



Jókai bableves (Egy nagy klasszikus, amelyet nyáron, nagy melegben és télen, nagy hidegben is előszeretettel fogyasztanak.)

Hozzávalók 4 személyre

füstölt sertéscsülök (0,5 kg-os)
20 dkg debreceni kolbász
20 dkg száraz tarkabab (friss bab esetén 30 dkg)
15 dkg sárgarépa
10 dkg petrezselyemgyökér
fél zeller
1 fej vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
2 db paprika
1 db paradicsom
4 dkg zsír vagy olaj
1,5 dl tejföl
2 evőkanál liszt
fél csokor petrezselyem
1 babérlevél
1 púpozott teáskanál pirospaprika
só, csipetke

Elkészítés

A babot előző nap beáztatjuk éjszakára - friss bab esetén erre nincs szükség - illetve a csülköt másfél liter vízben puhára főzzük, majd a főzővízzel együtt hűtőbe tesszük.

Másnap a csülök tetején képződött zsírt lekanalazzuk, és egy fazékba tesszük. A zsíron gyengén megpirítjuk a kockára vágott zöldségeket (sárgarépát, zellert, petrezselyemgyökeret), majd hozzáöntjük áztatólevélrel együtt a babot és a csülök főzőlevét. Fűszerezük fokhagymával, babérlevéllel és a csülök sótartalmától függően sózzuk. Ezután hozzáadjuk a kockára vágott paradicsomot, zöldpaprikát is és lassú tűzön főzzük.

3. Mindeközben a kolbászt felkarikázzuk és egy serpenyőben kisütjük, majd kivesszük és lecsepegtetjük. A sütésből visszamaradt zsírba tesszük a finomra vágott hagymát megpirítjuk, majd megszórjuk liszttel. (azaz hagymás rántást készítünk) Az utolsó pillanatban megszórjuk a pirospaprikával és az apróra vágott petrezselyem zölddel, majd egy kis levessel felengedjük, végül a leveshez keverjük és kiforraljuk.

4. Ha a bab megfőtt, hozzáadjuk a leveshez a kolbászt, és a tejföl felével behabarjuk.

5. A csipetkét a főzés vége előtt hét perccel tesszük a levesbe.

7. Végül a leveshez keverjük a maradék tejfölt, és ízlés szerint ecettel állítjuk be végső ízét.

Tálalás, díszítés

Tálalás előtt kivesszük a csülköt, kicsontozzuk, apró kockákra vágjuk és a leveses tányérokba szétosztjuk. Erre menjük rá a levest, amit tejföllel, és apróra vágott petrezselyemmel díszíthetünk.

