

Vasi vaddisznópörkölt pirított dödöllével



Hozzávalók:

80 dkg kicsontozott, pörköltnek való vaddisznóhús - legjobb a lapocka, a csülök, a lábszár, a hasaalja (fagyasztott is lehet), 2 közepes vöröshagyma, 6 evőkanál olaj (eredetileg 8 dkg sertészsír), 3 gerezd fokhagyma, kb. 1 kiskanál só, 1 mokkáskanál majoránna, 2 dl vörösbor, 4 szem borókabogyó, 2 zöldpaprika, 1 evőkanál sűrített paradicsom (paradicsompüré), 8 dkg füstölt szalonna, 1 kiskanál jóféle pirospaprika, fél kiskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista

a pirított dödölléhez:

1,2 kg burgonya, 1 kiskanál só, 20 dkg finomliszt, 2 vöröshagyma, 8 evőkanál olaj (eredetileg 8 dkg sertészsír)

1. A húst megmossuk, majd forrásban lévő vízbe rakjuk. Fél perc elteltével leszűrjük, lecsöpögtetve hűlni hagyjuk, azután kb. 2 centis kockákra vágjuk. A hagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk, majd a hússal együtt egy lábasban, a forró olajon megpirítjuk.
2. A zúzott fokhagymával ízesítjük, megsózzuk, a majoránnával fűszerezzük, azután a fele bort meg annyi vizet öntünk rá, amennyi épp ellepi. Amint forr, kis lángra állítjuk, és lefödve kb. 2 óra alatt puhára pároljuk.
3. Közben a borókát 1 deci vízben pár percig főzzük, a pörköltre szűrjük, aminek elfővő levét folyamatosan vízzel pótoljuk. Amikor kész, a karikákra szelt paprikát beledobjuk, a paradicsompürével ízesítjük, és néhány percig tovább főzzük. A szalonnát apró kockákra vágjuk, kisütjük, a pörköltre szűrőlapáttal kiemeljük belőle. Visszamaradó zsírt a pirospaprikával színezzük, és azonnal fél deci vízzel fölöntjük, nehogy megégjen. A pörköltökhöz keverjük a maradék borral meg a paprikakrémmel együtt, és még 2 percig

főzzük. Ha kell, utanasózzuk.

4. Amíg a hús puhul, elkészítjük a dödöllét. Ehhez a burgonyát megtisztítjuk, kockákra vágjuk és egy lábasba rakjuk. Annyi vizet öntünk rá, amennyi éppen ellepi - ez kb.

1 liter -, megsózzuk, majd jó puhára főzzük. A lisztet egy serpenyőbe tesszük, és közepes lángon, szorgalmasan keverve 8-10 perc alatt zsemleszínűre pirítjuk.

5. A burgonyát levében fakanállal jól összetörjük, azután a lisztet is beleszórjuk. Erőteljesen keverve a tűzön 2-3 percig főzzük, majd félrehúzzuk és még 5 percig intenzíven keverjük. Ez fontos művelet, nem lehet ellustálkodni.

6. Ha kész, félretesszük, és pihenésképpen lereszeljük a vöröshagymát. A forró olajon szalmasárgára pirítjuk. Következik a tálalás. A maradék olajba mártott evőkanállal a dödöllét tányérra szaggatjuk, az olajos hagymával megkengetjük. A pörköltet melléhalmozzuk, és a szalonnapecsenyővel meghintjük.

Jó tanács

- Őzhúsból vagy szarvashúsból ugyanígy készítjük.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra 20 perc

Egy adag (körettel): 1212 kcal • fehérje: 57,2 gramm • zsír: 64,8 gramm • szénhidrát: 99,8 gramm • rost: 7,0 gramm • koleszterin: 94 milligramm