

Vaddisznász brassázi kemencében

Szerző: -ka-pár-

2018. január 22.

Utolsó frissítés 2018. január 22.

- 1 kg vaddisznász lapocka
- 15 dkg füstölt szalonna
- 1,5 kg sárga burgonya
- 2 fej vörshagyma
- 4-5 gerezd fokhagyma
- 1 ek édes pirospaprika
- 1 tk morzsolt majoránna
- 1-1 ek ketchup, mustár és barbecue szósz

- sárga, füstölt feketebors Az apró kockákra vágott szalonnát kiolvasztjuk és megpirítjük egy kárpateszélyes lábasban vagy bográcsban. A megmosott burgonyát bő vízben, hűtőszobán feltesszük fél órára egy fazékban és felkéményre fűzzük gondosan megtisztítjuk a hártályt, majd kisebb kockákra vágjuk és fűredésig pirítjuk a szalonnaszőron a tepertővel egy óráig. Ha ezzel megvagyunk, sós, borsozzuk, rászójuk a pirospaprikát és hozzáadjuk az apró kockákra vágott vörshagymát, amivel fedő alatt addig fűzzük, amíg a hús csaknem megpuhul. Időközben, ha a zsírjára pirul, nyugodtan adjunk hozzá vizet, hogy oda ne közműljön. Ha a hús már elkészült, adjuk hozzá a mustárt, ketchupot és a barbecue szószot, valamint a morzsolt majoránna és sós, borsozzuk meg alaposan. Ezután adjunk hozzá annyi vizet, amivel egy hosszú de azért kellően sűrű szaftot kapunk, majd forgassuk bele ebbe a raguba a megpucolt és nagyobbacska kockákra vágott füstölt burgonyát. Ha ezzel megvagyunk, az egészet terátszó bele egy tepsibe, vagy cseréptálba és pirítsuk egybe a jó fél óráig kemencében vagy a konyhai sütőben. Káposztasalát vagy csalamádéval és házi kenyérrel tálaljuk.

Borajánlás:

Egy jó ivás szőraz vörshagyma házasítását ajánlok hozzá nem tő nagy testtel, Egerből vagy a Mátraaljáról. Á Á

Á