



Hozzávalók

2,5 dl (+ egy kevés a főzés végére)
vörösbor, 7,5 dl víz, 2-3 szem boróka, só, 1
petrezselyemgyökér, 1 nagyobb sárgarépa,
egy-egy kis darab zeller és karalábé, 80
dkg kicsontozott őz- szarvas- vagy
vaddisznócomb (lehet lapocka is), 6-8 dkg
füstölt szalonna, 2-3 evőkanál olaj, 1
nagyobb vöröshagyma, csipetnyi őrölt
fekete bors, 1 csapott evőkanál jóféle
pirospaprika, 1-1 zöldpaprika és
paradicsom, fél kiskanál csípős Piros Arany
vagy Erős Pista

1. A bográcsolást megelőző este a bort a vízzel, a borókéval meg kb. 1 kiskanál sóval összekeverjük. A megtisztított, fölszeletelt zöldséget hozzáadjuk, fölforraljuk, majd a húst is beletesszük. Amint újra forr, a tűzről lehúzzuk, hűlni hagyjuk, végül letakarva betesszük a hűtőszekrénybe.
2. Főzés napján a húst leszűrjük, de a levét is félretesszük. A húst 2×2 centis kockákra vágjuk. A pácoláshoz használt zöldséget fűszerestül ledaráljuk vagy turmixoljuk.
3. A szalonnát apró kockákra vágjuk és bográcsba téve, közepesen erős tűz fölött az olajban üvegesre sütjük, majd a megtisztított, finomra aprított hagymával tovább pirítjuk. A zöldségpürével átforrósítjuk és megsózzuk, őrölt borssal, pirospaprikával fűszerezük. A paprikát kicsumázzuk, a paradicsom szárát kimetsszük, mindkettő húsát apróra vágjuk és a zöldséges alapba rakjuk, majd a pácléből ráöntünk egy keveset. Néhány percnyi forralás után hozzáadjuk a húst, a Piros Aranyat, s páclevével öntözgetve kb. 2 óra alatt puhára pároljuk. Végül egy kevés vörösborral ízesítjük.

Jó tanács

- A pörkölt ízét 1-2 evőkanál áfonyalekvárral még különlegesebbé tehetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 2,5 óra + érlelés

Egy adag: 630 kcal