



Hozzávalók:

kb. 30 dkg csirke- vagy pulykamell, 3 közepes szál sárgarépa, 1 közepes petrezselyemgyökér (fehérrépa), egy kisebb zellergumó fele, 1 karalábé, 2 közepes fej vöröshagyma, 25 dkg zöldbab (idényen kívül fagyaszott is lehet), 2 evőkanál kacsaszír, só, őrölt fekete bors, 2 evőkanál finomliszt, őrölt tárkony, 2 dl tejföl, tárkonyecet (el is maradhat)  
a burgonyagombóchoz:  
50 dkg burgonya, só, annyi - kb. 5 evőkanálnyi - finomliszt, amennyit felvesz, 1 tojás, 1 kiskanál zsír  
só

1. A burgonyagombóc főzésével kezdjük a munkát. A jól megmosott burgonyát héjában, enyhén sózott vízben megfőzzük. Még forrón meghámozzuk és áttörjük, így hagyjuk teljesen kihűlni. Ezután annyi lisztet adunk hozzá apránként, hogy az állaga formálható legyen. A tojással meg a puha (szobahőmérsékletű) zsírral, kissé megsózva összegyúrjuk. Diónyi gombócokat formálunk belőle és letakarva kb. fél órát állni hagyjuk. Ezután gyöngyöző forrásban lévő, enyhén sózott vízben 12-14 perc alatt megfőzzük, leszűrjük. Külön tároljuk a levestől és csak a tálaláskor adjuk majd a forró leveshez.
2. A csirkemellet 2 centis kockákra vágjuk. Az összes zöldséget megtisztítjuk, a répát és a gyökeret vékony karikákra - ha vastagok, akkor félkarikákra, a zellert és a karalábét a húshoz hasonló nagyságú kockákra, a hagymát finomra, a zöldbabot 3 centis darabokra vágjuk.
3. A zsírt egy bográcsban vagy lábasban fölolvastjuk, a hagymát kevergetve megfuttatjuk

rajta. A húst hozzáadjuk, rázogatva fehéredésig pirítjuk. Az előkészített zöldséget rászórjuk, pár percig együtt pirítjuk-pároljuk. Ha a zsírára sült, megsózzuk, megborsozzuk, a fele liszttel meghintjük. 2-3 percig pirítgatjuk, a tárkonyal fűszerezzük, majd kb. 1,5 liter vízzel felöntjük, fölforraljuk.

4. Amint forr, hozzáadjuk a zöldbabot, kis lángra állítjuk. 10-15 percig főzzük. Közben a tejfölből és a maradék lisztből habarást készítünk. Először egy kevés forró levet öntünk hozzá, elkeverjük, így öntjük a többihez. Kevergetve 2-3 percig forraljuk. Ha kell, utána sózzuk, borsozzuk és tárkonyecettel pikánsan savanykásra ízesítjük.

#### Megjegyzés

- Alapja egy hagyományos sváb gombóclevés, így egymástól függetlenül, más más időben és elnevezéssel majd minden svábok lakta területünkön megjelent. Csömörön is ők kezdték főzni, ahol eredetileg a „szegény ember leveše” volt. Húst nem tartalmazott, valamint zöldséget is csak keveset. Ellenben gombócot, amit kicsit nagyobb méretűre (sárgabaracknyira) szaggattak, sokat főztek bele, mivel ettől laktak jól. Fenti „új” formájában kb. 40 éve készítik és egy savanyúleves jellegű egytálételként fogyasztják.

A recept keletkezését egy mendemonda nyomán az óbudaik is magukénak tekintették: a közvélemény egy része, a Kéhly vendéglő szakácsnőjének, Tarcsa néninek, más része a Polgár utcai Weiss vendéglős feleségének, Pepi néninek tulajdonította. Abban azonban mindkét tábor megegyezett, hogy első alkalommal Trippa asztalosmester Csömöry nevű asztalosának a születésnapjára főzték.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 645 kcal