



Hozzávalók:

4, egyenként 30-35 dkg-os kacsacomb, só,  
10 dkg füstölt szalonna, 2 nagy fej (30  
deka) vöröshagyma, 3-4 gerezd fokhagyma,  
1 mokkáskanál őrölt kömény, fél kiskanál  
csípős Piros Arany, 1 púpozott evőkanál  
jóféle pirospaprika, 2-2 húsos zöldpaprika  
és paradicsom

a káposztás dödölléhez:

50 dkg (tisztítva mérve) lisztes fajtájú, „C”  
jelölésű burgonya, 6 dl víz, 1 csapott  
kiskanál só, 15-18 dkg finomliszt, 4  
evőkanál olaj (lehet 2 evőkanál libazsír is),  
1 vöröshagyma, 50 dkg savanyú káposzta,  
1 mokkáskanál őrölt fekete bors

1. A kacsacombokat a forgónál kettévágjuk, bőrüket lehúzzuk. (A bőrt kis kockákra vágva kisüthetjük, az így kapott töpörtyűt együk meg, zsírjában pedig megfőzhetjük a pörköltet.) A kacsahúst kb. 1 csapott evőkanál sóval bedörzsöljük.
2. A füstölt szalonnát apró kockákra vágjuk, egy lábasban a zsírját kiolvasztjuk. A combokat belerakjuk, körös-körül megpirítjuk, elősütjük, kiemeljük. A hagymát finomra vágjuk, a szalonnás zsírba szórjuk, kevergetve megpirítjuk. A zúzott fokhagymát, az őrölt köményt és a csípős Piros Aranyat hozzákeverjük. A pirospaprikával meghintjük, elkeverjük, majd azonnal, nehogy a paprika megégjen, 4 deci vízzel fölöntjük. Az apróra vágott paprikát és paradicsomot hozzáadjuk, lefödve fél órán át főzzük. A végén merülőmixerrel néhányszor belekeverünk, ezzel is egy kicsit sűrítve a pörköltalapot. Az elősütött combokat belerakjuk, ha kell, egy kevés vizet öntünk rá, lefedjük, kb. 50 perc alatt puhára pároljuk.
3. Amíg a pörkölt fő, bőven van idő elkészíteni a köretet. Ehhez a krumplit meghámozzuk, elnegyedeljük, vékonyan felszeleteljük, és enyhén sózott 6 deci vízben megfőzzük. Még forrón, krumlinyomóval a levében összetörjük, azután hozzákeverjük a lisztet. Kevergetve éppen csak 1-2 percig pirítjuk, ezalatt egy sűrű masszává összeáll. Átkaparjuk egy tiszta tátra és hűlni hagyjuk. Egy serpenyőben 2 evőkanál olajat kissé megforrósítjuk. A krumplis masszából olajba mártott evőkanállal hosszúkás, de csak fél evőkanálnyi galuskákat szaggatunk rá, és közepesen erős tűzön 5-6 perc alatt megpirítjuk, közben rázogattjuk, többször megforgatjuk.
4. Amíg a krumpli fő, a hagymát megtisztítjuk, félfőre (félkarikákra) vágjuk, és egy lábasban

vagy magas peremű serpenyőben, a maradék 2 evőkanál olajon, közepes lángon megfuttatjuk. A káposztát megkóstoljuk, és ha túl sósnak vagy savanyúnak találnánk, kissé átmoszuk. Lecsöpögtetve néhány vágással rövidebbre aprítjuk, a hagymás olajra rakjuk. Közepes lángon, többször megkeverve addig pirítjuk, pároljuk, míg roppanásra megpuhul. Ez kb. fél óra, a vége felé megborsozzuk, ha kell megsózzuk. Előfordulhat, hogy közben néhány evőkanálnyi vizet is kell önteni rá, nehogy odakapjon, de a végére mindenképpen hagyjuk hogy zsírjára süljön, ne legyen leveses. A dödöllével összeforgatjuk.

9. Tálaláskor a kacsacombpörköltet tényérra halmozzuk - szebb, ha kissé felállítva az alsócombót a felsőnek támasztjuk. A káposztás dödöllét mellékanalazzuk.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 910 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.