

Fűszeres vadmalac sárgalmával, kelkáposzta ájgyon

Szerző: Kende

2008. március 24.

Utolsó frissítés 2014. december 31.

- 2-2 lapocka és comb
- 1 fej fokhagyma
- 2 fej vörshagyma

- 2 tk grill fűszer
- 1 tk ártalmos rozmaring
- 1 tk ártalmos kakukkfű
- 2 tk ártalmos kálmány
- 1 dl olaj
- 1 dl fehérbor

- 1 fej kelkáposzta
- 4 db alma
- 1 ek barnacukor

- s, bors

A vadmalac combjait és lapockáit megtázzeljük a fűszerezett fokhagymagerezdekkel, amelyeket előzőleg megforgattunk a s, bors, grillfűszer, rozmaring, kakukkfű és 1 teáskanálnyi ártalmos kálmányból készített fűszerkeverékben. A maradék fűszert elkeverjük annyi olajjal amennyit felvesz, majd bedörzsöljük velük a húsdarabokat és hideg helyen pihentetjük egy éjszakán át.

Másnap beáztatott és kiolajozott csészealjba helyezünk a combokat és a lapockákat, majd beborítjuk őket a felszeletelt hagymával, ántunk az égész alj egy bőgre langyos vizet és lefedve sárgalmával mintegy 80-100 percen keresztül előmelegített sárgalmában vagy forró kemencében. Ezalatt felgadjuk a káposztát, enyhén beszzuk és megsárgjuk a maradék vörshagymával. Ha a hús megpuhult, a káposztát rálhalmozzuk a tetejére, meglocsoljuk a fehérborral és 10 percre visszatesszük a sárgalmába, hogy jótároládjön. A káposztát káretkét adjuk a hús mellett a megszeletelt pirított keves olajon, némi barnacukorral. Borájnál: Chardonnay, vagy sauvignon blanc illik hozzá leginkább, de ha az alma igen illatos, muscat ottonel, vagy -lunel is szíjba jhet.