

# Szász levesestál

## Szász sült húsoles

**Hozzávalók:** 50 dkg marhahús, 50 dkg disznóhús, 5 dkg szalonna, 2-3 fej hagyma, 1-2 db babérlevél, 3 evőkanálnyi liszt, 2 evőkanál tejföl, só, bors, ecet – ízlés szerint.

Az apróra vágott szalonnát egy lábasban üvegesre sütjük. Beletesszük a kockákra vágott marhahúst és egy negyedóra múlva a disznóhúst is. Hozzáadjuk az apróra vágott hagymát. Sózzuk, borsozzuk, puhára pároljuk, majd lepírítjuk. Folytonos kavarással mellett megszórnuk a liszttel, majd – miután az egész barnás színt kapott – feltöltjük kb. kétliternyi forró vízzel. Beletesszük a babérlevelet, s ízlés szerint savanyítjuk. Amikor jól átfőtt, hozzáadjuk a tejfölt, megbuggyantjuk és forrón tálaljuk.

([hazireceptek.hu](http://hazireceptek.hu))

## Szász korhelyleves

**Hozzávalók:** 1 db tyúk, 4 dl (20%-os) tejföl, 20 dkg egres, 3 szál petrezselyemgyökér, 3 szál sárgarépa, 1 db zeller, 1 fej vöröshagyma, 1 db citrom, 10 dkg mazsola, 10 dkg szőlő, 2 evőkanálnyi liszt, 2 evőkanál margarin, 5 db szegfűszeg, 1 mokkáskanálnyi őrölt fahéj, só, bors, citromlé – ízlés szerint.

A tyúkból és a zöldségekből a szokásos módon levest főzünk. Amikor a tyúk megpuhult kivesszük a levesből és húlni hagyjuk. A hagymát kidobjuk, a zöldségeket kis kockára vágjuk. Kevés levesben a szőlőt és a mazsolát megfőzzük. Az egrest a citrom lereszelt héjával, szegfűszeggel és fahéjjal ízesített levesben szintén megfőzzük és botmixerrel áttörjük. A leborozott, kicsontozott tyúkhúst kockára vágjuk. A zöldség és húskockákat, a szőlő, mazsola keveréket visszatesszük a levesbe. A felhevített vajon megpezsgettük a lisztet és némi lével felöntve átforraltuk, hozzáöntjük az áttört egrest, majd a levesbe szűrjük és azt ismét átforraltuk. Belekeverjük a tejfölt, ízlés szerint kevés citromlével ízesítve, forrón tálaljuk.

([hajokonyha.hu](http://hajokonyha.hu))

## Szász fokhagymás leves

**Hozzávalók:** 50 dkg disznóhús, 1 pohár tejföl, 3 gerezd fokhagyma, 1 evőkanálnyi zsír, 1 evőkanál liszt, egy kis friss majoránna, só, ecet.

A felszeletelt húst zsírban kisütjük és félretesszük. A megmaradt zsírral friss rántást készítünk, hozzáadjuk az apróra vágott fokhagymát és finomra vágott majoránna. Körülbelül másfél liter levessel

vagy vízzel folytonos kavarással mellett feleresztjük, ízlés szerint sózzuk, ecetezzük, és 5-8 percig főzzük. Hozzáadjuk a tejfölt, és forrón a sültre öntjük.

([erdelyireceptek.ro](http://erdelyireceptek.ro))

## Szász fokhagymás leves, másként

**Hozzávalók:** 60 dkg burgonya, 30 dkg füstölt hasaalja, 5 dkg liszt, 4 gerezd fokhagyma, 2 dl tejföl, 1 tojássárgája, 1 evőkanál zsír, só, bors, ecet, csípős paprika.

A húst csikokra vágjuk és megfőzzük. A zsíron a lisztet világosra pirítjuk. Beletesszük a zúzott fokhagymát és felöntjük a húslével. (Amennyiben szűkség pótoljuk vízzel!) A burgonyát meghámozzuk, kockára vágjuk, beletesszük a levesbe, sózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk a húst és addig főzzük, míg meg nem puhul. Ezután hozzáadjuk a tojássárgájával elkavart tejfölt, és néhány percig forraljuk. Tálaláskor ecettel és csípős paprikával ízesítjük.

