

## Vörösboros vadpörkölt másképpen



### Hozzávalók:

80 dkg kicsontozott őz- szarvas- vagy vaddisznócomb (lehet lapocka is), só, 6-8 dkg füstölt szalonna, 2-3 evőkanál olaj (lehet zsír is), 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, 2-3 szem boróka, 1-2 szegfűbors, 2 dl vörösbor

1. A húst 2×2 centis kockákra vágjuk. 1 kiskanál sóval bedörzsöljük, letakarva éjszakára hűtőszekrénybe tesszük.
2. A szalonnát apró kockákra vágjuk, egy lábásba vagy bográcsba szórjuk, az olajat ráöntjük, és közepesen erős tűz fölött a zsírt kiolvasztjuk. A megtisztított, finomra aprított hagymával 7-8 percig tovább pirítjuk. Hozzáadjuk a húst, keverve-rázogatva fehéredésig sütjük. Kissé megsózzuk, őrölt borssal meg a fele pirospaprikával fűszerezzük. Elkeverjük, kb. 2 decnyi vizet öntünk rá, lefödve, kis lángon párolni kezdjük.
3. A paprikát kicsumázzuk, a paradicsom szárát kimetsszük, mindkettő húsát apróra vágjuk és a készülő pörköltbe rakjuk. Néhány percnyi forralás után hozzáadjuk a Piros Aranyat, a borókát, a szegfűszeget. A húst végig rövid lében kb. 2 óra alatt puhára pároljuk. Elfővő levét eleinte vízzel, félidőben borral, a végén ismét vízzel pótoljuk. 15-20 perccel azelőtt, hogy elkészülne, a tűzről lehúzzuk és megvárjuk, hogy a zsír a tetején kiüljön. A maradék pirospaprikát beleszórjuk, hagyjuk, hogy a zsiradék beigya, a tűzre visszateszük.
4. Többször belekeverve megfőzzük, ha kell utanasózzuk, fűszerezzük.

### Jó tanács

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

4 főre

Elkészítési idő: 2,5 óra + érlelés

Egy adag: 555 kcal