



Hozzávalók:

1 kg borjúlapocka vagy -lábszár (lehet comb is), 2 vöröshagyma, 2 evőkanál libazsír, só, őrölt fekete bors, 1 evőkanál jóféle pirospaprika, 2-3 babérlevél, 2-3 ágacska friss tárkony, fél csokor kapor, 2 kiskanál mustár, 2,5 liternyi borjúcsontokból főzött alaplé, 25-25 dkg csiperkegomba, sárgarépa, petrezselyemgyökér és zöldborsó idényen kívül fagyasztott), 1-2 evőkanál

tárkonyecet, 2-2 dl tejföl és főzötejszín, 30 dkg sertés vagy borjú fejvelő, 1 kisebb citrom leve, 1 csokor petrezselyem, borsikafű (csombor)

A húst - miután inas, hártvás részeit lefejtettük - 1,5 centis kockákra, a hagymát finomra vágjuk. A zsírt egy bográcsban, közepesen erős tűz fölött fölolvasztjuk, majd a hagymát kevergetve megfonnyasztjuk rajta. A húst hozzáadjuk, kevergetve fehéredésig sütjük. A sóval (1 kiskanálnyival kezdjük) ízesítjük és fél kiskanál borssal ízesítjük. Kisebb tűz fölött (a bográcsot feljebb emelve), saját levében szűk 1 óra alatt jó félpuhára pároljuk, vizet csak akkor öntsünk hozzá egy keveset, ha az végképp elkerülhetetlen.

A tűzről leemelve a pirospaprikával meghintjük. A babérlevéllel, a finomra vágott tárkony és kapor felével meg a mustárral ízesítjük, jól elkeverjük. Az alaplével fölöntjük, a tüzet megerősítjük alatta, fölforraljuk.

A zöldségeket megtisztítjuk, mindet vékony csíkokra (julienne-re) vágjuk, a húsos levesalaphoz adjuk a borsóval együtt. A tárkonyecettel ízesítjük, megsózzuk, a tüzet mérsékeljük alatta, a gulyást kb. 30 percig főzzük.

Nagyjából 10 perccel a főzés vége előtt a tejfölt a tejszínnel és egy merőkanálnyi forró levessel simára keverjük, a gulyás levét ezzel sűrítjük, dúsítjuk, ízesítjük. Amint újra forr, a félretett kaprot és tárkonyt beleszórjuk, a nagy hártvától megtisztított sertésvelőt egészben, a borjút félbevágva belerakjuk. A citrom kifacsart levével pikánsra ízesítjük. Amikor kész, finomra aprított petrezselymet és borsikát (csombort) keverünk bele.

Jó tanács

- A legelső (eredeti) változatba előfőzött kakastaréj és here is került.
- Tűzhelyen, lábasban (fazékban) is ugyanígy főzhetjük.
- A főzés végén kerül a levesbe a maradék tárkony és kapor, valamint a tejföl és tejszín. Ha ezeket előre összekeverjük, a zöldfűszerek íze, zamata jobban érvényesül.

- A gulyás ízét Piros Arannyal vagy Erős Pistával is megbolondíthatjuk.

Története

- A pandúrgulyás eredetére többféle utalást is találunk, de minden bizonnyal Molnár Csaba jászberényi mesterszakács története a leghitelesebb, hisz ő ott volt a születésénél, Koha Csaba és Szabó István mesterszakácsok társaságában. Történt mindez 1981 decemberében, a debreceni Aranybika szállodában, ahol a következő évi országos szakácsversenyre készültek. Ide kísérletezgettek, tökéletesítették menüsorukat, mely végül így állt össze: pandúrgulyás, jászsági tokány kapros túrós galuskával és szatymazi túrógombóc. Utóbbiban a gombócok közepébe felezett szatymazi sárgabarack került, amit azután vaníliás tejben kifőztek, majd lecsöpögtetve cukrozott mákban forgatták meg és rumos dióöntettel locsolták körbe. A jászberényi Zagyva Parti Fesztivál főzőversenyén az egyik kategória a pandúrgulyás, mely a térség egyik legismertebb fogása, a szervezők ezzel tisztelegnek a fiatalon elhunyt egyik szülőatya, az őcsanádi születésű Koha Csaba (Kohán Csaba) emléke előtt.

8 főre

Elkészítési idő: 2 óra 20 perc

Egy adag: 545 kcal