

# Vaddisznáspaprikáslt vargányival

Szerző: -ka-pár-

2007. augusztus 25.

Utolsó frissítés 2012. február 19.

1,2 kg vaddisznás comb, vagy lapocka  
 1 dl olaj, vagy 10 dkg zsír  
 4 kárpates feje hagyma  
 4 db zöldepaprika  
 4 db nagyobb paradicsom  
 1 ek csemegepaprika, vagy paprika krém  
 0,5 kg vargánya, vagy tináru (szárítva 10 dkg)  
 4-5 gerezd fokhagyma  
 4-5 db babérlevél, boroska bogyó és szegfűbors  
 1/2 szerecsendió és ásvirág  
 1-1 tk kakukkfű, bazsalikom, majoránna, rozmaring  
 só, bors, fehérbors  
 3 dl vörösbort

Ezt az ételt, ha tehetjük kárpatesban, szabadtságnál készítsük el egy félveg jéle vörösbort tirsasáigban, mintegy hatvencégy órát program gyanánt az alábbi módon: A hagymát és a zöldepaprikát apró kockákra vágjuk, és vatosan megpirátjuk a zsíradékban sárga színűvé. Erre tesszük rá a falatnyi darabokra aprított combot, vagy lapockát, amit addig párolunk, amíg ki nem fehéredik, ki nem adja magából a levét. Ekkor megszerjük a piros paprikával, finoman sózzuk, borsozzuk, majd átkavarjuk, és hozzáadjuk a felaprított paradicsomot, amivel gyakori kavarás mellett, lassó tűzön tovább főzzük kb. 45-50 percig. (Időközben félgyeljük rá, hogy az elvesztett folyadék mennyiséget pótoljuk mind a kárpatesban, mind pedig a pohárunkban. Előbbi esetben némi vízzel, míg utóbbi esetben jelentősebb mennyiségű borral.) Ha úgy látjuk meg, hogy a hús már főlíg megpuhult, adjuk hozzá a darabos fűszereket, enyhén megsóva, teatojásban, vagy textil fűszerzacskóban (amit legegyszerűbben egy darab vízszőnyegre, vagy gőzbe csúsztathatunk a nagy sarkát fűszerecske-péve majd cörnével elkétféle). Kicsivel később, mikor a hús már csúszkásan van, adjuk hozzá a szárított zöldepaprikát szereket darálva, vagy morzsolva, reszeljük, vagy zúzzuk bele a fokhagymát, majd a legvégén adjuk hozzá a szeletekre vágott gombát, és a vörösbort. Ez utóbbi fűszertevőkkel percenként tovább főzzük, mivel a vargánya erősen hidegvízbe legalább 1 órát kell korábban. Kéretként petrezselymes újborkonyókat, párisztortarhonyát, vagy juhtúrós sztrapacskaikat adhatunk hozzá, melyek fél órával a legutóbbira teszem le a voksom. Az étel után induló táplálékprogramot pedig már most felejtjük el, vagy inkább Borajánlás:

Nehéz, jelentős zpotenciákkal rendelkező telrül van szőlő, melynek jelentősen meghatározza az elkészítés módja, a kárpates és a szabadtságnál, a fűst és a fa. A ppen ezért a viszonylag hosszú, 1,5-2 éves hordás Cabernet cuvée-k, vagy a magas minőségű Bikaverek illenek hozzá, harmonikus savgerinccel és nagy szárazanyag tartalommal. Ha juhtúrós sztrapacskaival fogyasztjuk, jéhet hozzá bármilyen magas alkohol és savtartalmú száraz fehér is, főkét ha rendelkezik némi animális-minerális (illati-ásványos) felhanggal. Legutóbb Simon Pincészetben találkoztam ilyen Pinot Gris-vel.