

Zempléni szarvasborjő medvehagymás galuskájval

Szerző: Kapallás G. Gyula
 2008. június 06.
 Utolsó frissítés 2009. február 21.

- 1 kg szarvasborjő comb, vagy libszár
- 2 fej hagyma
- 10 dkg füstölt szalonna
- 1 paradicsom

- 0,5 kg friss erdei gomba
- 3 dl száríz húsleves

- 1 tk virágmag
- 1 tk szárított rozmaring
- 1 tk morzsolt bazsalikom
- 4 szem borókabogyó
- 4 szem szegfűbors
- 1 db szerecsendió-virág
- só, bors

a galuskához:

- 50 dkg liszt
- 5 dkg szárított medvehagyma
- 2 tojás

- 1 ek olvasztott vaj
- káshenyi só
- víz

A kiolvasztott szalonnánál lepírítjuk a felkockázott húst, majd lassan tűzön, fedő alatt állásig főzzük a finomra vágott hagymával és paradicsommal. Ha ezzel megvagyunk, hozzáadjuk a szemesfűszereket, valamint a felszeletelt erdei gombákat, (amit helyettesíthetünk természetesen barna csiperkával és némi vargányaporról) és addig főzzük tovább, amíg a hús megpuhul. Ekkor zselés-tűzre állítjuk a sós, borsos, rozmarinjal és bazsalikkal, majd felöntjük a borral és egyet forralunk még rajta. Legvégül, ha már levettük a tűzről, elkeverjük benne a mákot, ami szépen ellágyul majd a bor savasságát.

A galuskát úgy készítsük el, mint a hagyományos nokedlit, azzal a különbséggel, hogy a medvehagymát eláztatjuk a porrá őrölt galuskával, vagy állásig főzzük a tojásokkal. Végül egy sórú, sűrű tésztát kell készíteni amit lobogó vízben kiszaggatunk, majd lefűtjük a tűzről, majd keverjük vajjal, vagy olajjal elkeverjük.

Borajánlás: Ehhez az ételhez nem illik más jobban, mint a Hüdicskés Pincészet virágos illatú, 2005-ös húslevesét. Jól illik hozzá, hosszú ideig tartó illatú is felmossa.