Max konyhája - Zöldséges vaddisznóragu

2010 január 18. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Vadon nevelkedett malacfi combja, vele sült zöldségekkel és a hegy vörös levével. Egy tartalmas zöldséges ragu, amit készíthetünk borjúból, vadhúsból vagy akár marhából is.

Lassan, kíméletesen f?zzük, és természetes módon fog bes?r?ödni.
Hozzávalók:

1 fél kiló vaddisznó comb
2 egy nagy fej fehér hagyma
3 4-5 db húsos színes paprika
4 15-20 dkg nyers, füstölt szalonna
5 1-2 ek zsír
6 3-4 gerezd duci fokhagyma
7 2-3 dl jó féle vörösbor
8 10-15 dkg gomba (fehér csiperke)
9 liszt a hempergetéshez
10 só, bors, babérlevél, boróka bogyó

A húst felkockázzuk, és felitatjuk róla a nedvességet. A hagymát és a paprikát megtisztítjuk, és nagy kockákra vágjuk.
A szalonnát nagyobb darabokra vágjuk, és egy olyan serpeny?ben, aminek van fed?je, zsírjára sütjük. Egy sz?r?kanállal kiszedjük, és felre tesszük egy tányérra.
A leszárított húst megforgatjuk a lisztben, alaposan lerázzuk a felesleget, és a forró zsiradékban pirosra sütjük. Fontos hogy a zsiradék megfelel?en forró legyen, így sütjük le benne, mert így lesz a hús a végére puha és omlós.

Ha szép piros a husi, azt is kiszedjük a tányérra a szalonna mellé, és lepirítjuk a zöldségeket is. Ha kevés maradt a zsiradék, pótoljunk rá, de várjuk meg, hogy kell?képpen melegedjen fel, és úgy süssünk benne.
Pirítsuk meg a zöldségeket alaposan, majd tegyük vissza a húst és a szalonnát is, és a közben kifolyt pecsenyelét is. Keverjük át alaposan, sózzuk, borsozzuk és adjuk hozzá a babérlevelet és a borókabogyót.
Öntsük fel a borral és egy jó löttyintésnyi vízzel. Forraljuk fel, fedjük le, és nagyon kis lángon f?zzük 1 óra 40

percet.
Kb. egy óra eltelte után tegyük bele a nagyobb darabokra vágott gombát, keverjük bele, és lefedve f?zzük tovább. Ha a f?zési id? vége felé járunk, nézzünk bele az edénybe, keverjük át, és kóstoljunk bele. Korrigáljunk az ízén, ha szükséges, és résnyire nyitott fed?vel, pötyögtessük még a hátralev? id?ben.

Jót tesz neki, ha el?z? nap elkészítjük, és másnap, tálalás el?tt újra forraljuk.

Köretként adjunk hozzá szalvéta gombócot vagy zsemle/burgonya gombócot.

Jó étvágyat hozzá!.

Max

http://maxkonyhaja.blogspot.com/

Szerz? a Flag Polgári M?hely tagja

Ajánló