



Hozzávalók :

3 kg konyhakész pacal (lehet már fölcsíkozott is), 4 szép, konyhakész első sertésköröm  
a főzővízhez: só, egész fekete bors, 2 nagy vöröshagyma, 1 fej fokhagyma, köménymag, ételízesítő por  
a pörköltökhöz:

4 nagy vöröshagyma, kb.25 dkg sertészsír vagy kb. 2 dl olaj, 3-4 evőkanál jóféle pirospaprika, 1-2 paradicsom, 1-2 zöldpaprika, 1 púpozott kiskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista, só, kb. 1 csapott kiskanál őrölt fekete bors, fél kiskanál őrölt kömény, 8-10 nagy gerezd

fokhagyma

1. A pacalt egy lábasba, a körmöt egy másik lábasba rakjuk. Mindkettőre annyi vizet öntünk, amennyi ellepi, majd egyformán ízesítjük-fűszerezzük, azaz kerül bele só, egész fekete bors, felszeletelt vöröshagyma és fokhagyma, köménymag és ételízesítő por. Nagy lángon mindkettőt fölforraljuk, majd lefedjük, és kis lángon 2,5-3 óra alatt puhára főzzük. Az nem baj, ha a pacal nem lesz 100%-ig puha, de a körömnek annak kell lennie, hisz majd ki kell csontozni.
2. A puha pacalt és a puha körmöt leszűrjük, a köröm főzőlevét félre is tehetjük. A pacalt kisujnyi csíkokra vágjuk, már ha nem eleve csíkozva főztük elő. Amikor a köröm annyira kihűlt, hogy hozzá lehet kézzel nyúlni, teljesen kicsontozzuk, majd a szín körömhúst megpróbáljuk hasonló csíkokra vágni, mint a pacalt.
3. A pörköltalaphoz a hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, majd egy nagy lábasban, a megforrosított zsíron megfonnyasztjuk. A pirospaprikával meghintjük, elkeverjük, és egy kevés vizet öntünk rá, nehogy a paprika megégjen. A friss paprikát és paradicsomot csumázás, szárítás után kis kockákra vágjuk, ezt is a paprikás lébe rakjuk. A borssal, a köménnyel és a zúzott fokhagymával fűszerezük, majd belerakjuk a pacalt és a körmöt. Annyi vizet öntünk rá, amennyitől úgy látjuk, hogy jó szaftos lesz (nagyjából lepje el a húsokat), nagy lángon fölforraljuk, majd kis lángon, lefödve kb. 1 órán át főzzük, hogy az íze összeérjen.
4. Sós krumplival vagy puha kenyérral, sok savanyúság kíséretében tálaljuk.

Jó tanács

- A pörköltet víz helyett a köröm leszűrt főzőlevével is megfőzhetjük, de ebben az esetben óvatosabban bánjunk a fűszerekkel.
- Bográcsban is készíthetjük, ebben az esetben a bográcsolást megelőző napon főzzük meg a körmöt és a pacalt.

10 főre

Elkészítési idő: 1 óra munka + 3-4 óra főzés

Egy adag (kenyér, savanyú nélkül): 1061 kcal • fehérje: 66,2 gramm • zsír: 84,3 gramm • szénhidrát: 8,0 gramm • rost: 3,0 gramm • koleszterin: 390 milligramm