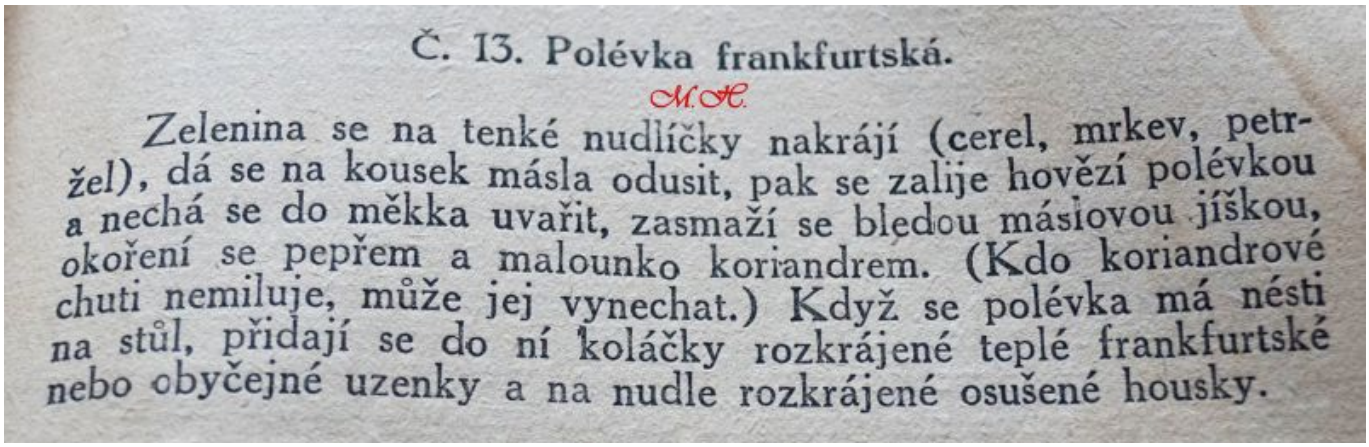
Frankfurtská polévka podle Magdaleny Dobromily Rettigové

https://varimesmarcelou.cz/frankfurtska-polevka-podle-magdaleny-dobromily-rettigove

Na frankfurtskou polévku jsem se chystala dlouho, ale nejprve jsem se chtěla seznámit s její historií. Obrázky na netu mě trochu vyděsily, protože frankfurtská polévka tam vypadala jako ošizená gulášová. Ale frankfurtská polévka podle receptu Magdaleny Dobromily je zcela jiná, je lahodná a určitě si najde místo i ve vaší kuchyni.

Jako důkaz přikládám foto receptu ze 14. vydání kuchařky z roku 1921. Tam o bramborách a paprice není ani zmínka. Ani slovutný kuchař pan Vilém Vrabec tyto dvě suroviny nepoužil. Až v 50. letech minulého století se začala přidávat do jíšky mletá paprika, a ještě mnohem později se začaly přidávat i brambory.



Č. 13. Polévka frankfurtská.

M. H.

Zelenina se na tenké nudličky nakrájí (cerel, mrkev, petržel), dá se na kousek másla odusit, pak se zalije hovězí polévkou a nechá se do měkka uvařit, zasmaží se bledou másiovou jíškou, okoření se pepřem a malounko koriandrem. (Kdo koriandrové chuti nemiluje, může jej vynechat.) Když se polévka má nésti na stůl, přidají se do ní koláčky rozkrájené teplé frankfurtské nebo obyčejné uzenky a na nudle rozkrájené osušené housky.

A proč frankfurtská? No, protože se do polévky přidávají zásadně frankfurtské párky, které mají mnohasetletou tradici a světlo světa spatřily ve Frankfurtu nad Mohanem.

Na přípravu 4-5 porcí frankfurtské polévky budeme potřebovat

- 1 polévkovou lžíci sádla na osmažení zeleniny
- 50 g cibule (1 středně velká) nakrájená na kostičky
- 50 g mrkve nastrouhané na nudličky
- 80 g celeru nastrouhaného na nudličky
- 1 stroužek česneku rozetřený se solí
- 2 polévkové lžíce polohrubé mouky
- 1,5 l hovězího vývaru
- 150 g frankfurtských párků, nakrájených na kolečka
- Mletý černý pepř
- 5x strouhnutí muškátového oříšku
- Sůl
- Nasekaná petrželka
- Osmažené pečivo, nakrájené na kostičky

Doba provaření polévky: 25 minut

Postup přípravy frankfurtské polévky

Do hrnce vložíme polévkovou lžíci sádla a začneme nádobu zahřívat. Do horkého tuku vhodíme kostičky nakrájené cibule a smažíme je asi 5 minut, pak k osmažené cibulce přisypeme nastrouhané nudličky mrkve a celeru.

Zeleninu osolíme 2 špetkami soli. Společně, za občasného promíchání, smažíme 3 minuty. Na konci 3. minuty přidáme rozetřený česnek, a ještě opravdu krátce zasmažíme. Zasmaženou zeleninu zasypeme 2 polévkovými lžícemi polohrubé mouky a za stálého míchání obsah hrnce mícháme a smažíme další 2-3 minuty.



Osmaženou zeleninu zalijeme studeným hovězím vývarem. Metlou polévku prošleháme a necháme ji zakrytou provařit na mírném ohni tak, aby byla zelenina měkká. Mělo by stačit 25 minut.

Kolečka párků (2-3 mm silná) bez přidání tuku osmažíme na pánvi.



Pečivo osmažíme a nakrájíme na kostičky.

Paní Dobromila doporučuje přidat koriandr. Protože patřím mezi ty, kterým koriandr nevoní, použila jsem několik strouhnutí muškátového oříšku do hotové polévky.

Polévku osolíme, opepříme a ochutnáme, zda jsou chutě dle našich představ. Už nyní, bez párků, je lahodná.

Do každého talíře vložíme opečená kolečka frankfurtských párků, kostičky osmaženého pečiva a na dozdobení nasekanou petrželku. Vše zalijeme hotovou polévkou a můžeme se oddat slasti.

TIP: Výborné je pečivo obalit v rozšlehaném vajíčku s nastrouhaným sýrem čedar a následně osmažit na tuku. Pak teprve krájet na kostičky.