Libaleves zsemlegombóccal

75—90 Perc

Elkészítés

1. Elsőként a libaaprólékot 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. fürjtojás 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	Libaaprólék (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	Zsemlemorzsa
3 evőkanál	Friss petrezselyem
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Tarkabors, egész
1 kevés	Szerecsendió, egész