

Jókai-bableves

Hozzávalók:

- 1kg füstölt csülök
- 11 dkg vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- babérlevél
- 10 szem egész fekete bors

A leveshez:

- olaj
- 30 dkg tarkabab
- 10 dkg vöröshagyma
- 4 gerezd fokhagyma
- 20 dkg sárgarépa
- 10 dkg petrezselyemgyökér
- 2 szál zellerzöld
- 15 dkg szárazkolbász
- 1 dl tejföl
- 1 ek finomliszt
- őrölt fűszerpaprika
- só
- őrölt fekete bors
- babérlevél

A csipetkéhez:

- 10 dkg finomliszt
- 1 tojás
- só

Elkészítése:

A babot előző este hideg vízbe áztatjuk. A csülköt is megfőzzük előtte egy nappal: a füstölt csülköt hideg vízben tesszük fel főni. A főzővizet ízesíthetjük vöröshagymával, néhány gerezd fokhagymával, babérlevéllel, egész borssal. A megfőtt csülköt a főzőlében hagyjuk kihűlni, majd kivethetjük, csontozhatjuk, darabolhatjuk.

Egy nagyobb lábasban olajat hevítünk, a finomra vágott hagymát üvegesre pároljuk. Hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, a fűszerpaprikát, és felöntjük egy kevés vízzel. Közepes lángon pároljuk és zsírára pirítjuk.

Hozzáadjuk a beáztatott tarkababot a levével együtt, és a füstölt csülök főzőlevéből is öntünk hozzá.

Sózzuk, borsozzuk, belehelyezzük a babérlevelet. Ha a bab félig megfőtt, hozzáadjuk a megtisztított, felkarikázott zöldségeket a zellerzölddel. Az elfőtt levet folyamatosan vízzel pótoljuk.

Ha teljesen megpuhult a bab, a héjától megtisztított kolbászt felkarikázzuk, száraz serpenyőben megpirítjuk, és hozzáadjuk a leveshez a kisült zsírja nélkül.

Tejfölös habarással sűrítjük levesünket.

Elkészítjük a csipetkét: összegyúrjuk a lisztet, a tojást és egy kis sót, és kis csipeteket tépkedünk a tésztából. A forrásban lévő leveshez adjuk. A csipetkével még rövid ideig forraljuk a levest.

Tálalásnál egy tányérba helyezünk a lefejtett csülökhúsból és arra merjük a levest.

Séfünk tippje: Tálaláskor petrezselyemmel is megszórhatjuk.