

Zárófogás-mezes vaddisznáragu bázisrettel

Szerző: -ka-pá-r-

2019. július 25.

Utolsó frissítés 2019. július 25.

- 1 kg vaddiszná aprított
- 1 kg vegyes zöldségekrettel
- 1-2 fej vörshagyma
- 1 ek pirospaprika
- 2 ek libazsír
- 0,5 l víz-, vagy zöldség alaplé
- 1 dl fehérbor
- 2 ek méz
- 1 kk só vagy 1 tk aprított friss rozmaring
- 1 kk só vagy 1 tk fehérbor
- 1 tk morzsolt, vagy 1 ek aprított friss majoránna
- 1 kk chilipehely vagy 1 ek friss aprított erős paprika (tetszés szerint elhagyható)
- só, tört fekete bors A felhevített zsíron a hagymával és a pirospaprikával párolt alapot készítsd, majd fehéredésig pirítsd az előzőleg felaprított vaddisznát. Ekkor hozzákeverjél a 2 évnyi vegyes vörshagyma majd fedő alatt addig pároljuk, amíg a víz elpárolog és a zöldségpirul. Ekkor felöntjük fél liternyi víz- vagy zöldséglevessel (ez ugyanilyen mennyiségű víz- vagy sörrel is helyettesíthető) ami feloldja a serpenyő alján keletkezett zsírszanyagokat. Ezután fedő alatt csaknem készre pároljuk a vaddisznát, majd az ízesítés szerint fűszerezd és a vegyes zöldségkeverékkel készre pároljuk fedő alatt. A fehérbort a legvégén adjuk hozzá, annak savassága könnyen megkeményíti a húst) és még fél percig pároljuk a ragut azzal. Párolt bázisrettel azaz bulgarral adjuk asztalra.

Borajánlás:

Jól behűtött borsókkaljai zenitet, egri hárslevelűt vagy etyeki sauvignon blanc-t ajánlok hozzá fogyasztani.