

Vaddisznák paprikáit vargányival

Szerző: -ka-pár-

2007. augusztus 25.

Utolsó frissítés 2012. február 19.

1,2 kg vaddisznák comb, vagy lapocka
 1 dl olaj, vagy 10 dkg zsír
 4 kárpates feje hagyma
 4 db zöldpaprika
 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, boróka bogyó és szegfűbors
 1/2 szerezsendi és ásvirág
 1-1 tk kakukkfű, bazsalikom, majoránna, rozmaring
 só, bors, fehérbors
 3 dl vörösbort

Ezt az ételt, ha tehetjük bográcsban, szabadon készítsük el egy félveg jégre a vörösbort tirsasáigban, mintegy hatvencégy órát program gyanánt az alábbi módon: A hagymát és a zöldpaprikát apró kockákra vágjuk, és vatosan megpirátjuk a zsíradékban, majd a maradékot a levélre tesszük, és a falatnyi darabokra aprított combot, vagy lapockát, amit addig párolunk, amíg ki nem fehéredik, ki nem adja magából a levét. Ekkor megszerjük a pirospaprikával, finoman sózzuk, borsozzuk, majd átkavarjuk, és hozzáadjuk a felaprított paradicsomot, amivel gyakori kavarás mellett, lassó tűzön tovább főzzük kb. 45-50 percig. (Időközben félgyeljenek rá, hogy az elvesztett folyadék mennyiséget pótoljuk mind a bográcsban, 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 vízszelvényre, vagy gőzszelvényre csinálhatunk a nagy sarkát fűszerecske-péve majd cseréjükkel elkészítve). Kicsivel később, mikor a hús már csúszkásan van, adjuk hozzá a szárított zöldfűszereket darálva, vagy morzsolva, reszeljük, vagy zúzzuk bele a fokhagymát, majd a legvégén adjuk hozzá a szeletekre vágott gombócot, és a vörösbort. Ez utóbbi fűszertevőkkel percenként tovább főzzük, mivel a vargánya erősen hidegvízbe legalább 1 órát kell korábban. Később a petrezselymes ájburgonyát, pásztorhonyát, vagy juhtörzs sztrapacskaát adhatunk hozzá, melyek közül a legutóbbira teszem le a voksom. Az étel utáni indulás tőraprogramot pedig már most felejtsek el, vagy inkább tegyük félre a későbbi dőlőnra.

Borajánlás: Nehéz, jelentős zpotenciákkal rendelkező telrül van szőlő, melynek jelentősen meghatározza az elkészítés módja, a bogrács és a szabadon, a fűst és a fa. A ppen ezért a viszonylag hosszú, 1,5-2 éves áj hordás Cabernet cuvée-k, vagy a magas minőségű Bikaverek illenek hozzá, harmonikus savgerinccel és nagy szárazanyag tartalommal. Ha juhtörzs sztrapacskaát 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.