

Vaddisznó betyárleves - készítette Garaczi János mesterszakács



Hozzávalók:

2 kg csontos vaddisznólapocka, 10-15 dkg füstölt szalonna, 1 közepes vöröshagyma, 40 dkg leves zöldség (sárgarépa és petrezselyemgyökér vegyesen), 1 kisebb zellergumó fele (10-15 dkg), 20-25 dkg erdeigomba-keverék, 10-15 dkg csiperkegomba, só, 2-3 ágacska friss kakukkfű, őrölt fekete bors, 2 babérlevél, 1 mokkáskanál jóféle piros paprika, 1 púpozott evőkanál finomliszt, 1 nagy pohár (450 gramm) tejföl, 3 dl főzőtejszín, 1 tojássárgája, 1 kis csokor petrezselyem, citrom
a díszítéshez:
citrom, kakukkfű

1. A vaddisznólapockát kicsontozzuk. A húst kicsi (1-1,5 centis) kockákra vágjuk, és 1 percre forrásban lévő vízbe rakjuk, azaz leforrázzuk. A csontot annyi vízben, amennyi ellepi föltesszük főni, ez majd alapléként szolgál a leveshez.
2. A szalonnát félcentis kockákra aprítjuk, és zsírtját egy lábasban vagy bográcsban kiolvasztjuk. A megtisztított, finomra vágott hagymát rárajuk, kevergetve megfonnyasztjuk, majd hozzáadjuk a húst is. Kis lángon, lefödve pároljuk a saját levében, ha kell, egy kevés vizet is öntünk alá. Nagyjából 45 perc alatt félig megpuhul.
3. Közben az összes zöldséget megtisztítjuk, a húshoz hasonló nagyságú kockákra vágjuk, majd a vadhoz adjuk, 15-20 percig együtt pároljuk. Ezután kerül bele az erdei- és a csiperkegomba. Megsózzuk, a kakukkfűvel, a borssal és a babérral fűszerezzük. Pár percig együtt pirítjuk, majd a piros paprikával és a liszttel meghintjük. Jól elkeverjük, majd annyi, a vaddisznó csontjaiból főzött alaplével öntjük föl, amennyi éppen ellepi. Kevergetve addig főzzük, míg a vad puha, a zöldségek roppanósan puhára főnek.
4. A tejfölt egy kevés forró levessel simára keverjük, a levest ezzel gazdagítjuk, éppen csak fölforraljuk. A tűzről levéve a tejszínben elhabart tojássárgájával dúsítjuk, a fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük. Ha kell utánaízesítjük. Forrón, citromkarikával és kakukkfűaggal díszítve tálaljuk.

Jó tanács

- Apró rózsáira szedett karfiolt is főzhetünk bele, amit a gombával egyidőben adunk hozzá.

Vaddisznó betyárleves - készítette Garaczi János mesterszakács

- Aki paleo életmódot folytat, tejföl, tejszín és liszt nélkül főzze, esetleg kókuszsűrítménnyel ízesítse.

8 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 547 kcal