([sussunk-fozzunk-valamit.blogspot](http://sussunk-fozzunk-valamit.blogspot))

## Tormás leves (erdélyi szász étel)

**Hozzávalók:** 50 dkg csontos disznóhús (esetleg marhahús, vagy vegyesen), 3 szál sárgarépa, 2 szál petrezselyemgyökér, 2 szál torma, 1 kisebb zeller gumó, 1 fej vöröshagyma, 1 dl tejföl, 2 evőkanálnyi liszt, zellerzöldje, petrezselyem, só, ecet – ízlés szerint.

A húst sós vízben megfőzzük, majd leszűrjük a levét. Beletesszük és megfőzzük benne a hasábokra vágott zöldséget s az apró kockára vágott hagymát. A húst leszedjük a csonttól feldaraboljuk és visszatesszük a levesbe. A tormát megtisztítjuk és lereszeljük. Az egyik tormát a liszttel megfonnyasztjuk, kevés levest, majd tejfölt adunk hozzá. A levesbe öntjük és felforraltuk, majd a zöldfűszerrel ízesítjük. Tálaláskor mindenki annyi tormát ad még hozzá, amennyire pikánsan szereti.

([tetovainyenc.cafeblog](http://tetovainyenc.cafeblog))

## Szabógallér leves szász módra

**Hozzávalók:** 20 dkg liszt, 3 szál sárgarépa, 2 db hagyma, 2 tojás, 1 szál petrezselyemgyökér (zöldjével együtt), 1 gerezd fokhagyma, egy kevés olaj, kevés szalonna ételízesítő, búzadara, őrölt piros paprika.

Egy egész tojáshoz adunk egy kevés vizet, majd a liszt hozzáadásával gyúrható tésztát készítünk, majd vékonyra kisimítjuk. Egy fej hagymát apróra vágva megdinsztelünk, egy kis őrölt piros paprikával, sóval, borssal fűszerezve, felaprított szalonnával, végül egy

egész tojást beleütünk. Ezzel a masszával megkenjük a tészta, és megszórnuk egy kis grízzel. Szorosan felhajtjuk és felvágjuk. A széleit szorosra nyomjuk. Ezután elkészítjük a levest: a hagymát megdinszteljük a gerezd fokhagymával, majd hozzáadjuk a felvágott sárga- és fehérrépat. Felöntve meleg vízzel, vegetával fűszerezve, a forró levesbe beletesszük a töltött laskákat. Egy kis rántással sűrítjük, és a petrezselyemzölddel díszítjük.

(hirmondo.ro)

## Régeni káposztaleves tyúkhússal

(az erdélyi szász papi konyhák ünnepi különlegessége)

**Hozzávalók:** 1-2 fiatal tyúk, 1 liter savanyúkáposzta-lé, 3 szál sárgarépa, 2 szál petrezselyemgyökér, 1 közepes zeller, 3 tojássárgája, 10 dkg vaj, 3 evőkanálnyi tejföl, 2 evőkanál reszelt torma, 1 evőkanál liszt.

A tyúkokat darabokra vágjuk és a vékonyra vágott leveszöldséggel meg az apróra vágott hagymával együtt, forró vajban puhára pároljuk oly módon, hogy időnként egy-egy kanál meleg vizet adunk hozzá, hogy a hús fehér maradjon. Amikor a hús megpuhult, beszórnuk liszttel, és az azonos mennyiségű vízzel hígított káposztalevet forrón ráöntjük. Még tíz percig lassú tűzön forraljuk. A tojássárgáját a tejjel jól elkavarjuk, s a levest a tűzről levéve ahhoz folytonos kavarással mellett hozzáadjuk. Reszelt tormával tálaljuk. Egyes vidékeken a reszelt tormát a hígított káposztalével együtt teszik az ételbe.

(erdelyszep.hu)

## Burgonyaleves szász módra

**Hozzávalók:** 40 dkg marhahús, 20 dkg burgonya, 2 szál sárgarépa, 1 szál petrezselyemgyökér, 1 közepes fej vöröshagyma, fél zellergumó, 1 dl tejföl, 1 csokor petrezselyemzöld, 2 evőkanálnyi olaj, 2 csapott evőkanál liszt, 1 mokkáskanálnyi ecet, só.

A húst másfél liter kissé sós vízzel leöntjük, és úgy adjuk hozzá a zöldségeket, mintha húsleves készítenénk. Lefedve, takaréklángon puhára főzzük, majd leszűrjük. A leszűrt lébe belefőzzük a meghámozott, kockákra vágott burgonyát, beleszórnuk az apróra vágott petrezselymet, és hozzáadjuk a kevés ecetet. Az olajból a liszttel barna rántást készítünk, és a levest besűrítjük vele, végül a tejjel is belekeverjük. A főtt húst felszeletelve a levesestálba fektetjük, a főtt zöldséget köré rakjuk, és a forró burgonyás levest ráöntjük.

