



Hozzávalók:

2 kg oldalas, 2 húsleveskocka, 1-1 csapott kiskanál őrölt fekete bors, csemege pirospaprika, csilipor, kakukkfű és bazsalikom, 3 gerezd fokhagyma, 1 kiskanál só, 2-3 evőkanál olaj

a mártáshoz:

1 vöröshagyma, 1 ág szárzeller, 2 gerezd fokhagyma, 6 dkg vaj, 2 csapott evőkanál finomliszt, 2 evőkanál 10%-os étellecet, 10 dkg sűrített paradicsom (paradicsompüré), 2 evőkanál barna cukor, 3-4 evőkanál whisky, só, őrölt fekete bors

1. Az oldalast megmossuk, majd 8 vagy 12 részre vágjuk, és annyi forrásban lévő vízbe rakjuk, amennyi éppen ellepi. A leveskockát belemorzsoljuk, és lefödve, kis lángon kb. 35 percig főzzük, majd lecsöpögtetjük, de levét félretesszük.
2. A borsot, a pirospaprikát, a csiliport, a kakukkfűvet, a bazsalikomot, a zúzott fokhagymát és a sót az olajba keverjük, majd alaposan a húsbá dörzsöljük. A mártáshoz való zöldségeket megtisztítjuk, a hagymát apróra, a szárzellert körömnnyi darabokra, a fokhagymát finomra vágjuk. Együtt az olvasztott vajra dobjuk, és közepes lángon 3-4 percig pirítjuk. A liszttel meghintjük. Főzőlevéből kb. 7 decinyit a pirított zöldségre merünk. Az ecettel, a paradicsompürével, a barna cukorral és a whiskyvel ízesítjük, és 2-3 percig forraljuk. Akkor jó, ha híg mártás lesz belőle. Ha kell, utanasózzuk, borsozzuk.
3. Az előfőzött húst tűzálló tálba rakjuk, a mártással leöntjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 40 percig sütjük, közben gyakran megforgatjuk. Párolt rizs és sült paprika - ezt csak idényben készítsük - illik hozzá köretnek.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag (köret nélkül): 863 kcal