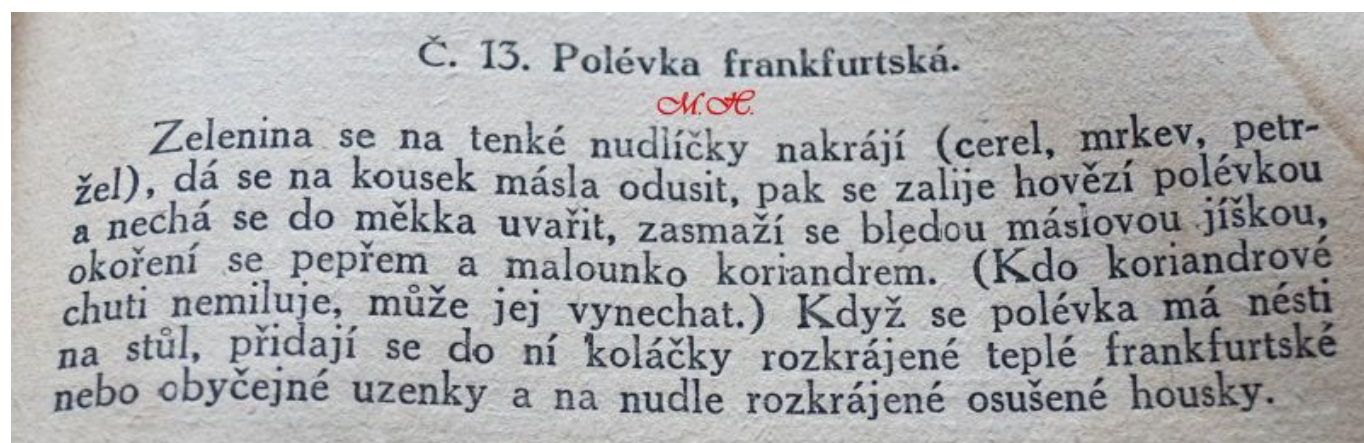


Frankfurtská polévka podle Magdaleny Dobromily Rettigové

<https://www.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.



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 lžici [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 lžice 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 lžící [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.



Oasmaženou 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 nastrohaným sýrem čedar a následně osmažit na tuku. Pak teprve krájet na kostičky.