



Hozzávalók:

2 nagyobb sárgarépa, 1 közepes petrezselyemgyökér, 1 kis cikk zeller, 1 vörshagyma, 3 dl vörösborecet, 6-8 szem fekete bors, 8-10 szem mustármag, 1 babérlevél, 1-2 ágacska csombor (borsikafű), fél mokkáskanál köménymag, 80 dkg marhacomb, 4 evőkanál olaj, 5 dkg sűrített paradicsom (paradicsompüré), 1 evőkanál finomliszt, 2,5 dl száraz vörösbor, só, 10 dkg mazsola

1. Az összes zöldséget megtisztítjuk, fölaprítjuk, és a borecettel meg a fűszerekkel tálba töltjük. A húst belerakjuk, annyi vizet öntünk rá, hogy éppen csak ellepje. Letakarjuk, és hűtőszekrényben 1 hétig - ez nem tévedés! - pácoljuk, naponta átforgatjuk.
2. Főzéskor leszűrjük. Az olajon a húst körös-körül megpirítjuk, félretesszük. A visszamaradó olajban a pácoláshoz használt zöldségeket és fűszereket pirítjuk át, majd először a paradicsompürével, azután a liszttel sütjük néhány percig. A bor felét és kb. 5 deci vizet öntünk rá. Az elősütött húst belerakjuk, megsózzuk, nagy lángon fölforraljuk, majd lefödve, kis lángon kb. 1 óra 30 perc alatt puhára pároljuk. Ha közben a levét túlzottan elfőné, pótoljuk.
3. Ezalatt a mazsolát a maradék borba áztatjuk. Ha kész a hús, lecsöpögtetve félretesszük. Zöldséges levét átszűrjük - passzírozni nem kell -, és a boros mazsolát hozzáadjuk. Ha túl híg lenne, egy kevés lisztes habarással sűrítjük, végül a fölszeletelt hússal öntjük. Rösztike illik hozzá köretnek.

Jó tanács

- Marhacomb helyett szarvas-, őz- vagy vaddisznócombból is készíthetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra + az érlelés

Egy adag (köret nélkül): 657 kcal