



Hozzávalók:

4 konyhakész vadnyúlcomb, 15 dkg füstölt szalonna, 1 evőkanál só, 1 csapott kiskanál őrölt fekete bors, 6-7 evőkanál olaj, 2-2 nagyobb sárgarépa és petrezselyemgyökér, fél zellergumó, 1 vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 2 babérlevél, 1 csapott kiskanál kakukkfű, 2 evőkanál finomliszt, 1 liter szűrt húsleves, 2 dl fehérbor, 1 evőkanál kristálycukor, fél citrom leve, 1 evőkanál mustár, 3 dl tejföl, 1 kis üveg (7 dkg) ajókafile (ringli) a körethez
50 dkg burgonyából készült nudli (receptjét lásd külön), 4 közepes vöröshagyma, 5 evőkanál olaj, só

1. A combokat megmossuk, leöblítjük, vékony hártájukat lefejtjük. A szalonnát fél centi vastag csíkokra vágjuk, a húst ezekkel megtűzdeljük. A sóval és a borssal bedörzsöljük, egy nagy lábasban, a megforrósított olajon körös-körül megpirítjuk.
2. Az összes zöldséget megtisztítjuk, fölszeleteljük, a combokhoz adjuk. A babérral, a kakukkfűvel fűszerezzük, 4-5 percig tovább sütjük, majd a liszttel meghintjük. 1-2 percig kevergetve pirítjuk, a levest és a bort ráöntjük. Nagy lángon fölforraljuk, majd kis lángon, lefödve, bő 1,5 óra alatt puhára főzzük. Ha kész, a puha húsokat a lábasból kiemeljük.
3. Zöldséges levét a cukorral, a citrommal és a mustárral ízesítjük, a tejjel dúsítjuk, a fele ringlit hozzáadjuk. 1-2 percnyi forralás után áttörjük, és tálaláskor a combokra öntjük.
4. Megfőzzük a nudlit. A hagymát megtisztítjuk, karikákra vágjuk, gyűrűire szedjük, és a megforrósított olajon, közepes lángon aranyárgára pirítjuk. Ha kész, enyhén megsózzuk, a nudlival összekeverjük.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc

Egy adag (körettel): 1481 kcal