

Marhahúsleves

Hozzávalók

- 80 dkg marhahús (fartó, lapocka vagy nyak)
- 30 dkg levescsont (velős csont)
- 2-3 szál sárgarépa (meghámozva egészben vagy hosszan felvágva)
- 2 szál fehérrépa (meghámozva egészben vagy hosszan felvágva)
- ¼ zeller megpucolva
- ¼ karalábé
- 1 burgonya (meghámozva egészben vagy felezve)
- vékony cikk kelkáposzta vagy 5-6 szem kelbimbó
- 1 fej vöröshagyma (megpucolva és egészben, esetleg héjastól a gyökérnél behasítva)
- 3 gerezd fokhagyma (megpucolva egészben)
- egy kiskanál só
- egy kiskanál bors

Egy 4-5 literes fazékba tesszük a csontokat, a hagymákat, és rá a húst. Felöntjük hideg vízzel, és lassan felforraljuk. A keletkező habot óvatosan leszedjük a levesről. Amikor a leves gyöngyözve forr, és a habot is leszedtük, beletesszük a sót, a zöldségeket, a burgonyát és a borsot. Fedőt teszünk rá, úgy, hogy maradjon egy kis rés, pl. fakanalat teszünk a lábos és a fedő közé. Lassan főzzük, hogy csak gyöngyözve forrjon a leves. Amikor a hús megpuhult kb. 1-1,5 óra múlva (lehet, hogy több idő szükséges), akkor a leves elkészült. A kész húslevest érdemes 10 percig pihentetni, és csak ezután szűrjük át a levest a leveses tálba, amibe tehetünk előre apróra vágott petrezselymet. A levesbetétet (cérnametélt, lúdgége, eperlevél) tehetjük a tálba is, vagy tálalásnál a tányérokba is. (A velős csontból a velőt pirítóásra kenhetjük, ez finom "krúdys" előétel; a főtt marhahúst ehetjük külön is (tormával, kenyérrrel, főtt burgonyával és meggy-, almamártással.)

Erőleves

Hozzávalók

- 30 dkg vegyes zöldség
- 20 dkg marhahús
- 20 dkg ritka marhacsont
- 2 tojásfehérje
- 1 dl paradicsompüré
- 1 fej vöröshagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- gyömbér
- bors
- só

A tojásfehérjét és a paradicsompürét egy pici vízzel tegyük egy fazékba. A marhahúst és a csontot ledaráljuk, majd állandó kevergetés mellett hozzáöntjük a paradicsompürés masszához és felöntjük vízzel.

Tegyük bele a megpucolt, felszeletelt zöldségeket, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, és folytonos kevergetés mellett főzzük 4-5 órán keresztül. Amikor elkészült, pihentessük egy kicsit, majd szűrjük át és a tetejéről a zsírt itassuk fel.

Palócleves

Hozzávalók

30 dkg marhahús
25 dkg burgonya
25 dkg zöldbab
4 evőkanál olaj
3 dl tejföl
2 evőkanál liszt
2 gerezd fokhagyma
1 fej vöröshagyma
pirospaprika
só
bors
babérlevél

Az olajon dinszteljük meg a vöröshagymát, majd vegyük le a tűzről, szórjuk meg pirospaprikával, majd adjuk hozzá a felkockázott húst. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, szórjuk meg babérlevéllel, és keverjük hozzá a zúzott fokhagymát. Amikor a hús már kezd kifehéredni, öntsük fel vízzel, és pároljuk puhára. Tegyük hozzá a kockára vágott burgonyát és a zöldbabot, majd öntsünk rá vizet, és főzzük a zöldségeket is puhára. A lisztet a tejjel keverjük csomómentesre, majd habarjuk be vele a levest.

Erőleves másképp

Hozzávalók

30 dkg marhalapocka
1 adag szárnyasaprólék
3 sárgarépa
2 fehérrépa
1 fej vöröshagyma
1 paradicsom
1 paprika
1 zeller
1 tojásfehérje
1 gerezd fokhagyma
1 evőkanál sűrített paradicsom
bors
só

A lapockát daráljuk le, keverjük össze a sűrített paradicsommal és a tojásfehérjével. Engedjük fel vízzel, és ízlés szerint ízesítsük. Tegyük bele a szárnyasaprólékot. Forraljuk fel, és adjuk hozzá a megpucolt, felvágott zöldségeket. Főzzük körülbelül 4 órán át, és utána hagyjuk állni egy darabig mielőtt átszűrjük.

