

Vörösboros szarvaspörkölt (vadpörkölt) krokettel



kroket vagy burgonyafánk
a díszítéshez:
narancskarika, áfonyalekvár

Hozzávalók:

2 kg kicsontozott szarvaslapocka, nyak, lábszár esetleg csontos oldalas (lehet vaddisznó vagy őz is), 70 dkg vöröshagyma, 5-6 gerezd fokhagyma, 2-2 tvpaprika és paradicsom, 10-15 dkg sertészsír, kb. 1,5 evőkanál só, 2 púpozott evőkanál pirospaprika (egy része füstölt is lehet), 2 evőkanál sűrített paradicsom, 1 csapott kiskanál csípős Piros Arany, 1,5 dl zamatos száraz vörösbor

a fűszerkivonathoz:

3-4 dl víz, kb. 15 szem borókabogyó, 5-6 szem szegfűbors, 4-5 babérlevél, 1 kiskanál kakukkfű, 1 kiskanál köménymag
a tálaláshoz:

1. A fűszerkivonathoz a borókabogyót és a szegfűborsot mozsárban kissé összetörjük, majd a vízbe szórjuk. A babérlevelet, kakukkfűvet és a köménymagot hozzáadjuk, a tűzre téve főzni kezdjük.
2. A húst többször váltott hideg vízben megmossuk, lecsöpögtetjük, majd 2,5 centis kockákra vágjuk, közben ha volna rajta vastagabb hártya, azt eltávolítjuk.
3. A hagymát finomra vágjuk, a fokhagymát pépesre zúzzuk. A kicsumázott paprikát és a kicsumázott paradicsomot kis kockákra vágjuk.
4. A zsírt lábasban fölolvastjuk, a hagymát és a fokhagymát ráadjuk, kevergetve kb. 10 perc alatt üvegesre sütjük, megfonnyasztjuk. Közben fél evőkanál sót szórunk rá, és a tvpaprikát is hozzáadjuk. Öntünk rá 2 deci vizet és pár percig így pároljuk, míg a leve újra elfő és a hagyma a zsírára sül. Ekkor adjuk hozzá a lecsöpögtetett húst és 8-10 perc alatt fehéredésig pirítjuk. Megsózzuk, a fele pirospaprikával fűszerezzük, a sűrített paradicsommal ízesítjük, a Piros arannyal tüzesítjük. A fölkeverített paradicsomot belekeverjük, rászűrünk kb. 2 decinyi fűszerkivonatot. Lefödve, jó közepes lángon főzni kezdjük. A fűszerkivonathoz vizet öntünk, újra tűzre tesszük.
5. Kb. fél óra elteltével újra egy kevés fűszerkivonatot szűrünk rá, így főzzük tovább. Amikor a hús kb. kétharmadig megpuhult, a borral ízesítjük, egy kevés fűszerkivonatot szűrünk rá,

Vörösboros szarvaspörkölt (vadpörkölt) krokettel

a maradék pirospaprikával fűszerezzük, és immár fedetlenül, közepesen erős forralással készre főzzük. Közben ha kell fűszerezzük, utanasózzuk.

6. Burgonyafánk vagy burgonyakrokett illik köretnek hozzá. Külön tálkában áfonyalekvárt kínálunk hozzá kiegészítőként.

Jó tanács

- A krokett és a burgonyafánk receptjének videója itt található:

burgonyakrokett: <https://youtu.be/nOJuSSxBF0w>

burgonyafánk: <https://youtu.be/IDUkbxwVrwU>

8 főre

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc

Egy adag (köret nélkül): kcal

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