

Gerslis marhapörkölt vörösborral bolondítva - készítette Németh József és Blaskó János mesterszakács



Hozzávalók:

2 kg kicsontozott marhalábszár, nyak (esetleg comb), 45-50 dkg vöröshagyma, 6-8 dkg fokhagyma, 15 dkg sertészsír, 20 dkg paradicsom, 35-40 dkg tévépaprika, kb. 1 evőkanál só, őrölt fekete bors, őrölt kömény, 1-2 babérlevél, 15 dkg kalocsai édes gulyáskré, 15-20 dkg kalocsai édes paprikakrém, 3,5-4 dkg édesnemes kalocsai piros paprika, 1,5 dl száraz vörösbor

a párolt árpagyöngyhöz:

30-35 dkg árpagyöngy (gersli), 15 dkg vöröshagyma, 15 dkg füstölt szalonna, jó 1 evőkanál házi zsír, 5 dkg kalocsai pörköltalap, 20 dkg tévépaprika, só, őrölt fekete bors, őrölt kömény

1. A főzést megelőzően kb. 4 órával a gerslit szobameleg vízbe áztatjuk.

Gerslis marhapörkölt vörösborral bolondítva - készítette Németh
József és Blaskó János mesterszakács

A marhahúst 2,5 centis kockákra vágjuk. A vöröshagymát finomra aprítjuk, a fokhagymát péppé zúzzuk. A zsírt egy bográcsban vagy lábasban fölolvastjuk, majd a hagymát rádobjuk, és kevergetve megfonnyasztjuk. A húst hozzáadjuk, kevergetve fehéredésig pirítjuk - perkeljük. Egy kevés vizet öntünk rá, és lefedve puhítani kezdjük. Ha közben a leve elfőne, mindig csak egy kevés vízzel pótoljuk, hogy ne főjön, hanem tényleg piruljon.

Nagyjából félfővésnél, - kb. 1 óra elteltével, hozzáadjuk a kis kockákra vágott paradicsomot és paprikát. Megsózzuk, megborsozzuk, a köménnyel és a babérlevéllel fűszerezzük. A gulyáskrémmelel meg a paprikakrémmelel ízesítjük,

2. A főzés kb. háromnegyedénél (1,5 óra) a tűzről lehúzzuk, várunk néhány percet, hogy a forró zsírja feljöjjön a tetejére, s ebbe szórjuk a pirospaprikát, ami pillanatok alatt föloldódik benne. Ekkor öntjük hozzá a bort, s további fél órán át főzzük; ezalatt mentsak a hús puhul meg, de eltűnik az ételből a bor savtartalma is. Ha faxnizni akarunk vele, a paprikával és a borral egyidőben cikkekre vágott gombát is főzhetünk bele.

3. Amíg a hús puhul, megfőzzük a gerslit. Ehhez az áztatott árpagyöngyöt leszűrjük, hideg vízzel átöblítjük, majd alaposan lecsöpögtetjük. A hagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk. A szalonnát félcentis kockákra vágjuk, és egy lábasban, a fölolvastott zsíron kevergetve megpirítjuk. A szalonnapörköltöt kiemeljük belőle és vagy a pörköltökhöz keverjük, vagy majd a végén, a készételbe. Visszamaradó zsírjában a hagymát kevergetve megfonnyasztjuk, majd rádobjuk az árpagyöngyöt és kevergetve jól megforrosítjuk. A rizshez képest minimum dupla mennyiségű vízzel (kb. 7 deci) fölöntjük, kevergetve fölforraljuk. A pörköltalappal és a kis kockákra vágott paprikával ízesítjük, megsózzuk, megborsozzuk, egy kevés őrölt köménnyel fűszerezzük. Lefedve, kis lángon főzzük, míg a leve láthatóan lefő róla, majd a tűzről lehúzzuk, a fedele alá egy duplán hajtogatott konyharuhát fektetünk, s így, a saját gőzébe hagyjuk megpuhulni teljesen. Közben megkóstoljuk, ha nem éreznénk tökéletesen puhának, egy kevés forró vizet keverhetünk még hozzá.

4. Amikor a pörkölt is, az árpagyöngy is készek, összekeverjük, ha kell, utánaízesítjük.

Megjegyzés

- Ez a fogás néhány éve, a ludasszállási vadászati évadnyitó alkalmából egy 350 literes bográcsban - ez látható a képen -, mintegy 120 kiló húsból, 600 főre készült!

10 főre

Elkészítési idő: 3 óra + a gersli áztatása

Egy adag: 1065 kcal