



Hozzávalók:

20-25 dkg füstölt szalonna, 1,1 kg kicsontozott marhalábszár, 1,1 kg kicsontozott sertéscsülök, 80 dkg vöröshagyma, 7-8 gerezd fokhagyma, 2-2 tv paprika és paradicsom (helyettük lehet 4-5 evőkanál házi lecsó is), 6-8 dkg sertésszír, 3-4 babérlevél, 1 kiskanál őrölt kömény, 1 csapott kiskanál őrölt fekete bors, 4 evőkanál piros paprika, kb. 3 csapott evőkanál só, 3 evőkanál sűrített paradicsom, 1 kiskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista, 2 dl zamatos vörösbor, tisztítva 2,2 kg burgonya

1. A szalonnát kis (0,5 centis), a lábszárát és a csülköt 2,5 centis kockákra vágjuk. A hagymát és a fokhagymát megtisztítjuk, előbbit finomra vágjuk, utóbbit pépesre zúzzuk. A paprikát és a paradicsomot kis kockákra vágjuk.
2. A szalonnát közepesen erős tűz fölé állított bográcsba vagy lábásba szórjuk, a zsírt hozzáadjuk, többször megkeverve szinte pörcösre sütjük. A húst hozzáadjuk, 2-3 perc alatt fehéredésig sütjük. Rászórjuk a hagymát, 10-15 percig együtt pirítjuk, közben a fele fokhagymával, a babérlevéllel, a köménnyel és a borssal fűszerezzük. A fele piros paprikával meghintjük, a fölaprított paprikát és paradicsomot hozzáadjuk, a sűrített paradicsommal és a csípős Piros Arannyal ízesítjük. 4 deci vizet öntünk rá, leföldjük, és közepesen erős tűzön (a bográcsot feljebb emelve) a húst párolni kezdjük. 20 perc elteltével újabb kb. 3 deci vizet öntünk rá, újabb 25 percig főzzük.
3. Ekkor keverjük hozzá a félkockázott csülköt, fél evőkanál sóval ízesítjük, 3 deci vizet öntünk rá, lefödve kb. 20 percig főzzük. Ekkor kb. 3 deci vizet öntünk rá, lefödve újabb 20 percig pároljuk. Most borral ízesítjük, további kb. 20 percig főzzük. A fokhagyma és a piros paprika másik felével fűszerezzük, kb. 6 deci vizet ráöntünk, 10 percig forraljuk.
4. A krumplit hozzáadjuk, még kb. 4 deci vizet öntünk rá, kb. 1 csapott evőkanál sóval ízesítjük, lefödve kb. 25 perc alatt puhára pároljuk, ha kell, utánaízesítjük. Savanyúság kíséretében tálaljuk.

Megjegyzés

- A pincepörköltet a pincesorokon főzték, az volt a cél, hogy egy kanállal meg lehessen enni,

mire átfejtik a bort, kitisztítják a hordókat, ezért került bele a köret (krumpli) is. Több változata ismert, általánosságban azt lehet elmondani, hogy jellemzője két vagy akár többféle húsból, borral ízesítve készül, s belefőzzük a krumplit is. Ugyanerre a fogásra azonban van egy másik elnevezés is, a pusztapörkölt. Ez a szocialista vendéglátás idején alakult ki, alapja a népi romantika, miszerint ezzel a névvel jobban el lehet adni ezt a remek fogást a külföldieknek. Már a neve teljesen kiveszőben van, ha mégis főzik valahol, akkor abban különbözik a pincepörkölttől, hogy egyféle húsból készül (többnyire marhalábszár vagy sertécsülök), és nem kerül bele bor. És bár pörköltnek nevezzük, a készítése sokkal inkább a gulyáséra hasonlít.

12 adag

Elkészítési idő: 3 óra

Egy adag: 703 kcal

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