

*'Göcseji makkoltató' alias 'kanászleves' alias 'Sobri Jóska levese'*

Hozzá valók:

- 1 db kb. 1,5 kilós füstölt csülök (lehet csontozatlan is)
- 1 jó hosszú pár csípős kolbász (persze ez is füstölt)
- 1 kg házi füstölt oldalas-csont, vagy lapockacsont, mindegy, csak jó füstölt legyen, nem valami spáros gyorspácolt ízé
- 10 dkg zsír (nem olaj, abban nem oldódik a paprika!)
- 4 rendes fej vöröshagyma
- 5-5 szál sárga- és fehérrépa
- 1 jól megtermett zeller (és a zöldje)
- 1,5 kg csiperkegomba (ha lehet, legyen barna)
- 10 dkg szárított vargánya (ehelyett lehet mirelit erdei gomba is egy 50 dekás zacskóval)
- petrezselyemzöld
- 1,5 kg krumpli
- ½ üveg ecetes tárkony
- fűszerek: pirospaprika (csak ha nagyon szép!), egész köménymag, őrölt bors, majoránna, babérlevél, só
- frissen készített csipetkéhez: liszt, tojás, só (én a zsíros leveslé tetejéből szoktam hozzá zsiradékot tenni)

Nyíregyházán a nagy ijedtségre (hogy még sose főztünk ilyet és mindjárt 80 litert kell csinálni) megittunk 2-2 szilvapálinkát. Ezt azért tehetjük, mert a kollégák már előre felkockázták a csülköt. Ha ez nem volna meg, én azt ajánlom, elég is lesz a két pálinka, mert utána már a késes műveletek jönnek. De a kettő azért mehet!

Elsőként kockázzuk fel a csülköt, tegyük félre. Ha csontos, akkor a csontot is tegyük a hús mellé, belefőzzük a levesünkbe! A füstölt csontot 3-4 darabba vágjuk fel (úgy is adják az asszonyok a piacon...).

Karikázzuk fel a kolbászt úgy 5-6 mm vastag kóstolni való karikákra. Mehet is bele a bográcsba a forró zsírra, lassú tűzön olvadjon belőle kifelé a paprikás-fűszeres zsírja. (Na ekkor már kezd a család ólálkodni a bogrács körül...)

Közben karikázzuk fel a répákat kb. ugyanilyen vastagra, plusz a zellert vágjuk kockára.

A kolbásznak nem kell keményre sülnie, amikor már úgy látjuk, hogy engedett a levéből rendszeren, kiszedjük mindet és belerakjuk a már piros zsírba a zöldségeket, hagyjuk pirulni, de 2-3 perc után meg kell sózni, hogy ne csak piruljon, hanem engedjen az is a levéből. Isteni illatok kezdenek szálldogálni a kertben, egyre több látogatónk lesz...

A zöldség pirítása közben vágjuk fel szálra a hagymát és áztassuk be a szárított erdei gombát.

És miután letettük az életveszélyes szerszámot és már csak a fakanállal kell tovább dolgozni, ennek öröme ihatunk egy jó pálinkát!

Még ne legyen puha a zöldség, amikor kivesszük azt is és a helyére betesszük a hagymát és dinszteljük az immár füstölt kolbászos-zöldséges-sós zsírban. Szépen párolódik ebben a mixben jó 4-5 percet, utána mikor már puhul, mehet rá a felkockázott csülök. Össze kell keverni és pirítani így is pár percig, közben kavargatni kell azért.

Amikor azt látjuk, hogy a hagyma barnulna már és a csülkünk is kérgesedik, hamar felöntjük előbb egy kicsi, majd miután visszatettük a kolbászt és zöldségeket, még kb. 5-6 liter vízzel, nagyobb lángot csinálunk és hadd főjön! Forrás után visszavehetünk a tűzből, de fornia kell tovább, ekkor fűszerezzük meg mindennel, amit szeretünk a levesbe, menjen bele a zellerzöld és petrezselyem is csokorra kötve. Úgy egy órát fővöget majd.

Közben megmossuk és nem vékonyan feldaraboljuk a gombát (nem kell szeletre, jól mutat gerezdelve is), a krumplit meghámozzuk és gulyásleves-méretűre kockázzuk. Kb. fél óra után a

levesbe dobjuk a gombát és az előtte vízbe áztatott szárított erdei gombát (vagy a mirelitet).

Friss tésztát gyúrunk, elég 1-2 tojásból. Csipegessük le olyan emberi köröm nagyságú vékony darabkákra, dobáljuk lisztbe, úgy nem ragadnak össze. (Van rá idő, sokkal jobb lesz, mint a bolti száraz csipetkével. Annak a főzési ideje úgy 20-25 perc és le is süllyed a bogrács aljára, majd odaég az első óvatlan pillanatban, szóval nem az igazi. A friss csipetke viszont max 10 perc, és csak a tűzről levételkor megy a bogrács aljára, nagyon nem mindegy!)

A csülök kóstolása mondja meg, mikor kell belerakni a krumplit. A krumpli úgy 15 percnél kicsit tovább fő, tehát éssen kell lenni, hogy egyszerre legyen kész a csipetkével, úgy kell utána tenni a kb. 10 perces csipetkénket.

Mikor ez puha (ahogy szeretjük, lehet al dente is), kivesszük a csülökcsontot (ha belefőztük), a füstölt csontot és a zöldeket. A húsok a szakácsot illetik, a legjobb a csülöknek is az a része, ami rajta maradt!

A legvégén még ráhintünk a tetejére egy kis pirospaprikát (hogy nagyon szép legyen) és tálalható.

Jó étvágyat!