

Részeges nyári káposztás zsemlegombóccal

Szerző: Kende
2013. február 19.
Utolsó frissítés 2013. március 11.

- 1 db mezei nyári
- 2 db vöröshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 4 ek kacsaszár
- 1 liter kefír, árva vagy házi aludttej
- 4 ek liszt
- só, bors, fehérbors
- 2 db babőrlevél

- 1 l hásvés
- 3 dl olaszrizling
- 1 ek vaj

a gombóchoz:

- 4 db szikkadt zsemle
- 1 ek olaj
- 5 ek reszliszt
- 25-30 dkg kelkáposzta

- 2 db tojás

- só, borsA megtisztított nyulat csontjával egyélt nagyobb darabokra vágjuk egy bűrd segétséggel, majd hideg vízben 1-2 óra alatt kiáztatjuk. Ezután lecsöpögtetjük és kevéske vízben megmossuk. A nagyobb darabokat vízben leforraljuk, majd szalvétával leitatjuk a vizet, majd feketeborssal és sóval fűszerezett lisztben megforgatjuk. Az így panírozott húsokat a felhevített zsiradékban minden oldalukon megpirítjuk, majd megszórujuk a felaprított vöröshagyma- és fokhagymával, amivel fedő alatt, alacsony lángon, gyakran megkeverve tovább pároljuk. Ha ismét a zsírra pirult, adjuk hozzá a babőrleveleket, és a húslevesel fedő alatt pároljuk tovább 1-1,5 óráig, majd csaknem megpuhul. Ezután adjuk hozzá a fehérbort és a vajat, ismét a zsemle- és sóval, borssal, fehérborssal, majd fedő nélkül főzzük a húst készre és tálaljuk az alábbi mádon elkészített káposztás zsemlegombóccal:

A kelkáposztát kockákra vágjuk és bűrd, lobogó vízben blansírozuk (elég víz), majd egy nagyobb keverőtálon szedjük keves (1-1,5 dl) vízrel. Eközben a szikkadt és elég meleg keverőtálon olajon megpároljuk majd a kelkáposztával összekeverjük a tálon. Ezután a káposztát a keverőtálon evéskeverővel keverjük össze a liszttel nokedliszteszethez hasonlóan készítsük keverőtálon belé, amibe beleforgatjuk a zsemle-káposztás keverőtálon. Kevés sóval és borssal fűszerezzük, majd állni hagyjuk kb. fél óráig. Ezután ismét a keverőtálon a masszát, olajos káposztával vagy kanállal ping-pong labdákat kicsit nagyobb gombócokat formálunk belé és lobogó vízben addig főzzük ezeket, amíg feljönnek a víz felszámra. Ekkor szórjuk meg egyet fűszerekkel és ha azon már nem ragad meg a tészta, akkor a gombóc elkészült. A Borajánál: A Egy finom, ropogós savakkal megáldott csopaki olaszrizlinget ajánlok hozzá fogyasztani jólehetve. Talán a Jásdi Pincészettel... és 2011-ből.