Tyúkhúsleves

Hozzávalók

- 2,5 kg tisztított, bontott tyúk
- 15 dkg sárgarépa (meghámozva, negyedelve)
- 15 dkg cérnametélt
- 10 dkg kelkáposzta (vagy ennek megfelelő súlyú kelbimbó)
- 12 dkg fehérrépa (meghámozva, negyedelve)
- 8 dkg zellergumó (meghámozva, nagyobb darabra vágva)
- 5 dkg vöröshagyma (megpucolva egészben)
- 2 gerezd fokhagyma (megpucolva egészben)
- 1 dkg só
- néhány szem egész bors

A zöldségeket és a húst alaposan megmossuk. A tyúkot kb. 3 liter sós vízben feltesszük főni. Amikor felforr, a tetejét le kell habozni. Amikor ez megvan, beletehetjük a zöldségeket és a borszemeket, majd tovább főzzük.

Újházi tyúkhúsleves

Hozzávalók

- 1 kg tyúkhús
- 10 dkg karfiol
- 5 dkg gomba
- 5 dkg zöldborsó
- 4 dkg tarkabab
- 3-4 sárgarépa
- 2 gerezd fokhagyma
- 1-2 fehérrépa
- 1 zeller
- 1 karalábé
- 1 zöldpaprika
- 1 paradicsom
- 1 fej vöröshagyma
- 1 kis darab gyömbér
- petrezselyemzöld
- sáfrány
- só

Az előzőekhez hasonlóan készül, ám a zöldségeket nem egyszerre kell beletenni: először a lehabozás után a vöröshagymát, a fokhagymát, a paprikát és a paradicsomot, valamint a fűszereket (ízlés szerint mehet bele sáfrány, gyömbér, bors), amikor a hús már majdnem megpuhult, beletehetjük a feldarabolt zöldségeket a karfiol és a borsó kivételével, ez utóbbiakat pár perccel később tegyük bele. Lassú tűzön készre főzzük.

Citromos-tárkonyos csirkeleves

Hozzávalók

1 kg csirkehús
30 dkg csiperkegomba
30 dkg zöldborsó
4 evőkanál olaj
2 dl tejszín
2 sárgarépa
1 fej vöröshagyma
1 babérlevél
1 evőkanál mustár
1 evőkanál liszt
1 kiskanál szárított tárkony
fél citrom leve
só
bors

A felaprított húst megdinszteljük a hagymán és fehéredésig pirítjuk. Kevés vízzel felöntjük, majd hozzáadjuk a babérlevelet, sót és borsot. Fél óra múlva adjuk hozzá a megtisztított és feldarabolt répát, valamint a gombát, és öntsük fel egy liter vízzel. Pár perc után belekeverhetjük a zöldborsót. A tejszínt a liszttel csomómentesre keverjük, hozzáadjuk a citrom levét, a mustárt, és ezzel besűrítjük a levest. Végül szórjuk bele a tárkonyt, és néhány perc forralás után tálalható a leves.

Jókai bableves

Hozzávalók

20 dkg füstölt kolbász
20 dkg sertéscsülök
20 dkg szárazbab
15 dkg zeller
10 dkg sárgarépa
10 dkg petrezselyemgyökér
5 dkg vaj
2 dl tejföl
2 evőkanál liszt
1-2 babérlevél
1 fej vöröshagyma
1 gerezd fokhagyma
1 csokor petrezselyemzöld
ecet
só

A babot a főzés előtti napon be kell áztatni. Aznap rakjuk fel főni, és tegyük bele a csülköt, a vöröshagymát, a fokhagymát és a babérlevelet. Amikor a bab puhulni kezd, öntsük hozzá a kockára vágott zöldségeket. Mielőtt teljesen készre főzne, tegyük bele a felkarikázott füstölt kolbászt. A vajat a liszttel keverjük össze. Amikor a csülök puha, vegyük ki, és a lisztes vajjal rántsuk be. Adjuk hozzá a tejfölt és ízlés szerint ecetet. A csülköt kockázzuk fel, és szórjuk vissza a levesbe tálalás előtt.