasztott vajon elkeverjük a lisztet, felöntjük tejszínnel és tejföllel, majd a levessel együtt összeturmixoljuk. A spárgák fejrészét levükkel együtt a leveshez keverjük, sózzuk, borsozzuk, és azonnal tálalhatjuk.

Joghurtos parajleves bundáskenyérrel

Elkészítési idő: 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 60 dkg paraj
- 1 vöröshagyma • 3 evőkanál olaj
- 6 dl joghurt • só • fehér bors
- 3 gerezd fokhagyma
- 2 szelet bundáskenyér.

A parajt megmossuk, vastag szárát és ereit megtisztítjuk, és a leveleket apróra vágjuk. A hagymát finoman felaprítjuk, és felhevített olajon üvegesre dinszteljük.

Hozzáadjuk a parajt, ráöntünk 1 l vizet, és közepes lángon főzzük 20 percig. A joghurtba belekeverjük a pépesített fokhagymát, a sót, majd a tűzről levett leveshez adjuk. Ha kell, utóízesítjük, majd tányérokba merjük. Tetejére szórjuk a kis rombuszokra vágott bundáskenyeret, és azonnal tálalhatjuk.

Tárkonyos halleves

Elkészítési idő: 4 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg pontyfej és csont
- 40 dkg haltej • 40 dkg halikra
- 2 kisebb sárgarépa
- 1 kisebb petrezselyemgyökér
- 1 kisebb zeller • 1 citrom
- 2 közepes vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma • 2 dl tejföl
- 1 evőkanál liszt • tárkonylevél
- őrölt fehér bors • só.

A pontyfejet és csontot egy vékony szeletekre vágott hagymával együtt nagy fazékba tesszük, nagy lángon pirítjuk rövid ideig, közben állandóan kevergetjük. Felöntjük 2 liter vízzel, és lassú forralással, 3-4 órán keresztül főzzük. Az így elkészített hal-alaplevet sűrű szűrőn átpasszírozzuk, beletesszük a szép egyenletes darabokra vágott zöldséget, a sót, borsot, és felforraljuk. Amikor a zöldség megfőtt, beletesszük a haltejet és ikrát, lisztből és tejfölből készült habarással sűrítjük, citromlével és tárkonnyal ízesítjük, és gyorsan készre forraljuk. Tálaláskor tejföllel dúsíthatjuk a tárkonyos hallevest, majd finomra vágott tárkonylevéllel és citrommal díszítjük.

Kolbászos tésztaleves

Elkészítési idő: 35 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 20 dkg liszt • 10 dkg füstölt kolbász
- 2 evőkanál olaj • 2 tojás • 2 dl tejföl
- 2 gerezd fokhagyma • pirospaprika
- só • petrezselyemzöld.

A lisztből és a tojásokból tésztát gyúrunk, vékonyra nyújtjuk, majd széles metéltre vágjuk. A felkarikázott kolbászt forró vízbe tesszük, és negfyed óráig főzzük. Felhevített olajon megpirítunk kevés lisztet, hozzáadjuk a kapart fokhagymát, és a paprikát. Belekeverjük a tejfölt, és lassan, állandóan kevergetve a kolbászos levesbe öntjük. Beletesszük a tésztát, és készre főzzük. Tetejét meghintjük felaprított petrezselyemmel.

Vargányás bárányleves

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 40 dkg bárányalapocka
- 5 dkg füstölt szalonna
- 10 dkg vargánya • 1 közepes vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma • 1 közepes zöldpaprika
- 1 közepes paradicsom • 1 kis csokor zellerzöld
- 4 dkg házi csuszatészta • 2 dl tejföl
- 1 evőkanál liszt • 2 szál friss kakukkfű
- pirospaprika • só.

A kis kockára vágott szalonnát kisütjük, hozzáadjuk a finomra vágott hagymát és a zúzott fokhagymát, majd gyorsan megfuttatjuk. Meghintjük pirospaprikával, majd kevés vízzel felöntve jól kiforraljuk. Rátesszük a kisebb kockára vágott bárányhúst, paprikát, paradicsomot és a vargányát. Sóval, finomra vágott kakukkfűvel ízesítjük, és megpároljuk. Amikor a hús és a gomba már majdnem megpuhult, felöntjük 1 liter vízzel, beletesszük a külön szárazon aranysárgára pirított, kisebb darabokra tördelt csuszatésztát, és készre forraljuk. Tejfölből és lisztből készült habarással sűrítjük, majd még egyszer felforraljuk. Tálaláskor a levest tányérba szedjük, és finomra vágott zellerzölddel hintjük meg.

