Kakas „erénye” pörkölt (kakastaréjpörkölt kakastökével)

Hozzávalók:
1 kg kakastaréj, 1 kg kakashere, 20 dkg füstölt szalonna, 2 nagy vöröshagyma, 1,5 evőkanál jóféle pirospaprika, só, fél kiskanál őrölt kömény, fél mokkáskanál borsikafű (ez el is maradhat), 4 gerezd fokhagyma vagy 2 kiskanál fokhagymakrém, 1-1 zöldpaprika és paradicsom (ezek el is maradhatnak), 30 dkg csiperkegomba, 1 kiskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista

1. A kakastaréjról az esetleg rajta maradt tollakat leszedjük. Ha sikerült igazi, kb. féltenyérnyi taréjokat vásárolnunk, azt vágjuk 2-3 darabra, amit könnyen megtehetünk, mert egy finoman szeletelhető, nemes „húsrészről” van szó. Ha csak kisebb taréjokat szereztünk be, azok minden bizonnyal a leányok fejdíszei, de ne bánkódjunk, mert egyfelől ezek is finomak, másfelől lényegesen olcsóbbak. A kakasherét leforrázzuk, majd hártyáját lefejtjük. Ha túl nagyok, bátran kettévághatjuk, nem fog főzés közben kifolyni, szétesni, inkább a krinolinra hasonlító állaga lesz. Ezeket a munkálatokat célszerű a bográcsolás előtti nap megcsinálni.
2. A szalonnát apró kockákra vágjuk, és egy bográcsban, közepesen erős tűz fölött kisütjük a zsírját. Közben a hagymát finomra aprítjuk, és a szalonnához adva megfonnyasztjuk. Ha úgy látjuk, hogy a szalonna nem engedett elég zsíradékot, 1-2 kanál olajat vagy 1 kanál zsírt még hozzátehetünk. A tűzről leemeljük, a pirospap-
rika felét hozzákeverjük, majd kb. 4 deci vizet ráöntünk. A kakastaréjt hozzáadjuk, megsózzuk (kezdjünk 1 csapott kiskanálnyival), a köménnyel meg a zúzott fokhagymával vagy a fokhagymakrémmel fűszerezzük, az apróra vágott zöldpaprikával és paradicsommal ízesítjük, újra a tűz fölé tesszük. Amint a leve forr, lefedjük. A tüzet mérsékeljük alatta (feljebb emeljük a bográcsot), és a taréjt kb. 2 óra alatt puhára pároljuk. Akkor jó, ha megkóstolva olyan puha, mint egy cuppanós köröm vagy pacal.
3. Ekkor hozzáadjuk a megtisztított, cikkekre vágott gombát, a maradék pirospaprikát, a Piros Arannyal tüzesítjük, és még 10 percig főzzük. Végül belekeverjük a kakasherét is, amivel már csak 3-5 percig főzzük. Utánaízesítjük, ha kell megsózzuk, és önthetünk hozzá egy
kevés (kb. 0,5 deci) vörösbort is.

Jó tanács
– A pörkölt ízére csemege Piros Arannyal, gulyáskrémmel és pörköltízesítővel is ráerősíthetünk.

8 főre
Elkészítési idő: 3 óra
Egy adag (köret nélkül): 527 kcal • fehérje: 41,7 gramm • zsír: 38,2 gramm • szénhidrát: 4,1 gramm • rost: 1,2 gramm • koleszterin: 171 milligramm