

## Szárított muflontokány

Szerző: Kende Gyula

2008. január 30.

Utolsó frissítés: 2008. február 20.

- 80 dkg comb vagy lapocka
- 20 dkg hársos fűstetelt szalonna
- 3 fej vöröshagyma

- 3 gerezd fokhagyma
- kakukkfű
- 0,5 l paradicsomlé
- 3 dl vöröshagyma
- 1 ek paprikakrém

sűrű, borsos muflon hársosít ceruza vastagságú cső-kokroba vágjuk, és 1-2 órán át hagyjuk hidegvízben állni. Ezután forrásban lévő vízbe engedjük, majd 1 perc múlva leszűrjük és hidegvízbe tesszük, majd hidegvízben ismét lefűstetjük. A fűstetett szalonnát cső-kokroba vágjuk és egy alkalmas lábasban kiolvastjuk, majd kissé megpirítjuk. Hozzáadjuk a felszeletelt hagymát, megfonnyasztjuk benne, majd a szintén felaprított fokhagymát is belekeverjük. Ezután kerül bele az előkészített hús.

Szárítjuk, borsozzuk, majd megsűrjünk morzsolt, vagy frissen aprított kakukkfűvel. Gyakori keverés mellett szárítjuk a pirított, majd felengedjük a borral és fedő alatt, lassan tűzön pároljuk tovább. Ha kezd leszállni, adhatunk hozzá 1 dl vizet, de semmi esetre sem szabad nagyon hosszúra főzteni, mert így elveszítünk finom ízű és jellegzetes karakterűt. Ha a hús már kezd megpuhulni, vegyük le a fedőt és erősen főzünk, gyakori keverés mellett párolgassuk el a levet. Amikor a hús elforrta a levet, fűstetjük fel a paradicsomlével, keverjük hozzá a paprikakrémet és a zöldeket szerint borssal, kakukkfűvel utánfűszerezve rotyogtassuk még kb. 5 percig. Ha túl savanykás lenne a paradicsomlé miatt, adjunk hozzá még egy kiskanál cukrot, vagy mézet. Gombás rizst, vagy spenótos szőlőmetélt káposztát adjunk mellé káposztának. A fűstetett káposztát vadnyúlal, árpával, szarvassal, vagy dióval is.

A Borállás: Nem feltétlenül cabernet-t kíván ez a kiváló mediterrán vadétel. Sokkal inkább egy illatosan fűszerezett pinot noir-t, vagy egy könnyedén búrsonyos porugieser-t. Sőt, mi tovább, egy forrásnyi dőlőlután nem is lehet hozzá jobbat elkészíteni egy félvegál jéghideg roséval.