Palacsintaleves

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 l erőleves
- 12 evőkanál gyorsfagyasztott zöldborsó
- 1 csokor metélőhagyma.

A levesbetéthez: 4 vékony palacsinta

- 10 dkg darált sertéshús • 1 evőkanál olaj
- 1 evőkanál liszt • 1 dl tejszín
- 1 csomó tavaszi hagyma • őrölt fehér bors
- 1 kis csokor petrezselyemzöld • só.

A felhevített olajon megpároljuk a darált sertéshúst. Sóval, borssal ízesítjük, liszttel sűrítjük, tejszínnel felöntjük és kiforraljuk. A tűzről levéve hozzáadjuk a finomra vágott tavaszi hagymát és a petrezselymet. Elosztjuk a palacsintákra, és feltekerjük. Az erőlevesben készre főzzük a zöldborsót, tányérokba osztjuk, mindegyikbe teszünk egy-egy töltött palacsintát, majd finomra vágott metélőhagymával meghintve adjuk az asztalra.

Rongyosleves

Elkészítési idő: 15 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 l zöldségleves (kockából) • 2 tojás
- 1 evőkanál ecet • 1 babérlevél • só
- köménymag • pirospaprika • 1 evőkanál liszt
- 2 evőkanál olaj • 2 gerezd fokhagyma.

Felhevített olajon megfuttatjuk a kapart fokhagymát, megszórjuk liszttel, pirospaprikával, majd felöntjük a forró levessel. Köménnyel, sóval ízesítjük, és lassan belecsurgatjuk a felvert, sózott tojásokat. Ezektől lesz „rongyos" a leves. Végül kevés ecettel ízesítjük, és azonnal tálalhatjuk.

Toszkán kenyérleves

Elkészítési idő: 2 óra

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg konzerv hámozott paradicsom
- 2 gerezd fokhagyma • 5 evőkanál olaj
- 1,5 l húsleves • só • bors
- 1 csokor petrezselyemzöld
- 1 csokor bazsalikom • halványító zeller
- 15 dkg pirítós kenyér • reszelt sajt.

A paradicsomot szitán átnyomjuk, a zöldfűszereket megmossuk, és lerázzuk róluk a vizet. Felhevített olajon megfuttatjuk a fokhagymát, a vágott petrezselymet, bazsalikomot, zellert, majd hozzáadjuk a paradicsomot. Lassú tűzön főzzük negyed óráig. Beletesszük a kenyeret, kicsit együtt pirítjuk, majd felöntjük a felforrósított levessel. Lassú tűzön főzzük 1 órán át, közben gyakran kavargatjuk. Végül sózzuk, borsozzuk, és tálaláskor meghintjük reszelt sajttal.

Gazpacho

Elkészítési idő: 60 perc + hűtés

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kisebb kígyóuborka
- 2 közepes paradicsom
- 2 nagyobb zöldhúsú paprika
- 1 csokor tavaszi hagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 citrom • 2 dl joghurt
- 4 dl hideg húsleves
- 1 dl majonéz • 2 szelet rozskenyér
- 3 evőkanál olívaolaj
- őrölt fehér bors • só.

A barnakenyeret olívaolajon megsütjük. A paradicsomot meghámozzuk. Az uborka, paradicsom, zöldpaprika egy részét szép egyenletes kockákra vágjuk, és félretesszük, ez lesz a leves betétje. A maradék uborkát, paprikát, paradicsomot, a pirított kenyérrel, tavaszi hagymával, fokhagymával együtt simára turmixoljuk. Elkeverjük a lezsírozott hideg húslevessel, joghurttal és majonézzel, majd szükség szerint citromlével, borssal, sóval ízesítjük. Beletesszük az összevágott anyagokat, majd hűtőben jól lehűtjük. Tálaláskor a hideg gazpachót tálkákba szedjük, és apróra vágott tavaszi hagyma zölddel meghintve szolgáljuk fel.

Lebbencsleves

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 30 dkg burgonya • 2 zöldpaprika
- 1 nagyobb paradicsom • 1 vöröshagyma
- 5 dkg füstölt szalonna • 10 dkg lebbencstészta
- pirospaprika • köménymag • só.

