



SVEN ARBET

Hapukapsad tavatul moel

Hapukapsas on eestlaste talvisel toidulaual asendamatu lisand seapraele.

Hautatud soojad kapsad sobivad iga liiki liha juurde, isegi uluki- või linnuliha kõrvale. Prantsuse-päraselt valmistatud kapsas kõlbab aga süüa iseseisva roana.

Hapukapsas Ungari-päraselt I

- 1 kg hapukapsast
- 3 sl võid
- 2½ dl hakitud sibulat
- 5 dl riivitud kartuleid
- 1 tl soola
- ½ tl jahvatatud musta pipart
- 1 loorberileht
- 2 tera nelki
- 2½ dl hapukoort

Sulatage keedunõu põhjas või hautage selles sibul klaasjaks (5 minutit). Töstke kapsas sibulatele, lisage riivitud ja kuivaks nõrutatud kartulid, sool, pipar, nelk, loorber. Hautage kaane all vahetevahel segades 30 minutit, siis lisage hapukoort. Segage hästi ühtlaselt läbi ning hautage veel kas praeahjus või tasele tulel tund aega.

Hapukapsas Ungari-päraselt II

- 400 g hapukapsast
- 2 sl rasva
- 2 sibulat
- 1 sl jahu
- ½ kl valget veini
- 1 sl tomatipastat
- 2 sl hapukoort
- 1 tl paprikapulbrit
- suhkrut
- vajadusel soola

Hakkige sibulad peeneks ning hautage rasvas, lisage jahu, tomatipasta, vein, paprika, hapukapsas. Hautage kapsast aeg-ajalt segades, kuni see on pehme. Lõpuks lisage suhkruga maitsestatud hapukoort.

Hapukapsas Prantsuse-päraselt

- 300 g hapukapsast
- 100 g pekki
- 2 sibulat
- 1 õun
- 2–3 sardelli
- ½ kl lihaleent
- ½ kl piima
- 1 tl paprikapulbrit
- soola

Lõigake pekk väikesteks kuubikuteks ja kuumutage ahjupottis, kuni eraldub rasv. Siis tõstke potti hapukapsaga kihiti viilutatud kartulid, õunad ja sibulad. Lisage pooleks lõigatud sardellid ning kuubikust valmistatud lihaleem. Hautage kaane all kuumas praeahjus 20–30 minutit. Enne lauale andmist segage sisse paprikaga maitsestatud piim.

Hapukapsas vahuveinis

- 1 kg hapukapsast
- 5 dl aprikoosipüreed või kuivatatud aprikoose
- 0,75–1 l vahuveini või kuiva valget veini

Peske tünnist võetud hapukapsas, mis sügisel tehtud, jooksva vee all, nõrutage kuivaks. Enne jõule kiirmeetodil hapendatud kapsast pole vaja pesta, pigistage ainult kuivaks. Leotage kuivatatud aprikoose külmas vees, pärast paisumist pange nad vähesel veega tasasele tulele keema ning kui puuvili pehme, püreestage.

Töstke kuivaks pigistatud hapukapsas keedunõusse, lisage püree ja valage juurde vahuveini. Segage puulusikaga kõik ühtlaselt läbi ning keetke kaane all tasele tulel aeg-ajalt segades kuni 1½ tundi.

Hapukapsad äädika ja meega

- 500 g hapukapsast
- 2 sibulat
- 2–3 sl võid
- 2 sl veiniäädikat
- 2 sl mett
- 1 tl jahvatatud musta pipart
- soola

Ajage äädikas väikeses nõus kuumaks, lisage mesi ja segage hästi läbi, kuni mesi on vedel. Kapsas praadige võis koos hakitud sibulaga pehmeks, lisage mee-äädikasegu. Maitsestage musta jahvatatud pipraga, vajadusel ka soolaga.

Hapukapsahautis

- 1 kg hapukapsast
- 1–2 porgandit
- 400 g küpsetatud praeliha (võib olla pekine)
- 2 kl lihaleent

Lõigake praejäädid väikesteks tükkideks, segage köömnetega maitsestatud hapukapsas ja riivitud porgand ning tõstke rasvane määratud ahjuvormi. Peale valage lihaleem. Küpsetage praeahjus, kuni kõik on pehme.

Minuti kapsas

- 400 g hapukapsast
- 2 õuna
- 2–3 sl rasva
- jahvatatud köömneid

Riivige õunad jämeda riiviga, segage hapukapsaga ja pange kuumale pannile, kus on sulatatud rasvaine. Jahvatage köömned ning lisage kapsale. Kuumutage panni ägedal tulel 10 minutit kapsast sagedasti segades.

Hapukapsas jõhvikatega

- 400 g hapukapsast
- 1 kl jõhvikaid
- 1 porgand
- jahvatatud köömneid
- 2–3 sl õli

Riivige porgand ja segage hapukapsaga, lisage õli, jõhvikad. Hautage kaane all tasele tulel umbes tund aega.

KADRIN LINNA