

Csicseriborsás vaddisznás egytál

Szerző: Kapallás G. Gyula
 2012. június 26.
 Utolsó frissítés 2012. november 26.

Á

- Á 80 dkg darált vaddisznáscomb vagy lapocka

- 3 ek libazsár
- 30 dkg szárított vagy 2 doboz konzerv csicseriborsás
- 0,5 kg barna csiperke
- 2 doboz/40 dkg hámozott paradicsom
- 4 fej vöröshagyma
- 1 kk ártált csillagánizs
- 2 tk ártált rásmaikmáony
- 1 ek csemege pirospaprika
- 1 kk chilipehely vagy 1 db piros chili
- 3 db babörlevél
- só, bors

A felhevített libazsáron megfonnyasztjuk a finomra vágott vöröshagymát, majd a tázról levéve hozzáadjuk a fűszereket és kb. 1 percig kavarjuk, amíg a zsárban kioldásnak az aromájik és felszill az illatuk. Ezután visszatesszük az edényt a tázra és a darált húst s hozzáadjásával zsárjára pirátjuk benne.

Á Ekkor tesszük bele a legalább 1 napig hideg vízben áztatott száríz csicseriborsás (vagy a lecsöpött konzervet) és víz hozzáadásával addig főzzük az egészet, amíg a borsás fől megpuhul. Ha ezzel megvagyunk, hozzáadhatjuk a felszeletelt gombát, majd kb. negyedrara málv a hámozott, aprított paradicsomot. A ragut sáre főzzük, majd forrásn, friss kenyérrrel adjuk asztalra.

Borajlás:

A Thummerer Pince 2008-as Bertram Cuveét ajánlom hozzá fogyasztani, mely tbb szálfajta borjának házasítás (Blauburger, Kékfrankos, Kékportás), és hagyományos tlyfahordás örökkel készült. Képezesen intenzív szén, márskelt tannin, elegáns savak jellemzőek rá.