A kis kockára vágott füstölt szalonnát kisütjük, hozzáadjuk a finomra vágott vöröshagymát és megfuttatjuk. Meghintjük pirospaprikával, majd megfelelő mennyiségű vízzel felöntve felforraljuk, közben kevés sóval és köménymaggal ízesítjük. A lebbencstésztát külön, szárazon aranysárgára pirítjuk és félretesszük. A leveshez adjuk a szép egyenletes darabokra vágott burgonyát, a zöldpaprikát, a paradicsomot, a pirított lebbencstésztát, és lassú forralással mindent készre főzünk.

Ízletes tyúkleves széles metélttel

Elkészítési idő: 3 óra

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 levesnek való tyúk • 2 sárgarépa
- 1 póré • 1 vöröshagyma • 1 babérlevél
- só • bors • 25 dkg széles metélt
- szerecsendió • 1 csokor petrezselyemzöld.

Hideg vízben főni tesszük a tyúkot, majd ha felforrt, habját folyamatosan leszedjük. Megsózzuk, majd közepes lángon 1 órán át főzzük. Beletesszük a felszeletelt répát, pórét, majd az egészben hagyott hagymával együtt a levesbe tesszük. Babérral ízesítjük, és még egy órán át főzzük. Közben sós vízben kifőzzük a széles metéltet és leszűrjük. Kivesszük a tyúkot a fazékból, kicsontozzuk, falatnyi darabkákra vágjuk. A levest átszűrjük, a zöldséget apróra vágjuk, és a hússal mag a tésztával együtt visszatesszük a levesbe. Sózzuk, borsozzuk, szerecsendióval ízesítjük, majd tetejét meghintjük apróra vágott petrezselyemmel.

Allgäui sajtleves

Elkészítési idő: 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 10 dkg ementáli sajt
- 40 dkg burgonya
- reszelt szerecsendió
- finomított só • frissen őrölt bors
- 5 dkg vöröshagyma • 2 dkg teavaj
- 1 csomó metélőhagyma
- 5 dkg liszt • fél dl tejszín.

A hagymát karikára vágjuk, vajban megpirítjuk. Az apró karikára vágott burgonyát hozzáadjuk, tovább pirítjuk, liszttel megszórjuk, utána a tejszínnel és vízzel felengedjük, reszelt szerecsendióval, sóval, borssal ízesítjük. Közben a sajtot fél dl vízben felfőzzük, és sűrűre beforraljuk. Amikor a burgonyakarikák megpuhultak, hozzáöntjük az olvasztott meleg sajtot. Tojássárgájával dúsíthatjuk. Tálaláskor felforrósított csészékbe töltjük, sült hagymakarikát, finomra vágott metélőhagymát szórunk a tetejére.

Délnémet sajtleves

Elkészítési idő: 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 4 dkg vaj • 1,5 dkg finomliszt
- 1 dl fehérbor • fél l húsleves (lehet kockából)
- 10 dkg ementáli sajt • 2 dl tejföl • 1 dl tejszín
- 2 tojássárgája • 5 dkg füstölt szalonna
- 5 dkg sült hagymakarika • 1 csomó metélőhagyma
- ízlés szerint őrölt bors • jódozott tengeri só.

A vajból és a lisztből világos rántást készítünk, fehérborral és a húslevessel felöntjük. A finomra reszelt sajtot a tejföllel és tejszínnel, sóval és borssal lassan belekeverjük a forrásban levő levesbe. Közben hagymakarikákat sütünk, amit összekeverünk üvegesre fonnyasztott füstölt szalonnacsíkokkal. Tálalás előtt a levest tojássárgával és tejszínnel dúsítjuk, amit már nem forralunk tovább. A feltálalt sajtleves tetejére kerül a füstölt szalonna, a hagymakarika és a durvára vágott metélőhagyma.

Pikáns rokfortleves

Elkészítési idő: 45 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 30 dkg rokfort sajt • 2 fej vöröshagyma
- 1 csokor zöldpetrezselyem • 6 szelet barna kenyér
- 2 sárgarépa • 1 fehérrépa • fél zellergumó
- 7 dkg vaj • 1 kiskanál őrölt bors • só.

A hagymát felszeleteljük, és a felhevített vajon, gyakori kavargatás mellett, barnára pirítjuk. Másfél liter vízben megfőzzük a zöldségeket. A kenyeret felszeleteljük, a petrezselymet finomra vágjuk. A rokfortot kézzel beletördeljük a tűzről lehúzott levesbe, majd öt percre még visszatesszük a tűzre, de már nem forraljuk. Hozzáadjuk a fűszereket, a petrezselymet és a pirított kenyérkockákat, majd forrón tálaljuk.

