

Örmény fűleves.txt

Örmény fűleves

Hozzávalók: Erős húsleves, 1 fej vöröshagyma, 2 kanál finomfű, 10 dkg gomba, petrezselyemzöldje, vaj, tejföl

Ángáds: 2 tojásból derelyetészta, 25 dkg borjúhús, só, bors, 1 finomra vágott kemény tojás, majoránna, churut (ld. alább)

Ezt a levest az örmények ázsiai óhazájukból hozták magukkal. Változatai a világ minden részén megtalálhatók a hagyománytisztelő örmény családoknál.

Vasárnaponként és ünnepi alkalmakkor fogyasztják. Hústalan napokon és böjtben, nem húslében, hanem zöldséglevesben főzik, a derelyébe pedig az aprított hús helyett rántottát vagy gombát tesznek. Receptje megjelent az I. világháború utáni magyar szakácskönyvekben is.

Ezek tévedésből az eredeti örmény nevet nem ismerve, már külön churutlevesről és külön ángádsburról beszélnek.

Az eredeti örmény készítési módtól manapság annyiban térnek el, hogy a derelyébe darált húst tesznek, a churutot nem kúp alakúra szárítják, hanem kisebb üvegekbe töltik. Irodalmi megörökítését kritsa klára elbeszélésének köszönhetjük. (Oh, az ángádsbur leves, Árménia, 1891. 8. oldal).

Elkészítése: Húslevest készítünk, amelyben a szokott zöldségeken kívül még egy fej finomra vágott és kevés vajban párolt vöröshagymát, 2 evőkanál finomfűvet, gombát, petrezselyemzöldjét is teszünk. A levesben a borjúhúst puhára főzzük. A húslébe belefőzzük az ángádst.

Az ángáds készítése: Elkészítjük a tölteléket. Egy csipet majorságzsírra ledarált főtt borjúhússal a vágott kemény tojást, majoránna, kevés sót, borsot jól elkeverünk, és ezzel a tésztát megtöltjük. A derelyetésztát nagyon vékonyra kinyújtjuk, majd 3 x 3 cm nagy darabokra vágjuk, és közepükre késhegynyi tölteléket teszünk. A derelyéket úgy hajtjuk össze, hogy a tészta fül alakú legyen. Előbb téglalap alakúra, majd az átlósan szembeálló sarkát egymásra hajtjuk.

A tészta megfővése után ízlés szerint churuttal savanyítjuk. Általában 4 személy részére a levesestálba 2 kanál churutot teszünk, 2 kanál tejfölt, simára dörzsöljük, majd a levest ráöntjük.