



A székelygulyás megalkotója Petőfi kortársa, Székely József vármegyei főlevéltáros.(Pesti vármegyeháza). A készséges kocsmáros a vendég kívánságára a maradék savanyúkáposzta-főzeléket és sertéspörköltet egybekeverve, egy tálban szolgálta föl. A rögtönzés ízesnek, kellemesen zamatosnak bizonyult. Tanúja volt ennek Petőfi, aki legközelebb ugyanezt rendelte magának s hozzáragasztotta Székely nevét. Hamarosan meggyökeresedett, ismerté is vált a székelygulyás (-káposzta), amelyre utóbb került rá, díszítésül és ízesítésül is a tejföl. Ismerjük el, hogy a javára vált. 1876-ban Rézi néni szakácskönyvében már megtaláljuk a receptet.

Székelykáposzta, Székeky gulyás

Hozzávalók

70 dkg sertéscomb vagy -lapocka
 30 dkg füstölt oldalas vagy csülök
 3 evőkanál olaj
 fél evőkanál pirospaprika, só
 fél-fél mokkáskanál őrölt bors
 2 gerezd fokhagyma
 1-1 zöldpaprika és paradicsom
 (télen 2 evőkanál lecsó)
 1-1,5 kg savanyú káposzta
 2 dl tejföl
 1 púpozott evőkanál finomliszt
 1 marék rizs
 szalonna



2 közepes vöröshagyma A húst megtisztítjuk, és 2 centis kockákra vágjuk. A füstölt húst érdemes előző este vízbe áztatni, hogy ne legyen nagyon sós. A megtisztított hagymát felaprítjuk, és a kisült szalonnazsíron megpirítjuk. Ahúsokkal együtt fehéredésig sütjük, majd pirospaprikával meghintjük, elkeverjük, és egy kevés vizet öntünk rá. Megsózzuk, borssal, zúzott fokhagymával ízesítjük, és a kicsumázott, nagyon apró kockákra vágott paprikát és a paradicsomot vagy a lecsót is hozzáadjuk. Kis lángon, lefödve félpuhára pároljuk, közben, ha zsírára sül, mindig egy kevés vizet öntünk alá. A káposztát, ha túl savanyúnak találjuk, kissé kimossuk, és kinyomkodjuk. Ezután szárait, mert általában túl hosszúak, egy-két vágással rövidebbre aprítjuk. A félkész pörköltbe keverjük, és annyi vizet öntünk rá, amennyi éppen ellepi. Továbbra is kis lángon, lefödve főzzük. Közben elfővő levét vízzel pótoljuk. Akkor jó, ha a hús és a káposzta egyszerre puhul meg. A tejfölt a lisztel simára keverjük, és a káposztát ezzel sűrítjük. Nagyon finom ha disznólábat is főzünk bele.

