

Nyári vaddisznápárlék

Szerző: Kende Gyula

2008. június 13.

Utolsó frissítés 2008. augusztus 04.

- 1,5 kg vaddisznás comb vagy lapocka
- 10 dkg zsír vagy 1 dl olaj

- 4 fej hagyma
- 4 db paradicsom
- 3 db tv paprika
- 8 gerezd fokhagyma
- 1-2 szál rozmaring
- 1 db szerecsendi-virág
- 4 szem szegfűbors
- 4 szem borókabogyó
- 3 db babérlevél

- 1 kk koriander
- 1 tk majoránna
- 1 tk bazsalikom

- 1 ek pirospaprika
- só, fehérbors

- 1 dl borát nagyobb kockákra vágjuk és erősebb tűz felett káréberítjük a zsiradékban. Ezután rászárjuk a finomra vágott hagymát, a tv paprikát és a fokhagyma felét. Majd gyakori keverés mellett ismét zsírjára pirítjuk, mintegy félóra alatt. Ekkor tesszük bele a lefőrt, meghámozott és kicsumázott paradicsomokat amivel - lehetőség szerint fedő alatt - tovább főzzük a párlékot. Időközben sózzuk, borsozzuk, beletesszük a babért és a rozmarint majd egy teáskanálnyi, vagy gőzdarabban elhelyezzük a darabos fűszereket (szegfűbors, boróka, szerecsendi-virág, koriander), amit szintén belekeverünk a bográcsba.

Amikor a paradicsom leve is elfőtt már, vízzel pótoljuk azt, még meg nem főt a hús, hogy az ételnek megfelelően hosszún legyen a szaftja. Amikor a hús már csaknem kész van, adjuk hozzá a pirospaprikát, a majoránna, a bazsalikomot és a bort, valamint a zselatin sárgával és fehérborssal. Az elkészült párlékot petrezselymes ájburgonyával, vagy nokedlivel káréírtjük. Borajánlás: Ehhez a nyári alapanyagokból készült, ám kánnnyed márgsem mondható vadételhez egy jó savgerinc, fehér Tokaji Furmintot ajánlanak 12-13 celsius fokra hűtve.