

Vadas egyszerűen

Szerző: -ka-pá-r-
2007. október 01.

- 1 kg vd. comb
- 2-3 szál sárgarépa
- 2 db v. hagyma
- 1 szál fehérrepa
- 1 kisebb zellergumó
- 10 dk cukor
- 2 ek mustár
- 2 db babérlevél
- 5 db szegfűbors
- 1 dl fehérbor
- 2 dl tejföl
- 1 dl tejszín
- olaj
- só, bors

A combot két egyenlő darabra vágjuk, sózzuk, borsozzuk, majd felhevített olajban hirtelen megpirítjuk minden oldalról. A húst ekkor félretesszük és a visszamaradt olajban megkaramellizáljuk a cukrot. Ha a cukor már aranybarna, a tűzről lehúvva hozzáadjuk a csókra vágott zöldségeket, és a felszeletelt hagymát, sózzuk, meglocsoljuk a fehérborral, majd az egész tetejére helyezünk a húst, és annyi vizet öntünk rá amennyi éppen ellepi. Miután visszaforraltuk, adjuk hozzá a mustárt, a szegfűborsot és a babérlevelet, majd kizepes hőfokon főzzük addig, míg a hús meg nem puhul. Ezután a húst szeleteljük fel, a jó megfőtt zöldségeket pedig babérlevél eltávolítása után botmixerrel, vagy turmixgéppel püspöcsé tesszük. A kapott püspöcshöz sárga ke mellett adjuk hozzá a tejfölt, valamint a tejszínt, (Azáltal szerint bolondíthatjuk még kis adag worchesterrel is) majd az egész elkészített szóst lassú tűzön forraljuk vissza; húszeletekre merve, hűtjük kóstolósá burgonyakrakkal, vagy zsemlegombóccal tálaljuk.
 Borajánlás: Ön Olaszrizlinget, Rizlingszilvénit, vagy Szeremley Huba fehér Pinot Noirjét adnám hozzá. De próbálkozhatunk valami könnyű, bordeaux-i jellegű vörösrel is.