

Fokhagymás csirkecomb bécsi zsemlegombóccal



Hozzávalók

5 nagyobbacska csirkecomb (egyenként 25 dkg), só, őrölt fekete bors, 4 gerezd fokhagyma, 1 kiskanál paradicsompüré, 2 evőkanál finomliszt, 5 dl víz (húsleves vagy alapié még jobb), 0,5-1 dl főzőtejszín a zsemlegombóchoz:

6 zsemle, 3-5 dkg füstölt szalonna, 1 dl tejföl, 2 tojás, 5-6 evőkanál (10-12 dkg) finomliszt, só, reszelt szerecsendió, fél csokor metélőhagyma vagy petrezselyem (lehet mindkettő is)

1. A csirkecombok bőrét lefejtjük, a húst megsózzuk, megborsozzuk, félrerakjuk. A csirkebőrt apró kockákra vágjuk, zsírját lábasban kisütjük. A töpörtyűt kiszedjük, ez majd a zsemlegombócba kerül. Zsírjában a csirkecombokat nagy lángon, körös-körül megpirítjuk. A tűzről lehúzzuk, a húst lecsöpögtetve félretesszük. A félbevágott, esetleges zöld csirájától megtisztított, áttört fokhagymát meg a paradicsompürét a visszamaradó zsírjába keverjük, de vigyázzunk, mert ha az olaj túl forró, mindkettő megéghet!, ezért várjunk a művelettel fél percet. A liszttel meghintjük, a tűzre visszatéve 1-2 perc alatt kissé megpirítjuk, majd kevergetve a vízzel (levessel) fölöntjük és 5 percig forraljuk. Akkor jó, ha híg mártáshoz hasonlóan kissé besűrűsödik.
2. Ezután leszűrjük, az elősütött combokat belerakjuk, és lefödve, kis lángon kb. 40 perc alatt puhára pároljuk. Közben egyszer-kétszer óvatosan megkeverjük, végül a fokhagymás szaftját tejszínnel dúsítjuk.
3. Amíg a hús puhul, elkészítjük a zsemlegombócokat. Ehhez 4 zsemlet hideg vízbe áztatunk, majd kifacsarjuk, a maradék kettőt pedig 0,5-1 centis kockákra vágjuk. A szalonnát kis kockákra aprítjuk, kevergetve kiolvasztjuk. Az így kapott töpörtyűt szűrőlapáttal kiemeljük, visszamaradó zsírjából 3-4 evőkanálnyi kivesszünk, a többiben megpirítjuk a zsemlekockákat. A kifacsart zsemlelére öntjük, a kiolvasztott szalonnát hozzáadjuk, majd a tejfölt, a tojások sárgáját meg a lisztet is beledolgozzuk. Megsózzuk, a reszelt szerecsendióval meg a fölaprított metélőhagymával fűszerezünk, végül a kemény habbá vert tojásfehérjét is beleforgatjuk.
4. A masszából 15 kisebb gombócot formálunk, és éppen csak forrásban lévő, enyhén sózott

Fokhagymás csirkecomb bécsi zsemlegombóccal

vízbe rakjuk. Gyöngyöző forralással 15-20 perc alatt megfőzzük, leszűrjük, lecsöpögtetjük, végül serpenyőben a félretett szalonnasíron átfogatjuk.

5. Tálaláskor a húst a tányéron a mártással leöntjük, és a zsemlegombóccal kínáljuk.

Jó tanács

- 4-8 részre darabolt egész csirkéből is készíthetjük.

5 főre

Elkészítési idő: 1 óra 35 perc

Egy adag: 825 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.