



Forrás: Ki a szabadban  
Fotó: Balogh Tamás

#### Hozzávalók:

egy konyhakész, kb. 4 kg-os kakas, kb. 2 evőkanál só, 25 dkg házi füstölt szalonna, 1 kiskanál köménymag, 5 nagyobb vöröshagyma (de nem több, mint 60 dkg), 2-3 babérlevél, 2 evőkanál jóféle pirospaprika, 1-2 paprika és paradicsom, 1 púpozott kiskanál csípős Piros Arany vagy 1 csapott kiskanál Erős Pista, majoránna (ez el is maradhat), 1 kis pohár (2 dl) zamatos vörösbor (ez el is maradhat)

1. A munkát a kakas darabolásával kezdjük, ha lehet, akkor még a bográcsolást megelőző este. Először a combjait vágjuk le, amit a forgónál kettécsapunk. Kétféleképp haladhatunk tovább. Hátával felfelé vágódeszkára tesszük, és egy szárnyasollóval végigvágjuk a gerincét. Ezután egy kicsit széthajtjuk, majd nagykéssel a mellénél is félbevágjuk (a művelet fordítva is működik, a hátára fektetjük, a mellénél szét-vágjuk, kihajtjuk, majd a gerincénél kettécsapjuk). Az így kapott fél kakasokról először levágjuk a szárnyakat, majd a melle részét vágjuk 3-4 részre.
2. A húsdarabokat egy nagy tálba rakjuk, több mint a fele sóval bedörzsöljük és letakarva másnapig betesszük a hűtőszekrénybe. Előnye az esti előkészítésnek, hogy van ideje a húsnak a sóban érlelődni.
3. A szalonnát apróra kockákra vágjuk, egy bográcsba szórjuk, amit közepesen erős tűz fölé állítunk. Amint félig kiolvadt a zsírja, beledobjuk a köménymagot. Nagyjából 1 perc elteltével a kömény pattogni kezd, a szalonna zsírja pedig mind kiolvadt, így mehet bele a finomra vágott vöröshagyma. Kevergetve pár perc alatt megfonnyasztjuk, majd belerakjuk a földarabolt kakast, amit addig pirítunk, amíg körös-körül kifehéredik. Hol a bográcsot rázzuk meg, hol fakanállal forgatjuk át, a lényeg, hogy egyenletesen piruljon.
4. Amikorra kifehéredik, addigra a hús is enged némi levet, így megszórhatjuk a pirospaprika felével és beletehetjük a babérlevelet is (utóbbit nem mindenki fűszerezi, ízlés dolga). Apróra vágott paradicsommal és paprikával meg a Piros Arannyal ízesítjük, aki szereti, egy kevés majoránnával is fűszerezheti. A maradék sót beleszórjuk, majd annyi vizet öntünk rá, amennyi a húsokat éppen ellepi, s megvárjuk, amíg a leve forrni kezd. Ekkor lefedjük, a tüzet mérsékeljük alatta (a bográcsot feljebb emeljük), és a húst 2,5-3 óra alatt (ez lehet több idő is, attól függően, milyen idős volt az állat) vajpuhára pároljuk. Közben többször átfogatjuk, és elfővő levét is pótoljuk, hogy legyen majd elegendő szaftja a pörköltnek. A bort csak az utolsó 10 percben adjuk hozzá, ahogyan a maradék pirospaprikát

is. Amikor kész, utána fűszerezünk, ha kell, megsózzuk. Puha kenyér vagy galuska, kovászos uborka és jóféle vörösbor kíséretében adjuk asztalra.

### Jó tanács

- Egész köménymag helyett őrölt köménnyel is fűszerezhetjük, de akkor a fele mennyiség is elég.
- Azért nem rakjuk rá az elején az összes pirospaprikát, mert a hosszú főzés alatt elveszíti szép piros színét, bebarnul.
- A pörköltet a kakas darabolásától eltekintve könnyű elkészíteni, így aki gyakorltnan, ezt a műveletet bízta inkább a hentesre.

8-10 főre

Elkészítési idő: kb. 4 óra

Egy adag (köret nélkül): 563 kcal