



Hozzávalók:

1 kg pörköltnek való birkahús (lehet csontos is), kb. 15 dkg sertészsír, 2 közepes vöröshagyma, kb. 1 evőkanál só, 1 evőkanál jóféle pirospaprika, 2 gerezd fokhagyma, 1 kiskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista, 1 kg étkezési köles

1. A húst 2,5 centis kockákra vágjuk, és bő vízben föltesszük forni, hogy erős, fagyús ízét elvegyük. 3-4 percnyi főzés után leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük.
2. A zsír felét egy bográcsban vagy lábasban fölolvasztjuk, majd a finomra vágott hagymát megfonnyasztjuk rajta. A húst rádobjuk, és továbbra is kevergetve erős tűzön megpirítjuk. A fele sóval ízesítjük, a fele pirospaprikával meghintjük, a zúzott fokhagymával fűszerezzük, a Piros Arannyal tüzesítjük. Egy kevés vizet öntünk alá, és lefödve 1,5-2 óra alatt éppen csak puhára pároljuk. Közben többször megforgatjuk, ha kell, egy kevés vizet is öntünk alá, azaz éppen úgy főzzük, mint egy pörköltet.
3. A maradék zsírt egy másik bográcsban vagy lábasban fölolvasztjuk, és a kölest aransárgára pirítjuk benne. Az éppen csak puha húshoz adjuk, a maradék pirospaprikával fűszerezzük, a többi sóval ízesítjük. 2 liternyi, ha lehet forrásban lévő vízzel fölöntjük, amint a leve újra forni kezd, megkeverjük. Kis rést hagyva lefödjük, és gyenge tűz fölött addig pároljuk, míg a leve teljesen elforr, a köles is megpuhul. Ez kb. 15 perc. Ha kell utána sózzuk, fűszerezzük, esetleg megborsozzuk.

Megjegyzés

- Túrkeve környékén másként készítik ezt a régi fogást: a húst fölkockázva, bezöldségelve megfőzik úgy, mintha húslevest főznének, majd a zöldséget kiemelik belőle. Ízes levébe szórják a kölest, megsózzák, megborsozzák, dobnak bele egy kanálka zsírt, és így főzik készre.

8 főre

Elkészítési idő: kb. 3 óra

Egy adag: 850 kcal