

Szarvaspörkölt gemenci márádra

Szerző: Kende
 2008. március 02.
 Utolsó frissítés 2012. február 19.

- 1 kg szarvascomb
- 3 ek sertésszalámi
- 2 ek sárgarépa paradicsom
- 3 fej vöröshagyma
- 4 gerezd fokhagyma
- 1 ek vadvadcsirke szelet
- 2 ek erdei gombapor
- 2 dl vörösbors
- 1 ek mártalat csemegepaprika
- só, fehérbors

A zsárt felhevítjük a nagyobb kockákra vágott húsdarabokat alaposan kőrbeperjük benne. Ezután hozzákeverjük a paradicsompárárt, majd a felszeletelt hagymát, és időről időre megkeverve, hagyjuk az egészet a zsárra pirulni.

Ekkor süssük, borsozzuk, majd felöntjük 1 liter vízzel, hozzáadjuk a jó megőrt, majd gőzbe keltett, vagy teatojásba helyezett vadcsirke szeletet és a vizet időnként pótva, addig főzzük, míg a hús megpuhul. Végül zöldségfélékkel, gombaporról, pirospaprikával és 2 dl vörösborsral ízesítjük. Kérleként dörzsöljük, vagy juhtúrós derelyét ajánlok hozzá. A Borajánlások: A Villányi cabernet sauvignon, cabernet franc, vagy szekszárdi bikavér hozzá, de nem tartjuk meg egyből nagytestű sziraz vöröskével sem.