



Hozzávalók:

17 dkg szeletelt húsos füstölt szalonna (sliced bacon), 4-5 evőkanál olívaolaj, 1,8 kg marhanyak vagy -tarja 2 centis kockákra vágva, só, frissen őrölt fekete bors, 2 csésze szeletelt vöröshagyma, 1 csésze szeletelt sárgarépa, 1 üveg vörösbor (a pinot noir a legjobb hozzá), 2 csésze marhahúsleves (leveskockából is jó), 1 csésze apróra vágott paradicsom (konzerv is lehet), 1 közepes nagyságú fűszercsokor (8 ág petrezselyem, 1 nagy babérlevél, 2-3 ágacska friss kakaukfű - 1 kiskanálnyi

szárított is lehet-, 2 szegfűszeg vagy szegfűbors és 3 nagy gerezd fokhagyma összekötözve vagy fűszerzacskóba rakva), 24 gyöngyhagyma, 4 evőkanál vaj, 1 kiskanál kristálycukor, 1,5 kg barna csiperkegomba

a sűrítéshez (lisztes vajhoz): 5 dkg vaj, kb. 2 evőkanál finomliszt

1. A szalonnát egy fazékba, 2 liter hideg vízbe rakjuk, fölforraljuk, kis lángon 6-8 percig főzzük, majd leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük, és konyhai papírtörőre szedve lecsöpögtetjük. Erre a műveletre azért van szükség, hogy a szalonna valamiképp elveszítse a füstölt ízéből.
2. Egy nagy serpenyőben a szalonnát világosbarnára sütjük, közben 1-2 evőkanál olívaolajat is ráöntünk. A sült szalonnát lecsöpögtetve félretesszük. Visszamaradó olívaolajas zsírjában a húst kevergetve megpirítjuk, majd enyhén sózzuk, borsozzuk. Lecsöpögtetve átrakjuk egy nagyobb fedeles tűzálló tálba vagy egy lábásba. A szalonnát 2-2,5 centis darabokra vágjuk, a húshoz adjuk.
3. 1-2 evőkanál olívaolajat a sütéshez használt serpenyőbe öntünk, a hagymát és a répát hozzáadjuk, keverve-rázogatva barnásra pirítjuk. A vörösbort ráöntjük, fölforraljuk, azután a szalonnás hússal öntjük. Annyi levest öntünk még rá, hogy a húst teljesen ellepje. A paradicsomot hozzáadjuk, beletesszük a csokorba összekötött fűszereket is. Ha tűzálló tálba raktuk, akkor előmelegített sütőbe toljuk, és kb. 160 °C-on pároljuk 1,5-2 órán át. Ha lábásba raktuk, akkor a lehető legkisebb lángra tesszük, és így pároljuk kb. 2 órán át.
4. Amíg a hús puhul, a hagymát héjastól forrásban lévő vízbe szórjuk. 1 perc elteltével leszűrjük, hideg vízzel lehűtjük, meghámozzuk, és körömfény darabokra vágjuk. A fele vajjal egy kisebb lábásban fölolvastjuk, a hagymát rárakjuk, keverve-rázogatva pár perc alatt kissé megpirítjuk. Annyi vizet öntünk rá, amennyi félig ellepi, a cukorral ízesítjük, enyhén

megsózzuk, megborsozzuk. Lefedve, a lehető legkisebb lánggal 25 percig, pontosabban addig főzzük, míg meg nem puhul. Ha a végére a leve nem főne el teljesen, leöntjük róla.

5. Tálalás előtt kb. 10 perccel a gombákat megmossuk, és vastagabb cikkekre vágjuk. A maradék vajat és olívaolajat egy lábasban kissé megforrósítjuk, a gombát megpirítjuk rajta.

6. Amikor a hús puha, levét egy másik lábasba szűrjük, egy kicsit át is passzírozzuk. Az így kapot mártásalapnak 3 csészényinek (kb. 7,5 decinek) kell lennie, aminek a tetejéről a látható zsiradékot lekanalazzuk, majd fölforraljuk. A mártást lisztes vajjal fogjuk sűríteni, amihez a vajat a liszttel összedolgozzuk, majd kis darabokban a mártásba morzsoljuk. 2-3 percig forraljuk, ezalatt kellően besűrűsödik. Ha kell, utánaízesítjük. Belerakjuk a húst, a hagymát és a gombát, megforrósítjuk.

7. Rizzsel, kenyérrel vagy burgonyával tálaljuk, hacsak nem tartunk alacsony szénhidrát tartalmú diétát.

6-8 főre

Elkészítési idő: 3 óra

Egy adag: 816 kcal ● fehérje: 50,5 gramm ● zsír: 52,6 gramm ● szénhidrát: 18,5 gramm ● rost: 5,9 gramm ● koleszterin: 185 milligramm