Vadraguleves erdészné módra

Elkészítési idő: 100 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 80 dkg fiatal vadhús
- 2 evőkanál vaj • 1 hagyma
- 1 zeller • 3 evőkanál liszt
- 3 evőkanál sűrített paradicsom
- 1,2 dl vörösbor • 20 dkg erdei gomba
- friss rozmaring • kakukkfű
- 1 citrom leve • 2 evőkanál áfonyaíz
- 3 evőkanál vörös borecet • só • bors
- 4 cl cseresznyelikőr • 1 babérlevél
- 1 csokor petrezselyemzöld
- 2 dl tejszín • 2 dl tej.

A húst megmossuk, inas, hártyás részeit levágjuk, majd kisebb kockákra vágjuk. Felhevített vajon körbepirítjuk, meghintjük a felvágott hagymával, zellerrel, majd egy-két perc pirítás után beletesszük a paradicsompürét. Megszórjuk liszttel, felöntjük vörösborral és tejjel, majd babérral, rozmaringgal, kakukkfűvel ízesítjük. Egy órán át pároljuk, majd beletesszük a felszeletelt, citrommal öntözött gombát. Végül áfonyaízzel, borecettel, likőrrel ízesítjük, hozzákavarjuk a tejszínt, és ezután már nem főzzük, csak összeforrósítjuk. Tetejét jól meghintjük apróra vágott petrezselyemzölddel.

Fahéjas meggyleves

Elkészítési idő: 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 60 dkg friss magozott meggy
- 1 citrom • 15 dkg cukor
- 3 dl tejszín • 2 evőkanál liszt
- 1 kisebb darab fahéj • szegfűszeg
- só • őrölt fahéj.

Másfél liter vizet felforralunk cukorral, fűszerzacskóba kötött fahéjjal, szegfűszeggel. Beletesszük a meggyet, majd takaréklángon néhány percig főzzük. Tejszínből és lisztből készült habarással sűrítjük, majd egy-két percig tovább forraljuk. A fűszerzacskót kiemeljük a levesből. A tűzről levéve citromlével, reszelt citromhéjjal ízesítjük, majd lehűtjük. Tálaláskor a hideg meggylevest tányérba merjük, tejszínnel dúsítjuk, és őrölt fahéjat szórunk rá.

Tejszínes borleves

Elkészítési idő: 25 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 4 szelet szikkadt kenyér
- 8 dl húsleves • 2,5 dl tejszín
- 4 tojássárgája • 2,5 dl fehérbor
- 2 evőkanál liszt • szerecsendió
- fehér bors • só • 1 evőkanál vaj.

A szikkadt kenyeret apró kockára vágjuk, és felhevített vajon egyenletesen körbepirítjuk. Habverővel jól összedolgozzuk a hideg húslevest, a tejszínt, a bort, a tojások sárgáját, majd kis lángon felforrósítjuk, de nem főzzük fel. Sóval, fehér borssal, szerecsendióval ízesítjük, tányérokba merjük, és tetejét megszórjuk pirított kenyérkockákkal.

Tárkonyos őzraguleves

Elkészítési idő: 2 óra

Hozzávalók 4 személyre:

- 25 dkg őzcomb
- 1 sárgarépa • 1 fehérrépa
- 1 zekller • 1 citrom
- 2 evőkanál olaj • 1 dl tejföl
- 2 evőkanál liszt • 1 evőkanál musttár
- 1 babérlevél • 1 vöröshagyma
- 1 evőkanál ecetben eltett tárkonylevél
- só • bors.

Felhevített olajon megfuttatjuk a finomra vágott hagymát, rátesszük a felkockázott húst, majd babérlevéllel, sóval, borssal fűszerezzük. Hozzáadjuk a kis darabokra vágott zöldséget, majd felengedjük vízzel, és beletesszük a cérnával összekötött ecetes tárkonyleveleket. Készre főzzük, majd tejföllel kevert liszttel sűrítjük. Mustárral, citromlével tesszük még pikánsabbá, majd tálaláskor petrezselyemzölddel, és citromszeletkékkel díszítjük.

jó tudni!

Ne öntsük ki a sonka, burgonya, bab, vegyes zöldség főzőlevét, mert más levesek, főzelékek alapja, ízesítője, sűrítője lehet. Lefagyasztva és kisebb adagokba eltéve remekül eláll egy ideig, mint ahogy a maradék bor is.

Zuppa pavese

Elkészítési idő: 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 l húsleves • 2 evőkanál vaj
- 4 szelet toast • 4 tojássárgája
- só • reszelt parmezán.

