

Karintiai „búcsús” leves

Hozzávalók 10 személyre:

1 kg leveszöldség (póré hagyma, zeller, sárgarépa)
5 szár bazsalikom
5 szár lestyán
1 fej vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
250 g marhahús
250 g sertéshús
250 g borjúhús
250 g bányahús
2 db csirkemell filé
2 teáskanál safrány
1 késhegynyi szerecsendió
1 teáskanál ánizs
1 teáskanál édeskömény
1 teáskanál kömény
1 teáskanál bors
1 l tejföl
1 l tejszín
1 evőkanál liszt
2 teáskanál őrölt fahéj
1 teáskanál só

A leveszöldségeket megmossuk és meghámozzuk, a póréhagymát karikákra, a zellert és sárgarépát kockákra szeljük. A fűszernövényeket megmossuk, megszáritjuk, és csokorba kötjük. A vöröshagymást és fokhagymát is meghámozzuk, a vöröshagymát felkockázzuk a fokhagymát vékony csíkokra szeljük.

A borssal bezárólag minden összetevőt egy nagy lábosba teszünk, felöntjük 2 liter vízzel, és fedő alatt főzzük, közben a tetejéről mindig leszedjük a habot. Ha a húrok megfőttek, kiszedjük, és egy tányérra tesszük. A levest leszűrjük, és egy éjszakán át, hűvös helyen állni hagyjuk. A tejszínt és a tejfölt jó alaposan elkeverjük, és egy éjszakán át ezt is állni hagyjuk.

Másnap leszedjük a kihűlt leves tetejéről a zsírt, és fedő nélkül felmelegítjük. A tejszín és tejföl keverékét a liszttel alaposan elkeverjük, majd egy habverővel óvatosan a forró leveshez adjuk. A húst körülbelül 2cm-es csíkokra vágjuk és belerakjuk a levesbe, hogy felmelegedjen. Végül a levest sóval, borssal ízesítjük, majd fahéjjal megszórva tálaljuk.

Pirított zsemlekockát is szórhatunk a levesbe.

Karintiai sajtos tészta

Hozzávalók 25 darabhoz:

Tészta: 250 g finomliszt, 1 teáskanál só, 1 tojás, 6-8 evőkanál tej vagy víz

Túrós-burgonyás töltelék: 500 g burgonya, 500 g morzsás túró, 1 teáskanál só, 50 g vaj, 50 g póréhagyma, 1 gerezd fokhagyma, ½ teáskanál menta, turbolya (édespetrezselyem), petrezselyemzöld

Elkészítése:

Tészta:

Minden hozzávalót elkeverünk egy tálba, majd egy sima nem túl kemény tésztát gyúrunk belőle. Legalább egy órát, de jobb, ha egy egész éjszakát lefedve állni hagyjuk.

Töltelék:

A burgonyát héjastul megfőzzük, forrón meghámozzuk és szétnyomjuk. A finomra vágott póréhagymát és fokhagymát a vajban kicsit megpirítjuk. A fűszernövényeket is finomra vágjuk. Egy tálban mindent összekeverünk, úgy a legjobb, ha még forró a burgonya. Jól átggyúrjuk, és golyókat formálunk a masszából.

A tésztát kinyújtjuk, és az előbb elkészített golyókat egymástól egyenlő távolságra elhelyezzük a tésztán. Annyi tésztát hajtunk rá, hogy körben egy cm széle maradjon. A tésztát jól rányomjuk a töltelékre, úgy hogy elválasztjuk egymástól a golyók mentén. A hüvelykujjunkkal összenyomkodhatjuk a tészta szélét, hogy úgy nézzen ki, mint a csipke.

Ha az összes kosarat megformáztuk, akkor forró sós vízben 10 perc alatt kifőzzük, majd forró vajjal leöntjük.

Zöldsalátával vagy káposztasalátával tálaljuk.

Karintiai hideg kuglóf:

Hozzávalók 10 adaghoz:

A parféhoz:

2 tojás

2 tojássárgája

3 evőkanál méz

½ l tejszínhab

1 vaníliarúd

1 citrom reszelt héja

Töltelék:

50 g mazsola

60 g dió

rum

1 evőkanál méz

fahéj

durvára reszelt csokoládé

1 doboz kimagozott meggykompót

2 evőkanál keményítő

2 evőkanál víz

2 teáskanál vaníliás cukor

Elkészítés:

A parféhoz a tojást, tojássárgáját, a mézet, a vaníliarúd belsejét és a citrom reszelt héját forró víz felett habverővel krémesre felverjük. Miután levettük a forró vízről még 5 percig verjük, és hozzáadjuk a felvert tejszínhabot is. A töltelékhez a mazsolát egy éjszakára rumba áztatjuk. A mézet felmelegítjük és a félbevágott diókat állandó keverés közben karamellizáljuk. A diót

egy vajjal megkent sütőpapírra helyezük, hagyjuk kihűlni, majd nagyobb darabokra vágjuk. A beáztatott mazsolát összekeverjük a dióval. Kuglófformába 1-2cm vastagon parfé krémet töltünk, megszórjuk csokireszeléssel és fahéjjal. Aztán a parféra töltelék kerül, és így váltogatjuk a rétegeket, amíg a forma megtelik. Ha kész van, akkor a formát egész éjszakára fagyasztóba tesszük.

A meggykompótról leszűrjük a levét és félretesszük (kb. 350ml). A keményítőt elkeverjük vízzel. A meggyléhez hozzáadjuk a vaníliáscukrot és felforraljuk, majd belekeverjük a vízzel felhígított keményítőt, és kb. 1 percig, forraljuk állandó kevergetés közben. Aztán hozzáadjuk a meggyet, kicsit várunk, majd levesszük a tűzhelyről és hagyjuk kihűlni.

A tálalás előtt a kuglófot forró víz fölé tesszük, hogy könnyebben ki tudjuk szedni a formából. Végül a meggyes öntettel díszítjük.