

Marhagulyás vajas galuskával

120—180 Perc

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

A marhagulyáshoz

700 g	Marhalábszár
700 g	Vöröshagyma
3 ek.	Disznózsír
1 ek.	Paradicsompüré
2	Gerezd fokhagyma
2 ek.	Ecet
500 ml	Víz
1 tk.	Kömény, őrölt
1 tk.	Majoranna, morzsolt
3 ek.	Paprika, édes
1 tk.	Tengeri só, durva szemű
1 tk.	Feketebors, őrölt

A vajas galuskához

400 g	Durva szemcséjű liszt
2	Tojás
40 g	Vaj
300 ml	Tej
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Feketebors, egész

A feltéthez

1	Kis zellergumó
80 ml	Olívaolaj
1 e	Csokor friss petrezselyem

Elkészítés

1 Aprítsuk fel a vöröshagymát. Hevítsük fel a disznózsírt egy nagy lábasban, és lassú tűzön pirítsuk aranybarnára a vöröshagymát 30 perc alatt.

2 Vegyük le a tűzről az edényt, keverjük a hagymához a fűszerpaprikát, azonnal adjuk hozzá az ecetet, majd az egészet öntsük fel 300 ml vízzel. Fedjük le az edényt, és pároljuk lassú tűzön 30 percig.

3 Hámozzuk meg és szeleteljük fel a fokhagymát. Vágjuk a húst 3–4 cm-es darabokra, és a fokhagymával, a paradicsompürével, az őrölt köménnyel és a szárított majorannával együtt adjuk a puha hagymához. Fedjük le az edényt, és pároljuk a húst közepes lángon 2–3 óráig. Ízlés szerint ízesítsük tengeri sóval és őrölt borssal. Főzés közben fokozatosan adjuk hozzá a többi vizet is. Fontos, hogy a húst mindig ellepje a folyadék.

4 A vajas galuska elkészítése: Egy nagy lábasban forraljunk sós vizet. Egy kis serpenyőben olvasszuk meg a vajat.

5 Egy tálban keverjük össze a lisztet egy csipet tengeri sóval és az őrölt szerecsendióval. Adjuk hozzá a tojásokat és az olvasztott vajat. Folyamatos kevergetés adjuk hozzá a tejet, és keverjük az egészet egységes, puha masszává. Ha túl sűrű lenne, adjunk hozzá még egy kis tejet.

6 Nokedliszaggatóval szaggassuk a galuskatésztát a forrásban lévő vízbe. Amikor a galuskák feljönnek a víz tetejére, szűrjük le, tegyük egy tálba körülbelül 1 evőkanál vajjal együtt, és keverjük össze alaposan, így a galuskák nem fognak összeragadni.

7 A zellerdíszítés elkészítése: Hámozzuk meg a zellergumót, majd zöldséggyalu segítségével szeleteljük gyufaszál vastagságú darabokra (vagy késsel vágjuk hajszálvékony szeletekre), és forró olajban süssük ropogósra.

8 Szedjük a gulyást tányérokra a galuskával együtt, és díszítsük a zellerrel és frissen aprított petrezselyemmel.

