



Hozzávalók:

60-70 dkg kicsontozott szarvascomb, só, őrölt fekete bors, 1 közepes sárgarépa, 1 kis petrezselyemgyökér, 1 közepes vöröshagyma, 3 evőkanál olaj, 2 evőkanál kristálycukor, 2 babérlevél, fél kiskanál őrölt kakukkfű, 2 kiskanál mustár, 2 evőkanál szójamártás, 4 dl vörösbor

a szalvétagombóchoz

4 zsemle (ugyanilyen súlyú fehér kenyér is lehet), 1 közepes vöröshagyma, 2 csokor petrezselyem, 3 dkg vaj vagy margarin, 3 tojás, 2 dl tej, 10 evőkanál (20 dkg) finomliszt, só, őrölt fekete bors

a szalvéta kikenéséhez:

diónyi vaj vagy margarin

1. A húst 1 kiskanál sóval és 1 mokkáskanál borssal bedörzsöljük, félretesszük. A megtisztított zöldséget vékonyan felszeleteljük.
2. A húst az olajon körös-körül hirtelen megpirítjuk. Ezután kiemeljük, a visszamaradó zsiradékban pedig a cukrot karamellizáljuk. Amikor világosbarna, a zöldséget rádobjuk és 2-3 percig kevergetve pirítjuk. A húst visszatesszük, fűszerezünk, majd 2,5 deci vörösbort meg 2,5 deci vizet ráöntünk. Amikor felforrt, leföldjük, és kis lángon mintegy 2 óra alatt puhára pároljuk. Közben elfövő levét a maradék borral és egy kevés vízzel pótoljuk. Ha kell, utána sózzuk.
3. Amíg a hús párolódik, elkészítjük a köretet. A zsemleket kis kockákra vágjuk és egy tepsiben szétterítjük. Sütőben nagy lánggal megpirítjuk. A megtisztított hagymát és a

petrezselymet finomra aprítjuk, a vajon (margarinon) 2-3 percig pároljuk, majd a pirított zsemlekockákkal összekeverjük. A tojásokat a tejben elkeverjük. A lisztet beleszórjuk, és kb. fél kiskanál sóval meg 1 csapott mokkáskanál őrölt borssal ízesítjük. Végül a pirított zsemlet is belekeverjük.

4. Egy damasztzalvétát (innen az étel neve) vagy tiszta konyharuhát kiterítünk, és olvasztott vajjal (margarinnal) megkenjük. A zsemlemasszát hosszúkás alakban ráhalmozzuk, majd feltekerjük és zsineggel átkötjük. Óvatosan, lobogva forró, enyhén sózott vízbe engedjük. Kb. 20 percig kis lángon a gyöngyöző vízben főzzük. Így egyszerűbb elkészíteni, mintha gombócokat formálnánk, de természetesen úgy is megfőzhető.

5. Amikor a hús megpuhult, a lábasból kiemeljük. Levét - miután a babérlevelet kidobtuk belőle - hűlni hagyjuk, végül turmixoljuk vagy áttörjük. Tálaláskor a húst felszeleteljük és a vörösboros mártásba visszarakva megforrosítjuk. Ha a mártás túl sűrű, egy kevés borral hígítjuk, ha pedig híg lenne, egy kevés lisztes habarással sűrítjük. A szalvétagombócot kicsomagolva, felszeletelve tálaljuk hozzá.

Jó tanács

- Hasonló nagyságú vaddisznó- vagy őzcombot is elkészíhetünk ugyanígy.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra 20 perc

Egy adag (körettel): 824 kcal • fehérje: 51,4 gramm • zsír: 24,8 gramm • szénhidrát: 98,7 gramm • rost: 4,1 gramm • koleszterin: 273 milligramm