

Recept - Nyúlleves

KULTÚRA

Nyúlleves

„Egy kisebb nyulat annak rendi s módja szerint szépen megtisztítunk, egyenlő nagyságú darabokra vágva egy kasszerolba tesszük, s vöröshagymával, sárga és fehér répával, párhagymával (ez valószínűleg fokhagyma - Brutalis), petrezselyemgyökérrel, egy kevés zellerrel, de'nutká'val (kakukkfű), kellő mennyiségű sóval és fekete borssal tizenkét dekagramm vajjal körülsütjük (körülsütés - áttasírozás -: a húst parázstűz fölött minden oldalon addig sutni, míg szép pirosas-barna színt nem nyer. Ezáltal a húspan lévő nedvek bepároltatnak. Arra nagyon vigyázni kell, hogy a hús felülete össze ne égjen). Azután egy üveg jó vörös bort öntünk rá, s abban jól bepárolódni hagyjuk. Most az egészet felontjuk egy liter vadhúslevél, melyben a húsdarabokat jó puhára pároljuk.

(Opcionális, attól függően, hogy létezik-e burgonya Yneven): Ezalatt hát szép burgonyát lehámozunk, darabokra vágjuk, megmossuk, s miután egy kasszerolban húslével felöntve puhára főztük, egy szűrőn áttörjük.

Mikor a nyúlhús-darabok már eléggé puhára főttek, kiszedjük az edényből, a levél pedig az áttört burgonyát föleresztjük, aztán egy szitán átszűrjük. A megfőtt nyúlhúst leszedjük a csontokról, apró kockákra vágjuk, a leveses-tálba téve a fönnebbi levessel - azt kellőleg megszóva - felontjuk, azután föltálaljuk.”

Megjegyzés: fogalmam sincs, milyen krumpli nélkül. Biztos finom. De inkább ragaszkodjunk a régi, jól bevált receptekhez.

Na, mostanra ennyi. Megéheztem. További recepteket is hajlandó vagyok írni, ha érdekel valakit. Esetleg összehozok egy komplett menüt.

1997.08.29.

Szerző: Brutalis

Forrás: MAGUS Éista

Szerkesztette: Magyar Gergely

