



Fotó: Balogh Tamás

Hozzávalók:

2-3 kg darabolt borjúcsont (marhacsont vagy sertéscsont is lehet, akár vegyesen is), 2-2 sárgarépa és petrezselyemgyökér, 1 közepes zellergumó fele, 2 vöröshagyma, 1 alma, 1 narancs, 5-6 púpozott evőkanál kristálycukor, 5 evőkanál sűrített paradicsom (paradicsompüré), 4 babérlevél, 1 kiskanálnyi őrölt fekete bors, 1-2 kiskanálnyi szárított kakukkfű, fél evőkanál szegfűbors, fél evőkanál

borókabogyó, 5 liter víz, 2 evőkanál só, 3-4 evőkanál mustár, 3 púpozott evőkanál finomliszt, 5 dl vörösbor, 5 evőkanál sárgabaracklekvár

1. Mindenképpen földarabolt csontot vásároljunk, mert otthon ezt igen nehéz földarabolni. Tepsiben szétterítjük és forró sütőben (250 °C) kb. 20 percig sütjük. A sütőből kivéve azonnal aláöntünk 2 deci vizet, hogy a tepszi alján leragadt ízes részek föloldódjanak, plussz ízt adva ezzel a barnamártásnak.
2. Az összes zöldséget dörzsikével alaposan megmossuk, de meghámozni nem kell. A hagymát is elég megmosni, meghámozni ezt sem kell, ahogyan az almát és a narancsot sem. Mindezeket fölszeleteljük (karikákra vágjuk).
3. A cukrot nagy lábasban karamellizáljuk, majd mielőtt megéghetne, a zöldségeket rászórjuk, összekeverjük. (Ha a cukor túlpirul, szinte fekete és keserű lesz!) A paradicsompürét hozzáadjuk, együtt pirítjuk 6-8 percig, de vigyázzunk, nehogy megégjen. Közben a babérlevéllel, a borssal, a kakukkfűvel, a szegfűborssal és a borókabogyóval fűszerezünk.
4. 5 liter vízzel fölöntjük, megsózzuk, a mustárral ízesítjük. A pirított csontokat ízes levéllel együtt hozzáadjuk. Nagy lángon fölforraljuk, majd kis lángon 4-5 órán át főzzük. Ezalatt bőven van időnk arra, hogy a lisztet szárazon, azaz zsiradék nélkül, egy serpenyőben, gyakorta megkeverve barnára pirítsuk.
5. Az ízes mártásalapot 4-5 óra elteltével a tűzről lehúzzuk, és 5 percre félretesszük, hogy a zsírja följöjjön a tetejére. Ebbe szitáljuk bele a pirított lisztet, és megvárjuk, amíg a zsiradék ezt beissza, így nem lesz csomós. A borral ízesítjük, újra tűzre tesszük. Kevergetve fölforraljuk, majd kis lángra állítva főzzük 1,5-3 órán át. Az utolsó 1 órában többször belekeverünk, hogy a zöldségek, gyümölcsök és a csonttól leföví hús minél jobban szétmenjen benne, és persze azért, hogy ne égjen le.
6. Baracklekvárral ízesítve beállítjuk az édességét, majd spiccszűrőn átszűrjük, egy kicsit át

is passzírozzuk, hogy tartalmasabb legyen. Ha kell, utanasózzuk, fűszerezzük. Sötét húsokhoz (marha és vad) illik leginkább. Ebből a mennyiségből bő 3 liter barnamártásunk lesz.

Jó tanács

- A barnamártás több mártás alapja. Ilyen például a provanszi mártás, a madeira mártás, a tokaji mártás és az ördög mártás, melyek receptje külön megtalálható a honlapon.
- Ha vadételekhez használjuk, borjúcsont helyett vadcsonttal készítsük.
- Főzés közben, ha éppen úgy adódik, több mindennel is gazdagíthatjuk az ízet: maréknyi kiszáradt másra nem alkalmas aszalt gyümölcs, húsról lefejtett hártyás részek (például a bélszín hártyája), üveg aljába száradt 1-2 evőkanálnyi lekvár stb. mind belekerülhet.
- Letakarva hűtőszekrényben 2 hétig eláll.
- Érdeemes egyszerre nagyobb mennyiséget főzni belőle, mert sok idő, mire elkészül, ellenben adagokban lefagyasztható.

Elkészítési idő: 8 óra (ebből csak 40-50 perc a munka)

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.