A húsleves tetejéről leszedjük a zsírt, majd felforraljuk. Felhevített vajon aranysárgára sütjük a kenyérszeleteket, majd rácsra tesszük. Meghintjük reszelt parmezánnal, és belefektetjük a leveses tányérokba. Sorban feltörjük a tojásokat, szétválasztjuk, és a sárgákat óvatosan a kenyerekre engedjük. Enyhén megsózzuk, és tetejüket is meghintjük reszelt sajttal. Lassan rámerjük a tűzforró levest, és azonnal szervírozzuk.

Kínai dinnyeleves

Elkészítési idő: 2 óra

Hozzávalók 4 személyre:

- egy 3-4 kilós görögdinnye
- 5 dl tyúkhúsleves • 15 dkg csirkehús
- 15 dkg sertéshús • 10 dkg sonka
- 10 dkg bambuszrügy • 10 dkg zöldborsó
- 5 dkg gomba • 1 mokkáskanál só.

Az apróra vágott csirke- és sertéshúst 10 percig forraljuk a levesben, majd beletesszük a csíkokra vágott gombát, bambuszrügyet és sonkát, a zöldborsót meg a sót. Lassú tűzön még 5 percig főzzük. Levágjuk a dinnye tetejét, kimagozzuk, a húsa egy részét is kivesszük, beletöltjük a levest, visszatesszük a tetejét, egy nagy, félig vízzel telt fazékba állítjuk, és másfél óráig forraljuk a vizet. A dinnyét egészben tesszük az asztalra, és a húsából is kanalazunk.

Erős-savanyú leves

Elkészítési idő: 30 perc

Hozzávalók 6 személyre:

- 1,5 l tyúkhúsleves (kockából)
- 5 dkg sült sertéshús
- 5 dkg megtisztított garnélarák
- 5 dkg szárított siitake (fafülgomba)
- 2,5 g bambuszrügy • 2 szál újhagyma
- 1 tojás • 1,5 evőkanál fehér ecet
- 1 evőkanál kukoricaliszt
- 1 evőkanál cukor
- 1 kiskanál chiliszósz
- 1 mokkáskanál sötét szójaszósz
- 1 mokkáskanál szezámolaj • só.

A szárított gombát 1 dl forró vízben 5 percig áztatjuk, majd kivesszük, és csíkokra vágjuk; a bambuszrügyet szeletekre vágjuk, az újhagymát felkarikázzuk, a kukoricalisztet 2 evőkanál vízzel pépesre keverjük. A tojás és a kukoricaliszt-pép kivételével az összes hozzávalót a húsleveshez adjuk, és lassú tűzön 5 percig forraljuk. Behabarjuk a kukoricaliszt-péppel, és lassan tovább forraljuk, amíg a leves sűrű, és opálosan áttetsző lesz. Ekkor a tűzről levéve, lassan keverve belecsurgatjuk a felvert tojást. Azon melegében tálaljuk.

Sörleves kenyérrel

Elkészítési idő: 30 perc + áztatás

Hozzávalók 4 személyre:

- 3 evőkanál reszelt
- szikkadt korpás kenyér
- 3 evőkanál porcukor
- fél csomag vanillincukor
- 1 kiskanál citromlé
- 1 kis darab fahéj • 1 tojássárgája
- 1 dl tejszín • 7 dl barna sör.

A kenyér-reszeléket 1 evőkanál porcukorral és a vanillincukorral 2,5 dl vízbe áztatjuk. Másnap hozzáöntünk fél liter sört, 2 evőkanál porcukorral, fahéjjal és citromlével ízesítjük, majd mérsékelt tűzön pár percig főzzük. A tojássárgáját habosra keverjük a maradék cukorral, adagonként hozzáöntjük a megmaradt sört, majd folyton kevergetve, a leveshez adjuk. A forró levest csészékbe töltjük, és mindegyik tetejére 1-2 kanál keményre felvert tejszínhabot teszünk.

Fűszeres cukkinileves

Elkészítési idő: 45 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 3 kisebb cukkini • 2 gerezd fokhagyma
- 1 evőkanál olaj • 2 szál zöldhagyma
- 2 dl tejszín • 1 l húsleves • 1 evőkanál vaj
- friss bazsalikom.

Kevés olajon megfuttatjuk a finomra vágott fokhagymát, majd hozzáadjuk a felkockázott cukkinit. Együtt

pároljuk pár percig, majd felöntjük a húslevessel. A vajon hirtelen átsütjük a karikára vágott újhagymát. A levest botmixerrel pürésítjük, és hozzákeverjük a tejszínt. Tányérokba osztjuk, majd tetejét megszórjuk az előkészített újhagymával és apróra vágott bazsalikommal.

