

## Sörvacsora receptek a Soproni Démontól

### Szilvakrémleves sörös ropogóssal

#### Hozzávalók 4 főre:

##### Leves

- 300 g aszalt szilva
- 200 ml Soproni Szilva Démon
- 40 g liszt
- 50 g cukor
- 1 ek vaj
- 2 db egész fahéjrúd
- 3 db szegfűszeg
- kevés szerecsendió
- só
- 1 l víz

##### Sörös ropogós

- 300 g cukor
- 100 ml Soproni Szilva Démon

#### Elkészítés:

A leveshez feltesszük a fűszereket (szegfűszeg, fahéj) a vízben főni. Hozzáadjuk a cukrot, a sót, a szerecsendiót és a sör felét. Amint felforr, beletesszük a szilvaszemeket és a vaját. Kb. 15 percig főzzük, míg a szilva megdagad. A lisztet egy kevés vízzel kikeverjük, majd szűrőn keresztül a leveshez adjuk. Felforraljuk a levest, 4-5 percig gyöngyöztetjük, és végül beleöntjük a maradék sört. Botmixerrel krémes állagúra pürésítjük, és a ropogóssal tálaljuk.

#### Sörös ropogós

A cukort elkeverjük a sörrel, majd sütőpapírral kibélelt tepsire adagoljuk kisebb halmokban. Előmelegített sütőben (180°C) addig sütjük, míg a cukor meg nem olvad és szét nem terül (kb. 8-10 perc). A sütőből kivéve a tepsiben hagyjuk kihűlni, és a cukorkorongokat a levessel tálaljuk.

## Flamand sörös marharagu

**Eredet:** Flamand

**Elkészítési idő** 2,5-3 óra

### Hozzávalók 4 főre:

- 400 g pörköltnek való marhakocka
- 15 g liszt
- 20 g vaj
- 24 ml étolaj
- 1 közepes hagyma felvágva
- 2 fokhagyma gerezd préselve
- 260 ml Soproni Szilva Démon
- 24 ml vörösbor ecet
- 24 ml barnacukor
- 1,5 szelet parasztkenyér
- 24 ml dijoni mustár
- Egy marék petrezselyem apróra vágva
- Só, frissen őrölt bors
- Bouquet garni: 2 petrezselyem szár, 1/2 kakukkfű szár, 1 babárlevél

### Elkészítés:

A marhakockákat sózzuk, borsozzuk és beáztatjuk a barna sörbe.

Melegítsünk egy nagy, nehéz serpenyőt közepes lángon, olvassuk fel benne a vaját és az olajat. Adjuk hozzá a marhakockákat adagonként és pirítsuk kb 4 percig amíg enyhén megbarnul. Tegyük félre és folytassuk a következő adaggal.

A maradék zsírban dinszteljük meg a hagymát amíg átlátszó lesz, majd a fokhagymát is kb még 3 percig. Tegyük vissza a húst és keverjük el alaposan. Adjuk hozzá a vörösbor ecetet, a bouquet garni-t és a barnacukrot, keverjük meg, fedjük le és gyöngyöztessük kb 1,5 óráig, amíg a hús megpuhul.

A kenyerek egyik felét jól kenjük be mustárral, majd ezzel a felével lefelé tegyük a raguba. Fedjük le újra és gyöngyöztessük még 20-30 percig, amíg a hús teljesen megpuhul, a kenyérszeletek pedig 'beleolvadnak' a raguba és ezzel sűrítik a szószt.

Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, vegyük ki a bouquet garni-t, keverjük bele a petrezselymet és tálaljuk burgonyapürével, sült burgonyával vagy kenyérral és savanyúsággal.

## Supreme csirkemell lilakáposztás rétesel, meggyes-chilis mártással

### Hozzávalók 4 fő részére:

A csirkéhez

- 4 supreme csirkemell csirkemell
- 100g vaj
- só, bors, esetleg fűszersó

A káposztás réteshez

- 1 csomag réteslap
- ½ fej lilakáposzta (kb.500g)
- 2 dl Soproni Meggy Démon
- 2 fej vörshagyma
- 6-8 evőkanál kristálycukor
- 1-2 evőkanál libazsír
- 2 ek zsemlemorzsza
- 1 dl olaj
- Só, ecet

A meggyes-chilis mártáshoz

- 150 g barnacukor
- 1 db friss chilipaprika
- 1 tk só
- 100 g aszalt meggy
- Soproni Meggy Démon

### Elkészítés:

A csirkemellünket jól befűszerezzük, majd hagyjuk picit állni (kb. 5 perc).

