Hozzávalók:

1,1-1,2 kg marhalábszár, 3-4 evőkanál olaj vagy 1 púpozott evőkanál zsír, só, 2-3 evőkanál kristálycukor, 1 közepes vöröshagyma, 30 dkg vegyes zöldség (sárgarépa és petrezselyemgyökér vegyesen), 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 2-3 babérlevél, 3 dl száraz fehérbor, 8 dl víz, 1 evőkanál mustár, 1 citrom, 2 csapott evőkanál finomliszt, 2 dl tejföl
a szalvétagombóchoz:
4-5 szikkadt zsemle vagy ennek megfelelő súlyú kenyér, 1 közepes vöröshagyma, fél csokor petrezselyem, 3 dkg vaj vagy sütőmargarin, 4 tojás, 3 dl tej, 30 dkg finomliszt, só, fél mokkáskanál őrölt fekete bors
a folpack kikenéséhez:
diónyi vaj

1. A húsról a hártyás, inas, bőnyeges részeket lefejtjük. Fontos, ezen a durvább, étkezésre nem alkalmas részek értendők, nem a közvetlenül a húson lévő, húsra tapadó vékony kis hártya, mert ez nemcsak összetartja a húst, hanem abban is segít, hogy ne száradjon ki. Lábasban, az olajon körös-körül elősütjük, megpirítjuk. Közben kb. 1 púpozott kiskanál sóval ízesítjük, kiemeljük. Visszamaradó zsírjában világosbarnára karamellizáljuk a cukrot, majd a felszeletelt hagymát és zöldséget hozzáadjuk. Kb. 1 kiskanál sóval ízesítjük, a borssal, a babérlevéllel fűszerezzük, és tovább pirítjuk. A borral és a vízzel fölöntjük, a mustárral ízesítjük, az elősütött húst belefektetjük. Lefödve, kis lángon 1,5-2 óra alatt puhára pároljuk. Közben elfövő levét vízzel pótoljuk.
2.Amíg a hús párolódik, elkészítjük a szalvétagombócot. A zsemléket kis kockákra vágjuk, egy tepsiben szétterítjük, és sütőben, nagy lánggal, többször megrázva megpirítjuk. A megtisztított vöröshagymát meg a petrezselymet finomra aprítjuk, a vajon 2-3 percig pároljuk, a pirított zsemlekockákkal összekeverjük. A tojásokat a tejben elhabarjuk. A lisztet beleszórjuk, és sóval, borssal ízesítjük. Végül a pirított zsemlét is hozzákeverjük. Egy folpackot vagy tiszta konyharuhát (eredetileg vászonszalvétát, innen a neve) kiterítünk, és olvasztott vajjal megkenjük. A zsemlés masszát hosszúkás alakban ráhalmozzuk, majd feltekerjük, és zsineggel átkötjük. Lobogva forró, enyhén sózott vízbe engedjük, 30 percig kis lángon, éppen csak gyöngyöző forralású vízben főzzük.
3. Ha a hús puha, lecsöpögtetve vágódeszkára tesszük. Levét egy fél citrom levével pikánsra ízesítjük. A lisztet a tejföllel és egy kevés lével simára keverjük, majd a mártás alapot ezzel sűrítjük, ha kell, utánaízesítjük. Pár percig forraljuk, majd miután a babérlevelet kidobtuk belőle, merülőmixerrel pürésítjük, azután átszűrjük.
4. A puha lábszárat fölszeleteljük. A szalvétagombócot a folpackból kicsonagolva ujjnyi vastagon fölkarikázzuk, tányérra rakjuk, a hússzeleteket ráfektetjük, a vadas mártással leöntjük.

6 főre
Elkészítési idő. 3 óra
Egy adag (körettel): 1089 kcal
A recept elkészítése IDE KATTINTVA a YouTube-on is megtekinthető.