

# 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 káposzta
- 1 dl olaj
- 1 dl fehérbor

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

- sárga, bors

A vadmalac combjait cs lapockáit megtázzeljük a fűszerezett fokhagymagerezdekkel, amelyeket előzőleg megforgattunk a sárga, bors, grillfűszer, rozmaring, kakukkfű cs 1 teáskanálnyi szárított káposztával káosz-tett fűszerkeverékben. A maradék fűszert elkeverjük annyi olajjal amennyit felvesz, majd bedörzsöljük velő hősdarabokat cs hideg helyen pihentetjük egy cszakájn át.

Másnap beáztatott cs kiolajozott cseréptáliba helyezzük a combokat cs a lapockákat, majd beborítjuk áket a felszeletelt hagymával, ántünk az ég cs alá egy bágre langyos vizet cs lefedve sárga mintegy 80-100 percen keresztül előmelegített sárga-ben vagy forrás kemencében. Ezalatt felájük a káposztát, enyhén besázzuk cs megsáruk a maradék vöröshagymával. Ha a hős megpuhult, a káposztát rálhalmozzuk a tetejére, meglocsoljuk a fehérborral cs 10 percre visszatesszük a sárga-be, hogy jál áitpároládjön. A káposztát káretkét adjuk a hős mellett almaszeleteket pirítunk kevés olajon, némi barnacukorral. Borájnál: Chardonnay, vagy sauvignon blanc illik hozzá leginkább, de ha az alma igen illatos, muscat ottonel, vagy -lunel is szába jálhet. Á