

Vaddisznák karaj pirított burgonyával és párolt zöldséggel

Szerző: -ka-pá-r-

2009. május 26.

Utolsó frissítés 2009. június 04.

- 1 kg filézett vaddisznák karaj
- 4 szál rozmaring
- 1,5 kg burgonya
- 0,5 l húsleves

- 2 cs zöldség
- 1 dl olívaolaj
- 3 gerezd fokhagyma

- 2 ek mustár
- 2 ek barbecue szósz
- 2 ek fehérbor
- 2 ek méz

- sárga, árnyaltbors és szőlőszarva tésztát karajt megszórujuk gorombára tésztát feketebors és tengeri sóval, majd a felforrósított olajon hirtelen körbeszórujuk minden oldalát. Ezután tésztába tesszük a zöldséget, hogy az ártalmatlan ne szórjuk meg a húst a villával. Ha ezzel megvagyunk, kenjük be az egészét a zöldség fokhagymával, mustárral, szósszal és a visszamaradt sóval zseradékkal keveréssel, majd ántszük alá a húsleveset, és lefedve tegyük a 160 fokra előmelegített sütőbe kb. 1 órára.

{mosbanner}

Ha letelt az egy óra, tegyük az edény alá a sóval, virgott rozmaringgal, árnyalt feketeborssal és a maradék olajjal ártkevert burgonyát, helyezük vissza rá a húst, majd visszafedve sütjük további 40 percig. Ezután vegyük le a fedőt, kenjük meg a húst a barbecue szósszal, méz és bor keverékkel, majd kb. 100-120 fokra másra a sütőt a húsra, majd a pirított burgonyával és zöldséggel, lobogó citromos vízben 5 percig főzzük a zöldséget a tálalásig. A Borajánál: A Juhász Testvérek Gesztenyés és szőlőszarva prímium cuvée-jét ajánlom hozzá. A Merlot és Cabernet Franc húsas- és szőlőszarva szőlőszarva hordás árterelésnek készült enyhén mélybőrű szőlővel és komoly, vastag tanninokkal rendelkezik. Ártsszhatása erős, mégis bőséges, mély-mély behézelés, ártkitűnő párlata lesz a erős szőlőnek és kóstolásnak. Á