

Pikáns csokoládés szarvasragu

Szerző: Kapallás G. Gyula
 2015. október 18.
 Utolsó frissítés: 2015. október 24.

- 1 kg szarvaslapocka
 - 2 ek olaj
 - 5 dkg vaj
 - 4 gerezd fokhagyma
 - 2 fej vörshagyma
 - 1 tk chili pehely
 - 2 ek natúr kakaópor
 - 1 tk römiai kömény
 - 1 tk szegfűszeg
 - 1 tk fahéj
 - 1 ¼ barnasér
 - 2 dl sárga paradicsom
 - só, bors
- A szarvasragu nagyobb kockákra vágjuk, majd ezeket kisebb adagokban pirítjuk a felhevített olaj-vaj keverékben. A visszamaradt zsíron megfuttatjuk a felszeletelt hagymát és fokhagymát, amire szórjuk a fűszereket és a kakaóport, majd felöntjük a sárga paradicsommal és enyhén lepirítjuk. A húst ezután egy tállalba helyezzük, sózzuk, borsozzuk, ráöntjük a paradicsomos keveréket és a sárga paradicsomot, majd lefedve az előmelegített tállal helyezzük, ahol kb. 2,5-3 óra alatt puhára pároljuk. Aprított korianderrel, joghurttal, lime szelettel, valamint zöldekkel díszítjük. A Borállás: 2009-es évjáratú villányi cabernet franc-merlot házasítás fogyasztásához.