A ZEPTER BEMUTATJA

ZEST by zepter

ÍZELÍTŐ

BÍRÓ BOTOND BOLDIZSÁR

RECEPTJEI





Recept: Erdélyi korhelyleves kolbász chipsszel

A karácsonyi időszakban különösen jólesnek azok az ételek, amelyek egyszerre idézik fel a hagyományos ünnepi ízeket, és mutatnak valami újat, izgalmasat.

A korhelyleves igazi téli klasszikus, amelynek karakterét a savanyú káposzta, a füstölt húsok és a jellegzetes fűszerek adják. Ebben a változatban a hagyományos ízeket az erdélyi konyhára jellemző borsikafű, vagyis csombor teszi még különlegesebbé. A tálaláskor hozzáadott ropogós kolbász chips pedig nemcsak látványos, hanem extra ízélményt is nyújt.

Előkészítési idő: 20 perc | Főzési idő: 90 perc

Hozzávalók (4 adag):

- 700 g savanyú káposzta
- 200 g füstölt főtt császárszalonna
- 150 g füstölt kolbász (a leveshez)
- 80 g füstölt kolbász (a kolbász chipshez)
- 2 közepes fej vöröshagyma
- 1 ek olívaolaj
- Kb. 1.5 Liter Víz
- 100 ml savanyú káposzta leve
- 1 tk szárított borsikafű (csombor)

- 1 tk őrölt kömény
- ½ tk őrölt fekete bors
- Só ízlés szerint
- ½ tk édes fűszerpaprika

Elkészítése:

1. Az alap elkészítése

A vöröshagymát tisztítsuk meg, majd aprítsuk finomra. Egy nagyobb fazékban vagy Zepter főzőedényben hevítsük fel az olívaolajat, adjuk hozzá a hagymát, és közepes hőfokon dinszteljük üvegesre.

A füstölt főtt császárszalonnáról távolítsuk el a bőrt, majd vágjuk vékony csíkokra. Adjuk a hagymához, és pirítsuk néhány percig, hogy kiengedje aromás zsíradékát. A bőrt is tegyük az edénybe. Ezt majd később kivesszük, de ne hagyjuk, hogy a finom íze és zsírja kárba vesszen. Ezután adjuk hozzá a felkarikázott kolbászt is, és pirítsuk tovább, amíg kissé megpirul, és az ízei elkezdenek felszabadulni.

2. A fűszerezés

Adjuk az alaphoz a borsikafüvet, az őrölt köményt és a frissen őrölt fekete borsot. A sóval óvatosan bánjunk, mert a savanyú káposzta és a füstölt húsok önmagukban is sósak lehetnek.

Ha szeretnénk, egy kevés édes fűszerpaprikával is gazdagíthatjuk a leves színét és ízét.

3. A savanyú káposzta hozzáadása

A savanyú káposztát kóstoljuk meg, mielőtt a levesbe tesszük. Ha túl savanyú vagy sós, hideg vízzel kissé öblítsük át. Ha kellemesen kiegyensúlyozott az íze, elegendő egyszerűen lecsepegtetni.

Adjuk a káposztát a pirított húsos alaphoz, öntsük hozzá a káposzta levét, majd alaposan keverjük össze, hogy a fűszerek és a húsok ízei egyenletesen átjárják.

4. A leves főzése

Öntsük fel a hozzávalókat körülbelül 1,5 liter vízzel és adjunk hozzá egy kis káposztalevet is, majd forraljuk fel. Ezután vegyük alacsonyabbra a hőfokot, fedjük le, és lassú tűzön főzzük körülbelül 90 percig.

Ez idő alatt a káposzta megpuhul, a füstölt húsok és a kolbász aromája pedig szépen összeér a fűszerekkel. Időnként ellenőrizzük a folyadék mennyiségét, és ha szükséges, kevés vízzel pótoljuk.

5. A ropogós kolbászchips elkészítése

A leves főzési idejének vége felé vágjunk 80 gramm kolbászt nagyon vékony szeletekre. Egy száraz, forró serpenyőben pirítsuk meg a szeleteket mindkét oldalukon, amíg szép pirosak és ropogósak nem lesznek. A kolbász saját zsiradékában sül meg, ezért külön olajra nincs szükség.

6. A tálalás

Merjünk a leveses tányérokba bőségesen a savanyú káposztából, a kolbászból és a füstölt császár-szalonnából. Helyezzük a tetejére a ropogós kolbász chips-szeleteket, végül néhány cseppet kanalazzunk rá a kolbász kisült, paprikás zsiradékából is.

A végeredmény egy gazdag, karakteres, füstös-savanykás leves, amelyben a ropogós kolbászchips teszi el az i-re a pontot.

Nézd meg, hogyan készíti el a fogást
Biró Botond Boldizsár parfürmséf, a Béterv lakásétterem ötletgazdája
a YouTube Csatornánkon!