Korhelyleves

Elkészítési idő: 85 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 20 dkg sertésdagadó
- 20 dkg füstölt kolbász
- 6 dkg rizs • 80 dkg savanyú káposzta
- 2 evőkanál zsiradék • 2 dl tejföl
- 2 kiskanál pirospaprika
- 1 vöröshagyma
- 1 kiskanál őrölt bors
- só • 2 l csontlé.

A zsiradékot fölhevítjük, beletesszük az apróra vágott vöröshagymát, majd aranysárgára dinszteljük. Megszórjuk pirospaprikával, fölengedjük kevés vízzel, majd zsírjára visszapirítjuk. A sertésdagadót kis kockára, a füstölt kolbászt karikára vágjuk, majd a hagymán kissé megforgatjuk. A savanyú káposztát bő vízben jól átmossuk, hogy az intenzív savanyú íz ne tegye kellemetlenné a levest, a húshoz adjuk, majd felöntjük a csontlével, és 50 perc alatt takaréklángon, fedő alatt puhára főzzük. Hozzáadjuk a rizst, belekeverjük a tejfölt, majd megsózzuk, és őrölt borssal ízesítjük. Miután az ízek jól összeforrtak, tűzforrón kínáljuk.

Aludttej-leves kukoricapehellyel

Elkészítési idő: 15 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 l behűtött aludttej
- 1 csokor kapor
- 2 gerezd fokhagyma • só
- 1 bögre kukoricapehely.

Az aludttejbe belekeverjük az apróra vágott kaprot, a zúzott fokhagymát és a sót. Négy tálkába osztjuk, és tetejét megszórjuk kukoricapehellyel. Azonnal kínáljuk.

Palócleves

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 75 dkg birkacomb vagy lapocka
- 40 dkg zöldbab
- 25 dkg vöröshagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 10 szem fekete bors
- 1 babérlevél • 3 dl tejföl
- 1 mokkáskanál őrölt köménymag
- 1 kávéskanál liszt • 1 csomó kapor
- finomított só • csipetke.

Az apróra vágott vöröshagymát zsírban megpirítjuk. Hozzátesszük a kis kockákra vágott birkahúst, megsózzuk, hozzáadjuk a fekete borsszemeket, az őrölt köménymagot és a pirospaprikát, felöntjük 3 dl vízzel, beletesszük a babérlevelet. A megtisztított burgonyát, a húshoz hasonló nagyságú kockákra vágjuk, a babot úgy, ahogy a főzelékhez szoktuk, megtisztítva, 2cm-es darabokra vágva külön megfőzzük kevés sóval, ugyanígy a burgonyát. A megpuhult birkahúshoz adjuk, a vízzel együtt úgy, hogy gulyásleves sűrűségű legyen, és forraljuk még 15 percig. A tejfölt a kávéskanálnyi liszttel csomómentesre keverjük, ezzel behabarjuk a levest, és a finomra vágott kaporral meghintjük. A csipetkét beleszaggatjuk a levesbe, azzal együtt főzzük készre.

Bableves füstölt csülökkel

Elkészítési idő: 110 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 füstölt csülök (30-40 dkg)
- 15 dkg tarkabab • 15 dkg sárgarépa
- 10 dkg fehérrépa • 10 dkg zellergumó
- 10 dkg vöröshagyma
- 2 cikk fokhagyma
- 2 evőkanál olaj • 2 evőkanál liszt
- 1 kiskanál csemegepaprika • erős paprika
- ízlés szerint; betétnek egy tojásból gyúrt csipetke.

Az előző nap beáztatott babot a füstölt csülökkel annyi vízben tesszük fel főni, amennyi éppen ellepi. Ha felforrt, a megtisztított kockákra vágott zöldségeket hozzáadjuk, és együtt puhára főzzük. Az olajban lisztet pirítunk, a zúzott fokhagymát, és a finomra vágott vöröshagymát hozzáadjuk, megszórjuk csemegepaprikával, a rántást hideg vízzel simára keverjük, és a levesbe öntjük. Megkóstoljuk, szükség szerint sózunk és csipetkét főzünk bele. Aki szereti, erős paprikát is tehet bele. Tálaláskor a csülökhúst is apró kockára vágva adjuk fel. Az ízeket kevés tejföllel simíthatjuk.

