

# Vaddisznák karaj pirított burgonyával és párolt zöldséggel

Szerző: -ka-pár-

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, árnyaltborsát szépen lehártyáztott, megmosott és szárítva tálaljuk. A karajot megszárítjuk, majd a feketeborssal és a tengeri sóval, majd a felforrósított olajon hirtelen körbesütjük minden oldalát. Ezután tűzre tesszük vigyázva, hogy az ítemeláskor ne száradjon meg a húst a villával. Ha ezzel megvagyunk, kenjük be az egészét a zöldség fokhagymával, mustárral, szóssal és a visszamaradt sóval zsiradékkal, majd keveréssel, majd ántással a húsleves, és lefedve tegyük a 160 fokra előmelegített sütőbe kb. 1 órára.

{mosbanner}

Ha letelt az egy óra, tegyük az edény aljára a sóval, virgott rozmaringgal, árnyalt feketeborssal és a maradék olajjal átszekevert burgonyát, helyezük vissza rá a húst, majd visszafedve sütjük további 40 percig. Ezután vegyük le a fedőt, kenjük meg a húst a barbecue szóssal, méz és bor keverékével, majd kb. 100-120 fokra forszáljuk a sütőt a húsra, majd a pirított burgonyával és zöldséggel, lobogó citromos vízben 5 percig főzzük a zöldséggel. A Borajánál: A Juhász Testvérek Gesztenyés dőlő borsó szalmazsírprórium cuve-jét ajánlom hozzá. A Merlot és Cabernet Franc húsát is ajánlom a hosszú hordású boroknak a szőlőszőlő enyhén mélybőrrel és komoly, vastag tanninokkal rendelkezők. Ásszhatása fűszeres, mégis bőséges, mély-mély behelgés, a kitűnő párra lesz a fűszeres ítének és kiteretnek. Á