

# Szarvaspörkölt gemenci márádra

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

- 1 kg szarvascomb
- 3 ek sertésszalma
- 2 ek szárított paradicsom
- 3 fej vöröshagyma
- 4 gerezd fokhagyma
- 1 ek vadrizsérkeverék
- 2 ek erdei gombapor
- 2 dl vörösbors
- 1 ek márási csemegepaprika
- só, fehérbors

A zsírt felhevítjük, és a nagyobb kockákra végig hűs darabokat alaposan körbepirítjük benne. Ezután hozzákeverjük a paradicsompárákat, majd a felszeletelt hagymát, és időről időre megkeverve, hagyjuk az egészét a zsírrá pirulni.

Ekkor süssük, borsozzuk, majd felöntjük 1 liter vízzel, hozzáadjuk a jó megőrt, majd gőzbe keltett, vagy teatojásba helyezett vadrizsérkeveréket és a vizet időnként pótva, addig főzzük, míg a hús megpuhul. Végül zöldségfokhagymával, gombaporról, piros paprikával és 2 dl vörösborsral ízesítjük. Körkötletet, 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.