

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 ártított csillagánizs
- 2 tk ártított mákma
- 1 ek csemege pirospaprika
- 1 kk chilipehely vagy 1 db piros chili
- 3 db babérlevél
- só, bors

A felhevített libazsáron megfonnyasztjuk a finomra vágott vöröshagymát, majd a tűzről levéve hozzáadjuk a fűszereket és kb. 1 percig kavarjuk, amíg a zsárban kioldódik az aromájuk és felszáll az illatuk. Ezután visszatesszük az edényt a tűzre és a darált húst hozzáadjuk a zsárral pirítjuk benne.

Á Ekkor tesszük bele a legalább 1 napig hideg vízben áztatott szárított csicseriborsás (vagy a lecsőpárolt konzervet) és a hozzáadjuk addig főzzük az egészet, amíg a bors fől megpuhul. Ha ezzel megvagyunk, hozzáadjuk a felszeletelt gombát, majd kb. negyedóra múlva a hámozott, aprított paradicsomot. A ragut sűrítjük, majd forrón, friss kenyérral adjuk asztalra.

Borajánlás:

A Thummerer Pince 2008-as Bertram Cuveé-jét ajánlom hozzá fogyasztani, mely többféle fajta borjának házasítás (Blauburger, Kékfrankos, Kékportás), és hagyományos tölgyfahordós érleléssel készült. Kifejezetten intenzív ízű, magas tannin, elegáns savak jellemzők rá.