

Vörösboros, gombás vadpörkölt dödöllével



Hozzávalók:

30 dkg szarvaslábszár (lehet őz vagy vaddisznó is), 30 dkg vaddisznócomb (lehet szarvas vagy őz is), 1 nagyobb (20 dkg) vöröshagyma, 6 dkg zsír vagy 4 evőkanál olaj, 1-1 zöldpaprika és paradicsom, fél kiskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista, 1 gerezd fokhagyma, 1 babérlevél, 1 kiskanál jóféle pirospaprika, 1-1 mokkáskanál őrölt fekete bors és majoránna, 1,5 dl zamatos vörösbor, 15 dkg laska- vagy vargányagomba, tárkony, só
a pirított dödölléhez:
1,2 kg burgonya, 1 kiskanál só, 20 dkg finomliszt, 2 vöröshagyma, 8 evőkanál olaj

(eredetileg 8 dkg sertészsír)

1. A kétféle húst lehartázzuk, 2 centis kockákra vágjuk. A hagymát finomra aprítjuk, zsíron üvegesre pároljuk, a húst hozzáadjuk, fehéredésig pirítjuk. Hozzáadjuk a karikákra vágott paprikát, a felszeletelt paradicsomot, a paprikakrémet, a zúzott fokhagymát, a babérlevelet, a pirospaprikát, borsot és majoránát. A borral felöntjük, kis lángon puhára pároljuk. Ezután adjuk hozzá a vékony szeletekre vágott gombát, a fölaprított tárkonyt, és csak ekkor sózzuk. Kb. 15 percig főzzük. Dödöllével vagy friss házi kenyérral tálaljuk.

2. Amíg a hús puhul, elkészítjük a dödöllét. Ehhez a burgonyát megtisztítjuk, kockákra vágjuk és egy lábasba rakjuk. Annyi vizet öntünk rá, amennyi éppen ellepi - ez kb. 1 liter -, megsózzuk, majd jó puhára főzzük. A lisztet egy serpenyőben, közepes lángon, keverve 8-10 perc alatt zsemleszínűre pirítjuk. A burgonyát levében fakanállal jól összetörjük, azután a lisztet is beleszórjuk. Erőteljesen keverve a tűzön 2-3 percig főzzük, majd félrehúzzuk és még 5 percig intenzíven keverjük. A vöröshagymát lereszeljük, a forró olajon megfonnyasztjuk.

3. Következik a tálalás. A maradék olajba mártott evőkanállal a dödöllét egy serpenyőbe szaggatjuk, kissé megpirítjuk, az olajos hagymával összeforgatjuk. Tányérra rakjuk, a pörköltet melléhalmozzuk.

Jó tanács

- A pörkölt ízét 1-2 evőkanál áfonyalekvárral is „megvadíthatjuk”.

Vörösboros, gombás vadpörkölt dödöllével

4 főre

Elkészítési idő: bő 2 óra

Egy adag (körettel): 1083 kcal