Savanyúlé csülökkel

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc + áztatás

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg savanyú káposzta
- 1 kg füstölt sertéscsülök • 10 dkg lángolt kolbász
- 10 dkg sárgarépa • 10 dkg fehérrépa
- 15 dkg vöröshagyma • 2 gerezd fokhagyma
- 1 marhahúsleves kocka • 2 dl tejföl • 1 dl tejszín
- 5 dkg vaj • 1 púpozott evőkanál liszt • só
- őrölt bors • őrölt tárkonylevél
- 1 kiskanál morzsolt sáfrány • kakukkfű.

A füstölt csülköt egy éjszakán át hideg vízben áztatjuk, majd két liter friss vízben félpuhára főzzük. A vöröshagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk, és felhevített vajon megdinszteljük. Beletesszük a pépesített fokhagymát, a felkarikázott sárgarépát és fehérrépát, majd lefedjük. Tíz percig pároljuk, megszórjuk liszttel, majd folyamatosan kavargatva, két perc alatt lepirítjuk. Sózzuk, borsozzuk, kakukkfűvel, tárkonnyal és sáfránnyal fűszerezzük, majd felengedjük a csülök főzőlevével. Hozzáadjuk a leveskockát, majd a kimosott és összevágott savanyú káposztát. Tejföllel és tejszínnel ízesítjük, majd belerakjuk a csülköt. Ha szükséges, az elfőtt levet vízzel pótoljuk, és készre pároljuk. A megfőtt csülköt kicsontozzuk, húsát felkockázzuk, és visszatesszük a levesbe. A kolbászt vékony karikára szeljük, tálalás előtt kevés vajon megpirítjuk, és a leves tetejére szórjuk. Díszíthetjük paradicsom és paprika szeletekkel is, vagy megszórhatjuk apróra vágott petrezselyemzölddel. Szabadtűzön, bográcsban is elkészíthető étel. Kínálhatunk mellé erős paprikát és vörös rozét.

Tartalomjegyzék

Előszó 5
Leveskalauz 7

Húslevesfélék
Csontleves velős pirítóssal 56
Erőleves fánkocskákkal . . 15
Fácánleves 16
Galambleves rántott borsóval 13
Húsleves parmezános galuskával 12
Ízletes tyúkleves széles metélttel 66
Lakodalmas leves 21
Májgombócleves 16
Marhaleves vajas galuskával 31
Orjaleves 11
Palacsintaleves 63
Újházy tyúkhúsleves 22
Vásárhelyi libaleves 10
Zöldséges pulykanyak-leves 12
Zuppa pavese 72

Ragulevesek, laktató tálak
Bableves füstölt csülökkel 77
Borscs 43
Csirkebecsinált 48
Csülkös sárgaborsóleves . 14
Disznótoros leves 42
Fenyvesalji szarvasleves . . 47
Gulyásleves marhalábszárból 26
Hargitai tojásos bárányleves 14
Ír ürügulyás bográcsban . 54
Kányádi szilvaleves füstölt oldalassal 46
Kolbászos tésztaleves 62
Kolozsvári szabógallérleves 53
Korhelyleves 75
Lebbencsleves 66
Lencseleves csülökkel . . . 34
Máréfalvi salátás fuszulyka 20
Nyírségi gombócleves . . . 57
Nyúlraguleves vadász módra 55
Ökoruszályleves 26
Pacalleves 24
Palócleves 76
Savanyúlé csülökkel 78
Sonkagombócleves 59
Tárkonyos őzraguleves . . 71
Vadraguleves erdészné módra 69
Vargányás bárányleves . . . 62

Zöldséglevesek mindenféle módon
Azték paradicsomleves . . 28
Bakonyi rókagomba leves 30
Bazsalikomos sültpaprika-krémleves . 38
Brokkoli-krémleves 19
Burgonyaleves sok zöldséggel 37
Burgonyás pórékrémleves 28
Citromos, gombás borjúleves 29

Csomboros, almás hurkaleves 40
Édeskömény leves 22
Francia hagymaleves 24
Fűszeres cukkinileves . . . 74
Gazpacho 65
Gyömbéres sárgarépa-krémleves . . 39
Hagymaleves juhtúrós palacsintakarikákkal . . . 38
Hideg uborkaleves mentalevelekkel 16
Joghurtos parajleves bundáskenyérrel 60
Júniusi zöldségleves 20
Kapros salátaleves 32
Karfiolleves sonkával és sajttal 42
Kelkáposztaleves húsgombóccal 41
Kolbászos krumplileves . . 23
Kukoricaleves pirított csirkemellel 17
Nyári lucskos káposzta oldalassal 48
Paprikás húsgombócleves 35
Paradicsomleves provanszi módra 33
Sógorasszony töklevese . . 40
Spárgakrémleves 60
Tavaszi csalánleves 58
Tavaszi spenótleves buggyantott tojással . . . 18
Zöldfűleves tojással 58
Zöldséges borjúhúsleves . 32
Zöldségleves olasz módra 36
Zsályás fokhagymaleves . 56

