

Max konyhája - Befujtott ?zragu

2010 március 09. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Ilyen befujtott ragu (is) készült volna Nyulacskából, ha nem szaladt volna el.Apukám egyik kedvenc raguja (szószos husi), aminek igazából nem tudom az eredeti nevét, mi csak Befujtott húsnak szoktuk szólítani.

Egy jó kis zöldséges pörkölt, amit mos egy kis gombával is kiegészítettem, er?sítve az erdei vonalat. Készíthetjük

nyúlból, vaddisznóból, szarvasból, de talán még marhából is. Nekünk most ?zcomb volt a fagyasztóban, így azt lett a kiválasztott.

Hozzávalók 5-6 személyre:

- 50 dkg ?z comb
- 2 ek kockázott, füstölt szalonna
- 2 ek zsír
- 1 fej vöröshagyma
- 2 dl száraz vörösbor
- 4 gerezd fokhagyma
- 1-1 ek paprika krém és s?rített paradicsom
- 2-2 sárgarépa és gyökér zöldség
- só, bors, boróka, babérlevél, majoránna,



A szalonnát a zsíron egy kicsit megpirítjuk, közben a hagymát apróra vágjuk. A szalonnás zsíron üvegesre pároljuk a hagymát. A húst lehártyázzuk, és szép egyforma, harapható kockákra vágjuk. A hagymás-szalonnás alapon fehéredésig pirítjuk. A fokhagymát összezúzzuk, és a lepirított húshoz adjuk. Sózzuk (finoman a sóval, mert a paprikakrém is sós!), borsozzuk, és felöntjük a borral. Ízesítjük a babérral, a majoránnával és a boróka bogyóval, majd addig f?zzük, míg a bor el nem párolog. Ekkor felöntjük, egy kicsit kevesebb vízzel, mint ami ellepné, és gyenge t?zön, lefedve f?zzük 25-30 percet.

A zöldségeket felvágjuk, és hozzáadjuk a raguhoz, és addig f?zzük, míg megpuhulnak.

A paradicsompürét és a paprika krémet hozzáadjuk, elkeverjük, és megkóstoljuk, ha kell korrigáljuk és ellen?rizzük, hogy a hús megfelel?en puha.
Köretnek adhatunk hozzá zsemlegombócot, burgonya gombócot, tócsit vagy rösztit.

Jó étvágyat hozzá!

Max

http://maxkonyhaja.blogspot.com/

Szerz? a Flag Polgári M?hely tagja



Ajánló