



Rakuunainen karitsakeitto Sarpilisin tapaan

Aineet: 300g karitsanlihaa
2 porkkanaa
2 persiljanjuurta tai palsternakkaa
2 valkosipulin kynttä
1 punasipuli
1 sitruuna
rakuunan lehtiä
rakuunaetikkaa
1 dl smetanaa
1 dl kermaa
1 muna
1 nippu persiljaa
1,5 sämpylää
jauhoja, ruokaöljyä
jauhettua valkopippuria

Valmistus: Esityöt:

Hienonnettu punasipuli kuullotetaan öljyssä. Sipuliin lisätään pieniksi kuutioiksi paloitettu karitsanliha, porkkanat, palsternakat ja hienonnetut rakuunanlehdet. Maustetaan suolalla ja pippurilla ja haudutetaan. Laimennetaan joko lihaliemellä tai vedellä ja annetaan kiehua.

Valmistus:

Keittoon lisätään smetana ja jauhot ja hämmennetään hyvin. Maustetaan rakuunaetikalla ja sitruunalla ja kiehautetaan. Tämän jälkeen lisätään kerma, jonka jälkeen keiton ei saa enää antaa kiehua. Se pidetään kuitenkin lämpimänä tarjoamiseen asti. Keittoon valmistetaan myös korppujauhokkareet seuraavasti: Sämpylä paloitellaan pieniksi kuutioiksi ja paahdetaan, persilja silputaan. Kun tähän on lisätty muna, vähän vettä, suolaa ja valkopippuria ainekset sekoitetaan hyvin ja annetaan levätä vähän aikaa. Sen jälkeen massasta tehdään kokkareita ja keitetään kiehuvaan suolavedessä. Kokkareet huuhdellaan ja annostellaan keittokulhoihin päälle kaadetaan lämmintä keittoa ja koristellaan sitruunarenkailla ja persiljalla.