



Hozzávalók:

4 fél sertésköröm, só, néhány szem fekete bors, 2 gerezd fokhagyma, 1 vöröshagyma, néhány petrezselyemág, 1 mokkáskanál köménymag

a vörösboros mártáshoz:

3 evőkanál olaj, 1 evőkanál kristálycukor, 1 kisebb vöröshagyma, 15 dkg leveszöldség (sárgarépa és petrezselyemgyökér vegyesen), só, pár szem fekete bors, 1-2 ágacska friss kakukkfű, 1 babérlevél, 2 evőkanál paradicsompüré (sűrített paradicsom), 1 dl zamatos vörösbor, 0,3 dl brandy, 2-3 dkg vaj

a raguhoz:

5 dkg főtt füstölt szalonna, 2 evőkanál olaj, 5 dkg csiperkegomba, 20 dkg vegyes zöldség (sárgarépa és petrezselyemgyökér

vegyesen), 12-16 apró gyöngyhagyma (ennek híján 1 vöröshagyma), só, őrölt fekete bors, 1 ág kakukkfű

a burgonyagombóchoz:

40 dkg áttört főtt krumpli, 10-12 dkg finomliszt, só, szerecsendió, őrölt fekete bors, fél-fél csokor metélőhagyma és petrezselyem, 1 evőkanál olaj, 2-3 evőkanál zsemlemorzsa

1. A köröket a hentesnél lapjában kettévágatjuk. Otthon aztán leforrázzuk, lemoszuk. Főzhetjük kuktában vagy lábasban egyaránt. Előbbi esetben annyi hideg vizet öntsünk rá, amennyi a köröm jó feléig ér, utóbbi esetben annyit, hogy jól ellepje. Megsózzuk, néhány szem fekete borssal, főszeletelt fokhagymával és hagymával, néhány petrezselyemággal és egész köménnyel fűszerezük.

Kuktában a forrástól számított 45 perc, míg lábasban bő 3 óra, amíg megpuhul. Levében hűlni hagyjuk. Ezután lecsöpögtetjük, egyenként kiskéssel kicsontozzuk, de úgy ügyeskedjünk, hogy a köröm egyben maradjon.

2. A vörösboros mártáshoz az olajat egy lábasba kanalazzuk, a cukrot rászórjuk, és többször belekeverve karamellizáljuk. Hozzáadjuk a megtisztított és vékonyan fölkarikázott hagymát meg zöldséget, kissé megsózzuk, a borssal a kakukkfűvel, a babérral fűszerezük. A paradicsompürét ráadjuk, kevergetve együtt pirítjuk 1-2 percig. A köröm lezsírozott főzőlevéből jó 8 decinyit rászűrünk, fölforraljuk. Kis lángra állítjuk, kis rést hagyva lefődjük,

1 órán át forraljuk. A tűzről levéve a borral és a brandyvel ízesítjük, és szitán átpasszírozzuk, de az is jó, ha a babért stb. kivéve belőle merülőmixerrel pürésítjük. Megkóstoljuk, ha kell, utána fűszerezünk, végül rádobunk egy vajdarabkát, hogy ne bőrösödjön meg a teteje.

3. A burgonyagombóchoz az áttört főtt krumplit a liszttel összedolgozzuk, közben megsózzuk, egy kevés reszelt szerecsendióval, őrölt fekete borssal finomra vágott metélőhagymával és petrezselyemmel fűszerezük. nedves kézzel diónyi gombócokat (személyenként négyet-ötöt) formálunk belőle, és forrásban lévő, 1 evőkanál olajjal lágyított, enyhén sózott vízben főzzük kb. 4 percig. Közben egy serpenyőben a zsemlemorzsát szárazon, azaz zsíradék nélkül megpirítjuk, kissé megsózzuk, a leszűrt, lecsöpögtetett gombócokat beleforgatjuk.

4. A raguhoz a szalonnát apró kockákra vágjuk, és egy serpenyőben, az olajon kissé megpirítjuk. Ezután hozzáadjuk a megtisztított és 1,5 centis kockákra vágott gombát és zöldséget, valamint a gyöngyhagymát (gyöngyhagyma híján az 1 centis kockákra vágott hagymát). Kissé megsózzuk, megborsozzuk, a kakukkfűvel fűszerezük, és 5-6 percig rázogatva pirítjuk. Akkor jó, ha a zöldségek reszre (roppanósra) puhultak.

5. Tálalás előtt a vörösboros mártást visszatesszük a tűzre, és megforrosítjuk benne a puha körmöket. ha kell, néhány pillanat alatt megmelegítjük a gombócokat és a ragut is. Minden tányérra egy fél körmöt rakunk, a vörösboros mártással leöntjük, a szalonnás zöldségragut rákanalazzuk. Mellérakjuk a krumpligombócokat. Utóbbira 1 kanálka tejfölt is tehetünk, míg a zöldségragut finomra vágott petrezselyemmel is behinthetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc + a körmök főzése

Egy adag (körettel): 959 kcal • fehérje: 32,2 gramm • zsír: 62,8 gramm • szénhidrát: 65,8 gramm • rost: 9,8 gramm • koleszterin: 115 milligramm