Amíg a csirkehús áll, elkezdjük a réteshez a tölteléket. Felcsíkozuk a torzsájától és a külső, sérült levelektől megszabadított káposztát, egy tálba (vagy még jobb, ha nagy szűrőbe, gyümölcsmosóba) téve megsózzuk, összeforgatjuk és félretesszük egy jó fél órára.

Egy serpenyőben meleg zsírban cukorból karamellt olvasztunk. Szép barna legyen, de ne fekete, és maradjon folyékony. Ebben megpirítjuk a felaprított hagymát (vigyázzunk, spriccel!), aztán kisebb adagokban kanállal (nem fakanállal, mert az összetöri) hozzákeverjük az alaposan kicsavart káposztát. A káposzta nagyon hamar összeesik a tűzön, ezért ne aggódjunk, ha elsőre úgy tűnik, hogy nem is fog mind a serpenyőbe férni.

Fedő alatt hagyjuk párolódni legalább 25 percig, de félidőben meglocsoljuk egy-két evőkanál ecettel és meggyes sörrel. Ha úgy érzük, hogy kész, megkóstoljuk: lehet, hogy még egy kis ecet vagy cukor kell bele, de só biztos nem. Levesszük a fedőt és hagyjuk elpárologni a levet. Van, aki kifejezetten úgy szereti, ha a káposzta „odakap”.

Közben elkészítjük a mártást. Az aszalt meggyet beáztatjuk a sörbe, úgy, hogy azt teljesen ellepje a gyümölcsöt. A cukrot egy serpenyőben olvasztani kezdjük, időnként óvatosan megkeverve. Amint a cukor a mézéhez hasonló állagúvá olvadt, levesszük a tűzről, és hozzáadjuk a karikára vágott chilit, és ráöntjük a beáztatott meggyet. Sózzuk egy kicsit, majd visszateszük a tűzre, és felforraljuk. Kb. 10 perc alatt összeforraljuk a mártást, és tálalásig félretesszük.

A megpárolódott káposztát egy szűrőn lecsepegtetjük. A réteslapokat nedves konyharuhára helyezük – ez segít majd a későbbiekben a rétes feltekerésében. A réteslapokat egyenként megkenjük olaj és víz keverékével. Így lesznek jó ropogósak a rétegek. Az utolsóra zsemlemorzsát szórunk, és egy csíkban ráhelyezzük a lecsepegtetett káposztát. Feltekerjük a rétest, és egy szép rudat formázunk belőle. A tetejét is megkenjük olvasztott vajjal. 15 perc alatt 180 fokra előmelegített ütőben aranybarnára sütjük.

Amikor a rétes bekerül a sütőbe, a csirkemellet is elkezdjük sütni. A bőrével lefelé kezdjük, majd ha már szépen megpirult, jön a másik oldal is. Ha megvolt a kérgesítés, mehet is a sütőbe (hőlégkeveréses sütőben 180°C-on kb.10 perc)

A csirkét kivesszük a sütőből és pihentetjük 4-5 percig. Ha szükséges, a mártást



újramelegítjük, a rétest szépen felszeljük, és a csirkemellett a réteszeletekkel, mártással megöntözve tálaljuk.

# Csokoládé mousse

**Eredet:** francia

**Elkészítési idő: 15 perc + hűtési idő**

## Hozzávalók:

- 150 g étcsokoládé (lehetőség szerint 70% kakaótartalmú)
- 4 db egész tojás, szétválasztva
- + 2 tojásfehérje
- 4-6 ek habtejszín (hűtött)
- 4 ek Soproni Meggy Démon
- 2 tasak vaníliás cukor vagy kevés cukor+1/2 vaníliarúd kikapart belseje

## Elkészítés:

Szétválasztjuk a tojásokat. A sárgáját kikeverjük a vaníliás cukorral, a fehérjét (az összeset) pedig kemény habbá verjük. Vízgőz fölött megolvasztjuk a kockákra tört csokoládét. Hozzákeverjük a tojássárgákat, majd ebbe a masszába óvatosan beleforgatjuk a tojásfehérjék kemény habját, és a felvert tejszín. Hozzáadjuk a meggyes sört, elkeverjük. Üveg poharakba (vagy soufflétálcákba) kanalazzuk, és a hűtőbe tesszük, hogy lehűljön (lehetőség szerint min. egy éjszaka álljon a hűtőben).

Opció: A hűtőből kivéve 2 kanál segítségével kis gombócokat is formálhatunk belőle, és ezeket helyezzük el szépen a desszertes tányérokra.