

Bakonyi ragu kakukkfűvel és erdei csiperkével

Szerző: -ka-pár-

2019. augusztus 17.

Utolsó frissítés 2019. augusztus 21.

- 1 kg vaddisznó vagy mangalica aprított hús
- 1 kg erdei vagy barna csiperke
- 3 fej vöröshagyma
- 3 ek mangalicaszósz
- 1 db paradicsom
- 1 db zöldpaprika
- 1 ek aprított édes pirospaprika
- 10 szem feketebors frissen őrve
- 1 kis csokor friss kakukkfű
- 3 db babérlevél
- 3 dl tejföl
- 1 csapott ek finomliszt

1 dl szőke vagy fehérborral felhevített zsíron megfonnyasztjuk a vöröshagymát és zöldpaprikát, majd a vöröshagymát és a zöldpaprikát hozzáadjuk a vöröshagymához, valamint a frissen őrött feketeborssal és gyakori kevergetés mellett a zsírral pirítjuk. Ekkor adjuk hozzá a felforralt paradicsomot és felöntjük annyi vízzel, amennyi a húst éppen ellepi, majd fedő alatt az egész puhára pároljuk. Amikor a hús csaknem elkészült, a paprikát fűszerezünk meg néhány darab babérlevél, egy kis csokor friss kakukkfűvel, (utóbbit csernival kiegészítjük és egy kevés fokhaggyal vagy egy sóval is kiegészítjük meg, hogy az illóolajok jobban felszabaduljanak benne) majd adjuk hozzá a bort és a felszeletelt csiperkét is. Fedő alatt további 5 perc főzés után, hogy a gombaszetelek is készre párolódjanak és az ételből a bor alkoholtartalma, ami azt jelenti, hogy a lisztből és tejfölből készített habarással besűrítjük a paprikásunkat. Ezt követően mászkelt ínyen további néhány percig főzzük még gyakran átkeverve, amíg a tejföllal a ragu eléri a megfelelő sűrűséget. Ha kész van, hagyományszerűen nokedlivel, vagy kissé formabontóbb burgonyakrokettel tálaljuk.

Borajánlás:

Balaton-felvidéki olaszrizlinget, zöldveltelinit vagy chardonnay-t ajánlok fogyasztani.