



2010-ben, a bajai Halászléfőző Versenyen, az Univer standján harcsapaprikást kellett főznöm kb. 120 főre. Íme a pontos recept, ha esetleg valaki hasonlóra vállalkozna.

Hozzávalók:

20 kg nyúzott afrikai harcsafilé (lehet harcsafilé is)

jó 2 maréknyi só

5 + 5 evőkanál jóféle pirospaprika

kb. 2 dl olaj

2 + 2 evőkanál Erős Pista

4 nagy fej fokhagyma

25 nagy vöröshagyma

20-25 húsos zöldpaprika (tévépaprika)

10-12 nagyobb paradicsom

1 kg füstölt szalonna

1 liter főzőtejszín

1 liter tejföl

10-12 evőkanál finomliszt

1. A harcsafilé vastagabbik, feje felőli részén majd mindig van egy kis szálkás rész. Ezt levágjuk az esetlegesen rajta maradt többi uszszonnyal együtt, és azonnal egy bográcsba rakjuk. Kb. 10 liter vizet ráöntünk, és erős tűz fölé, már fel is tesszük főni. Ez lesz az alapja a harcsapörköltnek.
2. Az immár szálkamentes halfilét ezután 2-2,5 centis kockákra vágjuk. Egy nagy edénybe (lehet ez egy nagy bogrács is) rakjuk, maréknyi sóval, a fele pirospaprikával, az olajjal — ez azért kell rá, hogy a zsiradékban oldódó paprika íz és illat anyagai kioldódhassanak, és azt így a hal magába szívhassa —, és a fele Erős Pistával alaposan bedörzsöljük. Letakarva betesszük a hűtőszekrénybe.
3. A fokhagymát és a vöröshagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk. A paprikát kicsumázzuk, a csumáját már tehetjük is a halalaplébe, húsát pedig 0,5-1 centis kockákra vágjuk, ahogyan a szárától megszabadított paradicsomot is.
4. A bográcsot az állványra felrakjuk, és hagyjuk, hogy megforrósodjon. Ezalatt a szalonnát 0,5 centis kockákra aprítjuk, a bográcsba rakjuk, közepesen erős tűz fölött a zsírját kb. 5 perc alatt kiolvasztjuk. Következik a hagyma, amit a szalonna zsírjában további kb. 12 perc alatt megfonnyasztunk. Ekkor hozzáadjuk a fokhagymát, keverve-rázogatva 2-3 percig sütjük, majd mielőtt a fokhagyma odakaphatna, a zöldpaprikát és a paradicsomot adjuk hozzá. Kis láng fölött 25-30 percig főzzük ezt az igazi magyaros pörköltalapot, amit enyhén meg is sózzuk - ennél a mennyiségnél ez kb. félmaréknyit jelent -, ami ebben az esetben nem feltétlen az íze miatt kell, hanem sokkal inkább azért, mert a sótól jobban szétfő a hagyma, paprika és paradicsom.
5. Amikor a hagymás alap kész, a pirospaprika másik felével meghintjük, elkeverjük, és azonnal rászűrjük a leeső haldarabokból főzött alaplevet, nehogy a paprika megégjen. Erős tűz fölött fölforraljuk, majd a tűz erősségét a kicsi és a közepes közé szabályozzuk, és ezt az alapot 30-35 percig így főzzük, de előtte még félmaréknyi sót szórunk bele.
6. A jó félóra elteltével a pácolt halkockákat belerakjuk, és az újra forrástól számított 6-7 percig kis láng fölött főzzük. 7. A tejfölt a tejszínnel és a liszttel simára keverjük. 1-2 merőkanálnyit a harcsapörkölt levéből belemerünk, simára dolgozzuk, majd ezt a habarást egyszerre a halhoz öntjük. A lehető legkisebbre vesszük alatta a tüzet, mert innentől kezdve nagyon könnyen leéghet, és 3-4 percig forraljuk, közben óvatosan, hogy a halat ne törjük, alulról felfelé keverjük, hogy oda ne kapjon. Amikor kész, azonnal leemeljük a tűzről, mert akár gáz, akár fa volt alatta, tovább izzik, így még mindig menthetetlenül odakaphat az alja! Megkóstoljuk, ha szükségét érezzük, kissé megsózzuk, Erős Pistával tüzesítjük.