

Társadalmi vaddisznák cseréptáblán, nyári zöldekkel

Szerző: Kende

2008. Április 24.

Utolsó frissítés 2008. május 01.

- 1,5 kg csontos vaddisznák karaj
- 15 dkg füstölt szalonna
- 1 dl olaj

- 1-1 ek só csemegepaprika
- 1 tk úrút feketebors
- 1 tk máj kávé

- 2 tk provence-i fűszerkeverék
- 1 csokor fűzmag
- 4 db paradicsom
- 1 db padlizsán
- 2 db zsenge cukkini
- 6-8 gerezd fokhagyma

A félidő vaddisznák egyben hagyott csontos karajrészét megtisztítjuk, majd egy filézéssel a gerinctáskák mellett mindkét oldalon lehatolunk egészen a bordacsont kezdetéig. Az így keletkezett résbe beszorítjuk a füstölt szalonnafokhagymaderezdeket, majd a borsot a fűszerekkel keverékben meghempergetjük a ceruzájnyi vastagságú szeletelt szalonnacsokokat ezzel a szokásos módon megtároljuk a hűtőszekrényben.

A maradék fűszerkeverékkel bedörzsöljük a karajt, a kimaradt szalonnacsokokat pedig a fokhagymagerezdek felé helyezjük a hűtőszekrény csonttartóira. Az így előkészített vaddisznák gerincét a cseréptábla felé helyezjük, meglocsoljuk olajjal, füstölt paprikával kb. 3 dl vizet lefedve, kávézöld színű sós vízben mintegy 1,5 órán keresztül. Időnként forgassuk meg, és ha a levét elfűtöttük, pótoljuk 1-1 csésze vízzel. Ha a hűtőszekrényben megpuhult, vegyük ki a cseréptábláról, fejtük le egészen a bordacsontig, majd szeleteljük fel harántirányban 2 ujjnyi darabokra. A hűtőszekrénybe ezután tegyük bele a felkarikázott és leszórt padlizsánt és cukkinit, a gerezdekre vágott zsenge fűzmagot és a füstölt paradicsomot. Mindezek tetejét borítsuk be a hűtőszekrényekkel és ismét lefedve sós vízben további 1-2 órán keresztül kávézöld színű vízben. Ha a zöldek szűpen megpárolták és felszárították a hűtőszekrényben, akkor nyugodtan asztalra tehetjük a tálat és egy vekni friss kenyeret mellé.

Á Borajánl: Á Fűszeres szekszerdi kadarkát ajánlok hozzá, mondjuk Heimannéktól, vagy egy erősebb kivétel siller mint amilyen például a Wunderlich Villányi.