

TÖLTÖTT KÁPOSZTA

A téli időszak legjobban kitalált étele a töltött káposzta. Bőséges, hiszen sokféle hús kerül bele, de megunhatatlan vitaminbombánk, a savanyú káposzta enyhíti az étel nehézkességét, zsírosságát. Jó fűszerezéssel tökéletes egyensúlyt érhetünk el, ráadásul különlegessé is tehetjük ezt a fogást.

- ◆ De milyen a jó fűszerezés? Jöhet-e a méltatlanul elfelejtett csombor? Kell-e bele kapor? Aztán az sem mindegy, hogy kovászolt, savanyított vagy sózott káposztát használunk-e. Rántsuk-e, habarjuk-e, vagy teljesen felesleges sűríteni? Mivel öntsük fel a főzőlevet: borral, ecettel, pezs-gővel (Ignotus szerint így is lehet), paradicsomlével? Vagy inkább hagyjuk meg a természetes ízt? És milyen hús is kell pontosan a töltelékbe? Fontos kérdések ezek, A Hét 1901-ben megjelent lapszámaiban még komoly vitákat folytattak ezekről a háziasszonyok. Hiszen ahány ház, annyi szokás, annyiféle válasz kérdéseinkre. A 21 Étterem így felel:

HOZZÁVALÓK (4 főre):

- 80 dkg darált sertéshús (lapocka)
- 10 dkg darált füstölt szalonna
- 10 dkg darált füstölt kolbász
- 2 kis fej vöröshagyma
- 4 gerezd fokhagyma
- kis csokor friss kapor
- só, bors, borsikafű ízlés szerint
- 2 dl hideg víz
- 1 púpos evőkanál fűszerpaprika
- 10 dkg rizs
- 10 nagyobb káposztalevél
- 1 kg vágott savanyúkáposzta
- 10 dkg füstölt császárszalonna
- 20 dkg főtt, füstölt sertésárja
- 3 db TV paprika
- 3 paradicsom
- 2 egész tojás





ELKÉSZÍTÉS:

Töltelék:

1. A darált húst a darált füstölt szalonnával és kolbással egy keverőtálba tesszük.
2. Hozzáadjuk a félig megfőzött rizst.
3. Ízesítjük sóval, borssal, borsikafűvel, friss kaporral és két gerezd fokhagymával.
4. Hozzáteszünk egy fej nagyon finomra vágott vöröshagymát és a két egész tojást.
5. Összedolgozzuk, hogy formázható massa legyen belőle.
6. Majd tíz gombócot formázunk belőle, amelyet a káposztalevelekbe töltünk.

Káposzta:

1. Kevés olajon a felszer fél centinsre vágott füstölt császárszalonna-kockákat és a főtt, füstölt tarjakockákat elkezdjük pirítani.
 2. Hozzáteszük a fej finomra vágott vöröshagymát, a három, apró kockára vágott TV paprikát és a három, apró kockára vágott, tisztított paradicsomot (amelyet előzőleg leforráztunk, és a héját lehúztuk).
 3. Majd rátesszük a kimosott, apróra szeletelt káposztát.
 4. Sóval, borssal, borsikafűvel és kaporral ízesítjük.
 5. Megszórjuk egy kevés pirospaprikával.
 6. Fölengedjük annyi vízzel, hogy bőven ellepje.
 7. A tetejére helyezük a töltelékeket, és lassú tűzön, 110 fokon, egy óra alatt készre főzzük.
- Tejfőllel tálaljuk.