

SVÉD HÚSGOMBÓCOK

4-6 személyre

A húsgombóchoz

- egy marék durvára aprított friss zöldfűszer vegyesen (például kapor, petrezselyem, snidling)
- 300 g darált sertéshús, az elérhető legjobb minőségű
- 300 g darált marhahús
- 1 nagyméretű tojás, lehetőleg tanyasi vagy bio
- 100 ml tej
- 75 g zsemlemorzsa
- 1 kávékanál őrölt szegfűbors
- tengeri só és frissen őrölt fekete bors
- olívaolaj

A szószhoz

- ½ citrom leve
- 300 ml marhahúsleves, lehetőleg bio (ha leveskockát használsz, fél kocka elég)
- 1 evőkanál sima liszt
- 60 ml habtejszín
- 1 × 200 g-os üveg fűrtösáfonya-, vörösáfonya-, szeder- vagy feketeribizli-dzsem, a tálaláshoz

Mióta az IKEA meghódította a világot, a híres svéd húsgombócot valószínűleg még azok is ismerik – ha másként nem, hallomásból –, akik nem tudnak sokat a svéd konyháról. (Úgy hallottam, az áruházlánc éttermeiben rengeteg gombócot adnak el.) Krumplipürével és meleg fűrtösáfonya-szósszal tökéletes együtttest alkot: ízletes, laktató, és egy csöppecskét édes. Ha nagy csapat vendéget vársz vacsorára, készíts belőle néhány jókora adagot, és tedd az asztalra, hogy mindenki szolgálja ki magát.

A húsgombóc elkészítése egyszerű; csak egy igen nagy, serpenyőszerű lábost kell kerítened hozzá. Megéri beszerezni egyet, nagyon megkönnyíti az életedet, folyton ezt fogod használni.

A zöldfűszerekből tegyél félre egy keveset, a többit a kétféle darált hússal, a tojással, a tejjel, a zsemlemorzssal és a szegfűborssal együtt tedd egy nagy tálba. Adj a keverékhez egy csipetnyi sót és borsot, aztán tiszta kézzel jó alaposan dolgozd össze. Válassz kétfelé a masszát, és mindkét részt sodord kolbász alakúra. Mindegyik félből vágj 15-15 egyforma méretű rudacsokká, és benedvesített kézzel gyúrj belőlük 30 kis gombócot. A kezdet többször is vizezd be, hogy könnyebben alakítsd ki a gömbölyű, elegáns golyóbisokat. Sorakoztasd őket egy nagy, olajjal kikent tálcára, takard le frissentartó fóliával, és 1 órára tedd a hűtőszekrénybe, hogy megszilárduljanak.

Amikor eljött a sütés ideje, fogd a legnagyobb lábosodat, tedd fel közepes lángra, és önts bele egy löket olívaolajat. Ha már forró az olaj, helyezd el benne a húsgombócokat, és süsd 10-15 percgig, közben időnként rázogasd meg az edényt, hogy a hús szép egyenletesen aranybarnára piruljon.

Szedd át a húsgombócokat egy nagy tálra. Az edényből kanalazd ki a fölösleges zsiradékot, aztán öntsd bele a citromlevet meg egy kevés alaplé, keverd hozzá a lisztet, a tejszínt, egy púpozott evőkanál fűrtösáfonya-dzsemet meg egy jó csipet sót és borsot. Forrald össze, majd mérsékelj alatta a lángot, és főzd, amíg a szósz besűrűsödik annyira, hogy szépen megtapadjon majd a húsgombócokon. Kóstold meg, és ízesítsd sóval, borssal. Tedd vissza a szószba a húsgombócokat, és forgasd bele mindet alaposan.

Személyenként 8 gombóc nagyjából elegendő. Locsold rájuk az edényből az egész szósz, és tálald a tetején néhány kanányi fölmelegített dzsemmel. Kiválóan illik hozzá a krumplipüré, de a ropogósra sült burgonya vagy a rizs is; én zellerpürére pakolva szeretem a legjobban. Szórd meg a félretett, apróra vágott zöldfűszerekkel, és láss hozzá!

