



Hozzávalók:

2,5 kg konyhakész pacal, 6 nagy vöröshagyma, 2 babérlevél, 1 kiskanál egész fekete bors, 1 citrom, 1,5 kg kicsontozott bőrös sertéscsülök, 25 dkg füstölt szalonna, 2 púpozott evőkanál jóféle pirospaprika, 1 kiskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista, 2-2 paradicsom és zöldpaprika, 5-6 gerezd fokhagyma, 1 kiskanál majoránna, fél kiskanál őrölt fekete bors, kb. 1,5 dl zamatos vörösbor (ez el is maradhat)

1. A pacalt egy félbevágott hagymával, a babérlevéllel, az egész borssal, meg a félbevágott citrommal bográcsba rakjuk. Annyi vizet öntünk rá, amennyi ellepi. Erős tűz fölött fölforraljuk.
2. Ekkor a tüzet a bogrács alatt mérsékeljük, vagyis széthúzzuk alatta a fát vagy feljebb emeljük a bográcsot. A pacalt megsózzuk (1 csapott evőkanálnyi elég kezdésnek), lefedjük és kb. 2 óra alatt puhára főzzük. Ezután óvatosan tálcára emeljük, s ha kihűlt, kisujjni csíkokra metéljük. Sok időt megtakaríthatunk azzal, ha a bográcsolást megelőző este megfőzzük a pacalt, hisz akkor ilyenkor rögvést kezdhetünk a pörkölt főzésével.
3. Amíg a pacal hűl (feltéve, hogy nem előző nap főztük meg), van elegendő időnk arra, hogy a bográcsot kitisztítsuk. A csülköt 2,5 centis kockákra, a szalonnát vékony csíkokra, a maradék hagymát finomra vágjuk.
4. A szalonna zsíráját a bográcsban, közepesen erős tűz fölött kiolvasztjuk, majd a hagymát megfonnyasztjuk benne. A csülköt belerakjuk, keverve-rázogatva fehéredésig piritjuk, megsózzuk (kezdjük 1 csapott evőkanállyal), a pirospaprikával fűszerezzük, a Piros Arannyal és az apró kockákra vágott paprikával meg paradicsommal ízesítjük. A zúzott fokhagymával, a majoránnával és a borssal fűszerezzük. kb.4 deci vizet öntünk rá, lefedjük, és közepesen erős tűz fölött kb.1,5 óra alatt puhára pároljuk. Közben olykor-olykor megkeverjük, elfövő levét pótoljuk, hogy legyen elég szaftja.
5. Hátra van még az a kérdés, hogy mikor tegyük bele a pacalt. Nos, ez leginkább attól függ, hogy mennyire sikerült puhára főzni. Ha vajpuha, akkor kb. fél órával azelőtt adjuk a csülökhöz, hogy az megpuhulna, és öntsünk rá elegendő vizet is, hogy jó szaftos legyen. Ha megkóstolva kicsit rágósnak érezzük, akkor pedig már a főzés elején a csülökhöz adhatjuk. A bort csak 10 perccel azelőtt keverjük bele, hogy teljesen elkészül. Végül megkóstoljuk, utána fűszerezzük, ha kell megsózzuk.

10 főre

Elkészítési idő: 5 óra (de ez elfelezhető)

Egy adag (köret nélkül): 826 kcal