

Fűszeres Ázragu

Szerző: -ka-p-
 2008. november 12.

Utolsó frissítés: 2008. november 14.

- 60 dkg Ázcomb
- 2 ek olaj
- 5 dk vaj
- 2 ek liszt
- 1 kávézemes zellergumó
- 1 cs zellerzöld
- 3-4 db sárgarépá
- 3-4 db hagyma
- 1 cs bazsalikom
- 1 csaszé sárgabors
- 1 tk áranykapor
- 1 tk áranykoriander
- 2 tk pirospaprika
- 2 ek szárított paradicsom
- 1 dl fehérbor
- 1 ek méz

- s, bors kockára vágott combost liszttel megszórjuk, majd a felforrósított olaj-vaj keverékben jól átpirítjuk. Ha ezzel megvagyunk, a húst egy tálcára tesszük, és szórjuk rá a hasonló darabokra vágott zellert, hagymát, répet és a sárgaborsot. Ántstálk alá egy csaszé vizet és lefedve pároljuk 160-180 fokos tűtben kb. 40-50 percre.

Ekkor adjuk hozzá a paradicsompöttyöt, a mézet, s, fűszerezés, és tálk, az 1-1 csokor bazsalikom és zellerlevelet. A hús puhásáig vágjuk a tűz alá, lefedve pároljuk még további 20-30 percig, majd ha már jónak találjuk, adjuk hozzá a fehérbort. Friss fehérborral ajánlom tálalni, de adhatunk hozzá kemencés burgonyát, árpakását, akár kuszkuszt is. Borajánlás: A hozzáadott méz, valamint a zöldek miatt tálk zöltséggel kellően fűszerezés lesz, ezért bátran vágjunk hozzá valamilyen karakteres fűszerezésű fehérborral, mint amilyen például a hegyaljai Gál Pince fűszerezésű Furmintja.

Á