

Frankfurti leves

Elkészítési idő: 30 perc

Hozzávalók: 4 személyre

1 fej kelkáposzta (kis fej)
1 fej vöröshagyma
2 db burgonya
5 db frankfurti virsli (jó minőségű)
2 gerezd fokhagyma
30 ml olívaolaj
3 ek tejföl
1,5 liter víz
1 ek liszt
só, bors
őrölt kömény
majoránna
pirospaprika

1. Kezdj az alapanyagok előkészítésével. Először vágd apróra a hagymát és fokhagymát. Pucold meg és kockázd fel a burgonyát és a kelkáposztát. A virsliket karikázd fel.
2. Olajon pirítsd le az apróra vágott hagymát.
3. Az üvegesre pirított hagymához add hozzá az aprított fokhagymát, az őrölt köményt és a majoránnát.
4. Ezután add hozzá a burgonyát és a kelkáposztát. Én szeretem kissé átforgatni ezzel a hagymás-fűszeres alappal. Hő hatására a káposzta néhány perc alatt összeesik.
5. Ezt követően öntsd fel annyi vízzel, hogy ellepje a zöldségeket. Ízesítsd sóval, borssal és főzd kb. 15 percig a levesalapot.
6. Ez idő alatt, egy serpenyőben pirítsd meg a virsli karikákat. Amikor a virsli szinte elkészült adj hozzá őrölt pirospaprikát. Óvatosan pirítsd le anélkül, hogy megégne a paprika. A biztonság kedvéért a serpenyőt akár le is húzhatod a tűzről, amíg a paprikát hozzáadod.
7. A paprikás virsli keverd a leveshez. Amennyiben szükséges adj a leveshez még vizet.
8. Készítsd tejfölös habarást a leves sűrítéséhez. A recept leírásban 1 kanál lisztet használtam, azonban ízlés szerint sűrűbbre is elkészíthető több liszt felhasználásával.
9. A lisztes tejfölt keverd csomómentesre a levesből kimert lével, majd öntsd a habarást a lábasba, és forrald tovább a levest 2-3 percig.