



Libaleves zsemlegombóccal

🕒 75—90 Perc 

Elkészítés

- 1 Elsőként a libaprólékot megmossuk és egy lábasban kb. 2 liter vízzel, a gyökérzöldségekkel és egy kevés sóval felforraljuk. Ezután hozzáadjuk a fokhagymát, a majorannát, a szemes borsot és a babérlevelet, majd körülbelül egy órán át hagyjuk főni.
- 2 Egy óra elteltével leszűrjük a levét. A vajból és lisztből világos rántást készítünk, hozzáadjuk a levet és a tejszínt, majd 15 percig hagyjuk főni.
- 3 Ezután elkészítjük a zsemlegombócokat. Ehhez a puha vajat krémesre keverjük, egy csipet sóval és frissen reszelt szerecsendióval finomítjuk. Hozzákeverjük a szobahőmérsékletű egész tojást és tojássárgáját.
- 4 Hozzákeverjük a zsemlemorzsát és 10 percig állni hagyjuk. Kis gombócokat formázunk (kb. fűrtőjás nagyságúakat).
- 5 Sós vízben 5 percig főzzük.
- 6 A levest a gombócokkal tálaljuk és friss, apróra vágott petrezselyemmel díszítjük.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Libaprólék (pl. szárny, nyak, hát, belsőségek máj nélkül)
1 csokor	Gyökérzöldség
2 gerezd	Fokhagyma (apróra vágva)
40 g	Finomliszt
40 g	Vaj
250 ml	Tejszín
8 szem	♦ Feketebors, egész
2 db	♦ Babérlevél, egész
1 teáskanál	♦ Majoranna, morzsolt

A gombócokhoz:

100 g	Puha vaj
1 db	L-es tojás
1 db	Tojássárgája
250 g	Zsemlemorzsza
3 evőkanál	Friss petrezselyem
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Tarkabors, egész
1 kevés	♦ Szerecsendió, egész

