

# Szarvaspörkölt gemenci márdra

Szerző: Kende  
 2008. március 02.  
 Utolsó frissítés 2012. február 19.

- 1 kg szarvascomb
- 3 ek sertésszár
- 2 ek sárgarépa paradicsom
- 3 fej vöröshagyma
- 4 gerezd fokhagyma
- 1 ek vadvadcsüszkeverék
- 2 ek erdei gombapor
- 2 dl vörösbors
- 1 ek mártalat csemegepaprika
- só, fehérbors

A zsírt felhevítjük, és a nagyobb kockákra vágott húsdarabokat alaposan körbepirítjük benne. Ezután hozzákeverjük a paradicsompárat, majd a felszeletelt hagymát, és időről időre megkeverve, hagyuk az egészet a zsírrá pirulni.

Ekkor sós, borsozzuk, majd felöntjük 1 liter vízzel, hozzáadjuk a jó megfőtt, majd gőzbe keltett, vagy teatojásba helyezett vadcsüszkeveréket és a vizet időnként pótva, addig főzzük, míg a hús megpuhul. Végül zöldségfokhagymával, gombaporról, pirospaprikával és 2 dl vörösborsral ízesítjük. Körkötletet, vagy juhtúrós derelyét ajánlok hozzá. A Borajánlások: A Villányi cabernet sauvignon, cabernet franc, vagy szekszárdi bikavér hozzá, de nem tartjuk meg egyből nagytestű sziraz vöröskével sem.