

Erdei gombás, aszalt áfonyás vadragu diós metélttel - készítette
Vomberg Frigyes mesterszakács



Hozzávalók:

60 dkg pörköltnek való vadhús (lapocka, csülök), 1 közepes fej vöröshagyma, 3 evőkanál olaj, kb. 1 csapott kiskanál só, 2 szál kakukkfű, 4-5 szem borókabogyó, 1 dl zamatos vörösbor, 8-10 dkg aszalt vörösfonya, 2-3 evőkanál kékáfonyalekvár, 15 dkg vegyes friss erdei gomba (fagyasztott is lehet)

a körethez:

35 dkg szélesmetélt, só, 10 dkg dióbél, 5 dkg vaj

1. A húst 2,5 centis kockákra vágjuk, éppen úgy, mintha pörköltet készülnénk főzni. A hagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk, és egy lábasban, a kissé megforrósított olajon kevergetve megfuttatjuk. A húst rádobjuk, kevergetve fehéredésig pirítjuk, majd megsózzuk. Kb. 2 deci vizet öntünk rá, a kakukkfűvel és a kissé összetört borókabogyóval fűszerezzük. Amint a leve forr, kis lángra állítjuk, kis rést hagyva lefedjük, és szűk 1 óra alatt félpuhára pároljuk, közben elfővő levét folyamatosan pótoljuk.
2. Ekkor ráöntjük a bort, újra lefedjük, így pároljuk a húst puhára, ez nagyjából 45 perc. Közben ha kell, levét vízzel vagy borral pótoljuk. Kb. 10 perccel azelőtt, hogy a hús megpuhulna, hozzáadjuk az aszalt áfonyát is.
3. Amikor kész, a lekvárral kellemesen pikánsra ízesítjük, és belerakjuk a földarabolt erdei gombát is. 4-5 percig főzzük, ha kell, utánaízesítjük. Köretnek diós metéltet kínálunk hozzá.
4. Utóbbi úgy készül, hogy a tésztát enyhén sózott, forrásban lévő vízben kifőzzük, leszűrjük, lecsöpögtetjük. A diót durvára vágjuk, egy serpenyőben szárazon, mindenféle zsiradék nélkül illatosra pirítjuk. A tűzről lehúzzuk, a vajat rádobjuk. Amint elolvadt, a főtt tésztával összeforgatjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc

Egy adag (körettel): 928 kcal • fehérje: 51,0 gramm • zsír: 41,3 gramm • szénhidrát: 82,2 gramm • rost: 6,0 gramm • koleszterin: 257 milligramm