Gyümölcslevesek

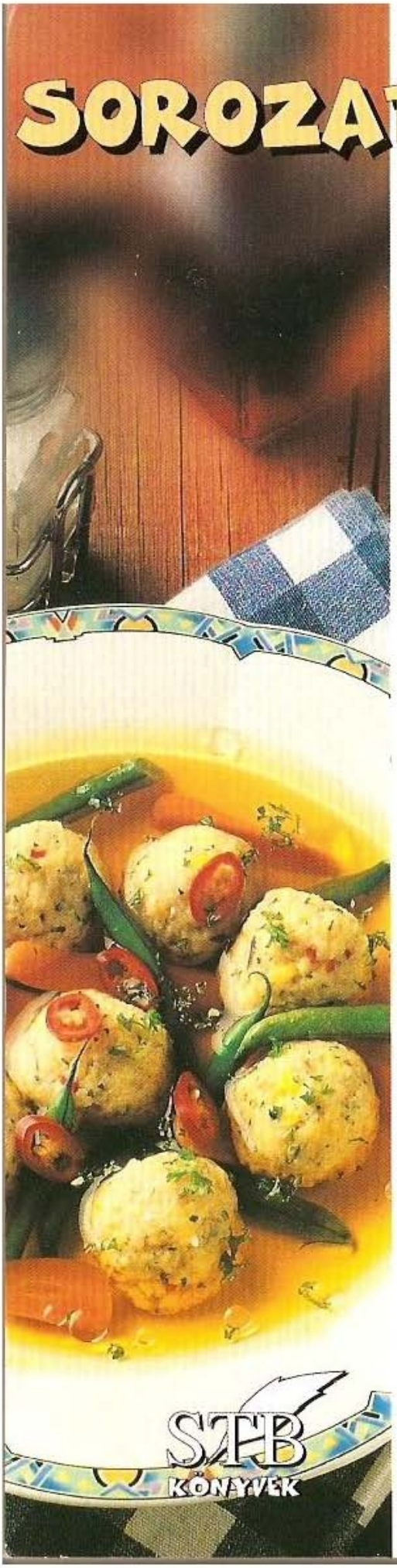
Fahéjas meggyleves 70
Fokhagymás-mandulás sárgadinnyeleves 27
Hideg gyümölcsleves . . . 44
Karácsonyi aszaltszilva-leves 50
Kínai dinnyeleves 72
Könnyű egresleves 46
Mazsolás birsalmaleves . . 45
Petrezselymes citromleves 25
Tárkonyos almás csirkeleves 44
Vörösboros eperkrémleves 34

Hallevesek

Afrikai csípős halleves . . . 52
Halcsorba 49
Parasztos halleves 50
Szegedi halászlé 52
Tárkonyos halleves 61
Tejszínes halleves 51

Egyéb levesek

Allgäui sajtleves 67
Aludttej-leves kukoricapehellyel 76
Délnémet sajtleves 68
Erős-savanyú leves 73
Köménymagleves eresztett laskával 54
Pikáns rokfortleves 68
Rongyosleves 64
Sörleves kenyérrel 74
Tejszínes borleves 70
Toszkán kenyérleves 64



SOROZATUNK KÖTETEI:

A 100 LEGJOBB

- babos finomság
- burgonyás recept
- csülkös recept
- disznótoros finomság
- egytálétel
- erdélyi jó falat
- étel bográcsban
- étel római tálban
- falusi étel
- fogyókúrás recept
- fokhagymás recept
- francia recept
- gabona- és zöldségétel wokban
- gombás étel
- gyors étel
- hagymaétel
- káposztás finomság
- karcsúsító fogás
- magyar étel
- mediterrán recept
- mikrohullámú recept
- német recept
- olasz recept
- olcsó étel
- paprikás étel
- paradicsomos recept
- pikáns étel
- pizza és lepény
- recept darált húsból
- recept ínyenceknek
- recept sörrel és borral
- recept szabadtűzön
- recept szárnyasokból
- recept tejfélékből
- reformdesszert
- sajtos finomság
- saláta
- tojásétel
- vegetárius étek
- zöldséges finomság

ISBN 963-9444-46-4