Lahůdková dršťková polévka z kotrče kadeřavého

https://varimesmarcelou.cz/polevky/lahudkova-drstkova-polevka-z-kotrce-kaderaveho.html

Když jsem před mnoha roky vařila poprvé dršťkovou polévku z kotrče, tatínek nepoznal, že místo kousků hovězího žaludku jsou v polévce houby. Lahůdková dršťková polévka z kotrče kadeřavého vypadá, voní i chutná naprosto stejně jako klasika z hovězích žaludků. Možná i o něco lépe.

Kotrč kadeřavý je mohutná jedlá chorošovitá houba keříčkovitého vzhledu, která parazituje převážně na kořenech borovic. Je to tužší, ale chutná a aromatická houba.

Kousky kotrče plně nahradí hovězí či vepřové dršťky.

Na Jižním Plzeňsku, kam většinou chodím hledat houby, roste kotrč poměrně vzácně. Je tam jílovitá půda, na které rostou smrky a listnaté stromy. Borovice ke svému růstu potřebuje písčitou půdu.



Suroviny na dršťkovou polévku
Zdroj:Marcela Hackerová

Kromě polévky jsem z kotrče připravovala také karbanátky a byly výborné. Na sousedním Slovensku kotrči, v lidové mluvě, říkají „baranie hlava“.

Na přípravu 8 porcí lahůdkové dršťkové polévky z kotrče

budeme potřebovat

- 2 polévkové lžíce másla
- 1 větší cibuli nakrájenou na kostičky
- 1 – 2 stroužky česneku, nakrájené na malé kostičky
- 1 větší mrkev nastrouhanou najemno
- 1 polévkovou lžíci hladké mouky
- 1 polévkovou lžíci hrubé mouky
- 1 čajovou lžičku (vrchem) mleté sladké papriky
- ½ kávové lžičky kajenského pepře
- 1 kávovou lžičku kmínu
- 2 bobkové listy
- 2 velké špetky majoránky
- 2 litry studeného zeleninového vývaru (nebo vody)
- 500 g očištěného kotrče kadeřavého, nakrájeného na větší kusy
- Sůl
- Mletý černý pepř
- Na dochucení utřený česnek v množství dle vlastní volby
- Nasekanou pažitku

Postup přípravy lahůdkové dršťkové polévky z kotrče

V hrnci rozpustíme 2 polévkové lžíce másla a necháme na něm osmahnout kostičky cibule, tak 2-3 minuty. Potom přisypeme nastrouhanou mrkev a kostičky česneku.



Nastrouhaná mrkev a bobkové listy
Zdroj:Marcela Hackerová

Vše promícháme a smažíme půl minuty. Zasmaženou zeleninu posypeme mletou sladkou paprikou a kajenským pepřem. Zasmažíme krátce, aby se jen paprika rozpustila v tuku.

Polévkový základ v hrnci zasypeme oběma moukami a důkladně promícháme. Necháme mírně, asi minutu osmažit. Tuk žádný další nepřidáváme.

Poté vše zalijeme studeným vývarem nebo vodou a metličkou prošleháme. Polévku osolíme, přidáme kmín, 2 bobkové listy a přivedeme k varu.



Přidání kotrče do polévky
Zdroj:Marcela Hackerová

Do vroucí polévky přidáme nakrájený kotrč kadeřavý. Ohlídáme, aby se zakrytá polévka vařila od bodu varu na mírném ohni 30 minut. Obsah hrnce nesmí cákat na sporák, ale spořádaně se musí vařit pod pokličkou. Pak zdroj tepla vypneme.

Polévku nám dokonale rozvoní na závěr přidaná majoránka.

Teprve nyní přidáme do polévky majoránku. Protože kdybychom ji přidali během varu, ztratila by v polévce svoji unikátní vůni i chuť. Do polévky přidáme mletý černý pepře a případně dosolíme.

Vyvolení, kteří si mohou dovolit jíst syrový česnek, tak ti si nyní do polévky přidají rozetřený česnek se solí v množství dle vlastního uvážení. Polévku promícháme, případně dozdobíme nasekanou pažitkou a podáváme.