

Fűszeres vadmalac sárgalmával, kelkáposzta ájgyon

Szerző: Kende

2008. március 24.

Utolsó frissítés 2014. december 31.

- 2-2 lapocka cs comb
- 1 fej fokhagyma
- 2 fej vöröshagyma

- 2 tk grill fűszer
- 1 tk szárított rozmaring
- 1 tk szárított kakukkfű
- 2 tk szárított kázmény
- 1 dl olaj
- 1 dl fehérbor

- 1 fej kelkáposzta
- 4 db alma
- 1 ek barnacukor

- s, bors

A vadmalac combjait cs lapockáit megtázzeljük a fűszerezett fokhagymagerezdekkel, amelyeket elázá leg megforgattunk a s, bors, grillfűszer, rozmaring, kakukkfű cs 1 teáskányi szárított kázményb káosz-tett fűszerkeverékben. A maradék fűszert elkeverjük annyi olajjal amennyit felvesz, majd bedrzsáljuk vel hsdarabokat cs hideg helyen pihentetjük egy cszakán it.

Másnap beáztatott cs kiolajozott cseréptáiba helyezük a combokat cs a lapockákat, majd beborájuk áket a felszeletelt hagymával, ántánk az égész alá egy bágre langyos vizet cs lefedve sájták mintegy 80-100 percen keresztül elámelegá-tett sátaben vagy forrá kemencben. Ezalatt felájük a káposztát, enyhén besázzuk cs megsáruk a maradék árt kázményel. Ha a hós megpuhult, a káposztát ráhalmozzuk a tetejére, meglocsoljuk a fehérborral cs 10 percre visszatessük a sátabe, hogy jáitpároládjön. A káposztát káretkát adjuk a hshoz mellé almaszeleteket pirá-tunk kevés olajon, námi barnacukorral. Borájn: Chardonnay, vagy sauvignon blanc illik hozzá leginkább, de ha az alma igen illatos, muscat ottonel, vagy -lunel is szába jáhet. Á