



Max konyhája - Zöldséges vaddisznóragu

2010 január 18. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

értékelve

Még nincs

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 főzzük, és természetes módon fog besűsödni.

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 serpenyőben, aminek van fedője, zsírára sütjük. Egy szűrőkanállal kiszedjük, és felre tesszük egy tányérra.

A leszárt húst megforgatjuk a lisztben, alaposan lerázzuk a felesleget, és a forró zsiradékban pirosra sütjük. Fontos hogy a zsiradék megfelelően forró legyen, így sütjük le benne, mert így lesz a hús a végére puha és omlós.



Ha szép piros a hús, azt is kiszedjük a tányérra a szalonna mellé, és lepirítjuk a zöldségeket is. Ha kevés maradt a zsiradék, pótoljunk rá, de várjuk meg, hogy kellőképpen melegedjen fel, és úgy süssünk benne.

Pírítuk 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 lötytintésnyi vízzel. Forraljuk fel, fedjük le, és nagyon kis lángon főzzük 1 óra 40

percet.

Kb. egy óra eltelte után tegyük bele a nagyobb darabokra vágott gombát, keverjük bele, és lefedve főzzük tovább. Ha a főzési idő vége felé járunk, nézzünk bele az edénybe, keverjük át, és kóstoljunk bele. Korrigáljunk az ízén, ha szükséges, és résnyire nyitott fedővel, pötyögtessük még a hátralevő időben.

Jót tesz neki, ha előző nap elkészítjük, és másnap, tálalás előtt újra forraljuk.

Köretként adjunk hozzá szalvéta gombócot vagy zsemle/burgonya gombócot.

Jó étvágyat hozzá!

Max

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

Szerző: a Flag Polgári Műhely tagja



Ajánló
