Ã•nyenc szarvasbÃ©lszÃ-n parÃ¡zson

SzerzÅ‘ Kiss VirÃ¡g
2008. Ã¡prilis 16.
UtolsÃ³ frissÃ-tÃ©s 2008. Ã¡prilis 17.

- 1 pÃ¡r szarvasbÃ©lszÃ-n
- 4-6 szelet bacon
- 0.5 dl oliva olaj
- 2 szÃ¡l rozmaring
- 1 kis csokor kakukkfÃ»

- 1 tk fehÃ©rbors
- alufÃ³liaA fÃ»szereket elÃµbb mozsÃ¡rban megtÃ¶rjÃ¼k, majd egy Ã©les kÃ©ssel aprÃ³ra vÃ¡gjuk Ã©s szÃ©tterÃ-tjÃ¼k a vÃ¡gÃ³deszkÃ¡n. A hÃºst bekenjÃ¼k bÃµven olajjal, majd gÃ¶rgetÃµ mozdulatokkal beleforgatjuk a fÃ»szerbe. EzutÃ¡n a bÃ©lszÃ-neket spirÃ¡lisan begÃ¶ngyÃ¶ljÃ¼k a bacon szeletekbe, majd hideg helyen pihenni hagyjuk jÃ³ nÃ©hÃ¡ny Ã³rÃ¡n Ã¡t. Ha mindezzel megvagyunk, csomagoljuk be legalÃ¡bb kÃ©t rÃ©teg alufÃ³ljÃ¡val Ãµket, Ã©s gyenge parÃ¡zson sÃ¼ssÃ¼k meg OldalankÃ©t 4-5 percet szÃ¡nva a mÃ»veletre, legkÃ©sÃµbb 20 perc mÃºlva Ã-llatos Ã©s Ã-nycsiklandÃ³ bÃ©lszÃ-n szeleteket tÃ¡lalhatunk a szintÃ©n parÃ¡zsban sÃ¼lt Ã©s sÃ³zott vajjal Ã-zesÃ-tett burgonyÃ¡nkhoz. Magam, ha van kÃ©znÃ©l, jÃ³ minÃµ piros Ã¡fonya vagy ribizli lekvÃ¡rt is adok hozzÃ¡, melynek savanykÃ¡s Ã©dessÃ©ge igazÃ¡n kiemeli a szarvas omlÃ³ssÃ¡gÃ¡t Ã fÃ»szeressÃ©gÃ©t. Â BorajÃ¡nlÃ³:Â NyÃ¡ron 10-12 celsius fokra hÃ»tÃ¶tt rosÃ© cuvÃ©et iszunk hozzÃ¡, melyben jelentÃµs szÁ talÃ¡lunkÂ cabernet sauvignont, tÃ©len pedig valami fÃ»szeres, kellÃµen testes vÃ¶rÃ¶set. Shiraz, pinot noir Ã©s cabernet fajtÁ elÃµnyben. De ha mÃ©g volna, kinyÃ-lhatna hozzÃ¡ egy 2003-as Vylyan Zweigelt is. Â