Recept: Erdélyi korhelyleves kolbász chipsszel

A karácsonyi időszakban különösen jólesnek azok az ételek, amelyek egyszerre idézik fel a hagyományos ünnepi ízeket, és mutatnak valami újat, izgalmasat.

A korhelyleves igazi téli klasszikus, amelynek karakterét a savanyú káposzta, a füstölt húsok és a jellegzetes fűszerek adják. Ebben a változatban a hagyományos ízeket az erdélyi konyhára jellemző borsikafű, vagyis csombor teszi még különlegesebbé. A tálaláskor hozzáadott ropogós kolbász chips pedig nemcsak látványos, hanem extra ízélményt is nyújt.

Előkészítési idő: 20 perc | Főzési idő: 90 perc

Hozzávalók (4 adag):

- 700 g savanyú káposzta
- 200 g füstölt főtt császárszalonna
- 150 g füstölt kolbász (a leveshez)
- 80 g füstölt kolbász (a kolbász chipshez)
- 2 közepes fej vöröshagyma
- 1 ek olívaolaj
- Kb. 1.5 Liter Víz
- 100 ml savanyú káposzta leve
- 1 tk szárított borsikafű (csombor)

- 1 tk őrölt kömény
- ½ tk őrölt fekete bors
- Só ízlés szerint
- ½ tk édes fűszerpaprika

Elkészítése:

1. Az alap elkészítése

A vöröshagymát tisztítsuk meg, majd aprítsuk finomra. Egy nagyobb fazékban vagy Zepter főzőedényben hevítsük fel az olívaolajat, adjuk hozzá a hagymát, és közepes hőfokon dinszteljük üvegesre.

A füstölt főtt császárszalonnáról távolítsuk el a bőrt, majd vágjuk vékony csíkokra. Adjuk a hagymához, és pirítsuk néhány percig, hogy kiengedje aromás zsíradékát. A bőrt is tegyük az edénybe. Ezt majd később kivesszük, de ne hagyjuk, hogy a finom íze és zsírja kárba vesszen. Ezután adjuk hozzá a felkarikázott kolbászt is, és pirítsuk tovább, amíg kissé megpirul, és az ízei elkezdenek felszabadulni.

2. A fűszerezés

Adjuk az alaphoz a borsikafüvet, az őrölt köményt és a frissen őrölt fekete borsot. A sóval óvatosan bánjunk, mert a savanyú káposzta és a füstölt húsok önmagukban is sósak lehetnek.

Ha szeretnénk, egy kevés édes fűszerpaprikával is gazdagíthatjuk a leves színét és ízét.

3. A savanyú káposzta hozzáadása

A savanyú káposztát kóstoljuk meg, mielőtt a levesbe tesszük. Ha túl savanyú vagy sós, hideg vízzel kissé öblítsük át. Ha kellemesen kiegyensúlyozott az íze, elegendő egyszerűen lecsepegtetni.

Adjuk a káposztát a pirított húsos alaphoz, öntsük hozzá a káposzta levét, majd alaposan keverjük össze, hogy a fűszerek és a húsok ízei egyenletesen átjárják.

4. A leves főzése

Öntsük fel a hozzávalókat körülbelül 1,5 liter vízzel és adjunk hozzá egy kis káposztalevet is, majd forraljuk fel. Ezután vegyük alacsonyabbra a hőfokot, fedjük le, és lassú tűzön főzzük körülbelül 90 percig.

Ez idő alatt a káposzta megpuhul, a füstölt húsok és a kolbász aromája pedig szépen összeér a fűszerekkel. Időnként ellenőrizzük a folyadék mennyiségét, és ha szükséges, kevés vízzel pótoljuk.

5. A ropogós kolbászchips elkészítése

A leves főzési idejének vége felé vágjunk 80 gramm kolbászt nagyon vékony szeletekre. Egy száraz, forró serpenyőben pirítsuk meg a szeleteket mindkét oldalukon, amíg szép pirosak és ropogósak nem lesznek. A kolbász saját zsiradékában sül meg, ezért külön olajra nincs szükség.

6. A tálalás

Merjünk a leveses tányérokba bőségesen a savanyú káposztából, a kolbászból és a füstölt császár-szalonnából. Helyezzük a tetejére a ropogós kolbász chips-szeleteket, végül néhány cseppet kanalazzunk rá a kolbász kisült, paprikás zsiradékából is.

A végeredmény egy gazdag, karakteres, füstös-savanykás leves, amelyben a ropogós kolbászchips teszi el az i-re a pontot.

Nézd meg, hogyan készíti el a fogást
Biró Botond Boldizsár parfürmséf, a Béterv lakásétterem ötletgazdája,
és fedezd fel további receptjeinket!

ZEST by zepter®

OLVASD BE EZT A QR KÓDOT
A TELEFONOD KAMERÁJÁVAL