



Hozzávalók

1 egész juh (feldolgozva 25-28 kg), 35-40 deka só, 2-2,5 kiló vöröshagyma, 35-40 deka jóféle félédes pirospaprika, 15-20 édes és erős csöves paprika vegyesen, 2 kiló zsír

A karcagi birkapörköltet egy egész juhból szokás főzni, amihez egy 30-40 literes, lapos fenekű, öntöttvas lábast vagy bográcsot használnak. Azért öntöttvas edényt, mert az, miután átforrósodott, minden pontján egyenletesen adja le a hőt. Egy átlagos tömegű, 50 kilós juh földolgozva 26-28 kiló, ami kényelmesen belefér egy 30 literes lábasba, és bő 50 adag pörköltre lehet számítani belőle.

Az előkészítés nagyon alapos munkát igényel. Úgy 25 kiló az a rackahús, amit a csontos részekkel együtt 3-4 centis, lehetőleg egyforma nagyságú darabokra vágunk. Miután a birkát nem kell „filézni”, csontokkal együtt daraboljuk, mégpedig apró fogú fűrészszel, nehogy szilánkos legyen. Belsősegei is mind kellenek, pacalját kisujjni csíkokra, míg a tüdőt, szívet, nyelvet és lépet a húshoz hasonló nagyságú kockákra vágjuk. Az állat fejét és körmeit leperzseljük, a fejet hosszában kettéhasítjuk. A velőt megsózzuk, megborsozzuk, megpaprikázzuk, és a fejet eredeti formájára összeillesztjük, majd megkötözzük. Amelyik pörköltben nem fő ilyen, az csak „hamisítvány”, bár ettől még lehet jóízű. Ha ez mind megvan, mosás nélkül legalább 12 órán át pihentetjük. Kell még 35-40 deka só, 2-2,5 kiló vöröshagyma, 35-40 deka különleges és félédes pirospaprika, valamint 15-20 édes és erős csöves paprika vegyesen, no meg 2 kiló zsír.

Utóbbival a főzés előtt kikenjük a lábast (bográcsot), és a húst belerakjuk, persze szigorú sorrendben. Alulra a fejet és a csontosabb részeket, felülre a színhúsokat. Alágyújtunk, és előbb erős, majd közepes láng fölött pörköljük, amíg félig megpuhul. Közben a hagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk, egy másik edényben, zsíron aranyárgára pirítjuk, de az is jó, ha a félpuha húsrá szórjuk. A pirospaprika háromnegyedét ráhintjük, a só meg a fölszeletelt paprika is ekkor kerül bele. Kis láng fölött főzzük végig, úgy, hogy a szaftja mindig éppen csak ellepje a húsokat. Kb. 30 perccel azelőtt, hogy teljesen megpuhulna, belekerül a máj, meg a maradék pirospaprika is. Így főzzük készre. Aki nem rest juhászshurkát tölteni, 15

perc múlva tegye az étel tetejére, így főzze meg. A juhászhurka úgy készül, hogy a racka vékonybeléből egy kb. 1,5 méteres szakaszt jól megtisztítunk, majd megsikkasztjuk. Közben kenyérszeleteket pirítunk, kb. 1,5 centis csíkokra vágjuk. Fokhagymával jól bedörzsöljük, megsózzuk, megpaprikázzuk, és olvasztott zsírral, kenőtoll segítségével bekenjük, így könnyebben a bélbe tölthetjük. Az igazi ínycseck ezt együtt eszik a pörköltben főzött, fejben lévő velővel és a léppel. Mást nem is nagyon vesznek belőle.