(katangoblog.ro)

## Szász burgonyaleves másként

**Hozzávalók:** 50 dkg főzni való (ún. „lisztes”) burgonya, 10 dkg kenyérszalonna, 3 szál sárgarépa, 3 szál petrezselyemgyökér, 1 csokor zellerszár, 1 nagyobb fej vöröshagyma, 1 szál póréhagyma, 4 evőkanálnyi tejföl, 1 evőkanál zsír, 3 szál petrezselyemzöld, 2 gerezd fokhagyma, 1 db babérlevél, szárított majoránna, szerecsendió, só és bors.

A megtisztított répákat, a póréhagymát és zellerszárazakat vágjuk karikára, a burgonyát, vöröshagymát és a fokhagymát kockára, a szalonnát csíkokra. A szalonnát egy serpenyőben a zsíron süssük ropogósra, ezután vegyük ki, és zsírjában pirítsuk meg a hagymát. Adjuk hozzá a fokhagymát, a burgonyát és a zöldségeket. Süssük együtt kb. öt percig. Öntsük fel kb. egy liter vízzel, tegyük hozzá a babérlevelet és majoránna. Főzzük a levest kb. húsz percig. Ha le vesszük a lángtól, vegyük ki belőle a babérlevelet, s ha keletkezett hab, azt szedjük le a felszínéről. Ízlés szerinti mennyiségű sóval, borssal és reszelt szerecsendióval ízesítjük. Miután leveses csészékbe, vagy tányérba szedtük, mindegyik közepére tegyünk egy-egy kanálnyi tejjölt, s szórjuk meg az apróra vágott petrezselyemzölddel.

(chefkoch.de)

## Szász bodzaleves

**Hozzávalók:** 40 dkg bodzabogyó, 2 db körte, 8 szem szilva (befőtt is lehet), 2 dl tej, 4 evőkanálnyi cukor, 3 tojásfehérje, 1 kisebb citrom lereszelt héja, szükség esetén kevés kukoricakeményítő, csipet só.

A megmosott bodzabogyókat egy villa segítségével lehúzzuk a szárról. Az apróra darabolt körtével és szilvával egy liter vízben, a cukorral, sóval és citromhéjjal puhára főzzük. Ezután átkavargatjuk, átnyomjuk egy szitán. s az edénybe került sűrű pépet visszateszük a tűzhelyre. Kis lángon tovább kevergetve hozzákeverjük a tejet, és amennyiben szükséges, kukoricakeményítővel sűrítjük a levest. Közben három tojás habosra vert fehérjét evőkanállal óvatosan a leves tetejére adagoljuk. Ekkor fedőt teszünk az edényre és kb. még öt percig keverés nélkül főzzük. Melegben tálaljuk.

(zitendorf.com)

## Szász uborkakrémleves

**Hozzávalók:** fél liter zöldségleves, 40 dkg burgonya, 1 db kígyóuborka, 3 fej vöröshagyma, 1 paprika, 3 dl tejszín, 2 dl tej, 3 evőkanálnyi fehérbor, 1 evőkanál apróra vágott kapor, 1 gerezd fokhagyma, csipetnyi, bors, só.

A fokhagymát vékony szeletekre gyaluljuk, a paprikát pedig keskeny karikákra vágjuk. A burgonyát meghámozzuk, felkockázzuk. Mindezeket kb. húsz percig főzzük a zöldséglevesben. Az uborkát hosszában félbe, majd vékony szeletekre vágjuk vagy lereszeljük. A hagymát is apró kockákra vágjuk. Szűrjük le a levest, a főtt burgonyát tegyük át egy másik edénybe, s a még forró lébe keverjük bele az uborka- és hagymakockákat. Tegyük rá fedőt és vegyük le a lángtól. Öt percig így pihentessük, majd óvatosan tegyük vissza hozzá a burgonyát, adjuk hozzá a tejet és bort. Rövid ideig melegítsük fel, majd ismét vegyük le a tűzről. Adjuk hozzá a tejszínt, a kaprot s ízlés szerinti mennyiségű borssal és sóval ízesítsük.

(biomarkt-hauser.de)