

Karácsonyi szarvaspálinka

Szerző: Kende
2008. december 23.
Utolsó frissítés: 2009. január 06.

- 80 dkg szarvascomb
- 50 dkg apró csiperke
- 3-4 ek liba-, vagy vaddisznós-r
- 2 fej hagyma
- 1 fej fokhagyma
- 1 ek provence-i fűszerkeverék
- 1 tk hárspuhát-só, vagy szárdabikarbóna
- 3 dl fehérbor
- 2 dl fűz-tejszín
- 15 dkg darált, pirított mandula, vagy mogyoró
- 1 ek máz

- só, borsát hársot szopen megmossuk, megtisztítjuk a hártjától, majd nagyobb méretű kockákra, vagy körmekre szabdaljuk és szedjük a hárspuhát-val, illetve szárdabikarbónával. (Erre azért van szükség, mert a hárs kócskát a fehérbortól különnyen beedzhető és akkor csak igen sokára fű meg.) Miután kb. fél órát pihentettük, csapjuk át le, és pirítsuk meg jól a felhevített libasárban (ettől lesz ugyanis pálinka). Ezután adjuk hozzá igen apróra vágott hagymát, és fokhagymát valamint egy egáson kevés bort, és alacsony lángon, lefedve, sűrű kevergetés mellett pároljuk őket össze. Ezt addig folytassuk, amíg a hárs csaknem megpuhul és a bor egáson elforog. Ha ezzel megvagyunk, adjuk hozzá a jól megtört fűszereket és a felezett csiperkét, majd egy kevés vizet öntve alá hagyjuk ismét összeállni az egáset. Ha a gomba és a hárs már megfelelően puhasággá, a finomra darált pirított mandulával megszórjuk, összeforgatjuk az egáset, majd a tejszínnel felengedjük. Ha töltségek lennének, egy kevés vözzel, vagy hársalával hárgáthatjuk. Végezetül a zölös szerint máz adunk hozzá; és öfent sózzuk, borsozzuk, forrón, burgonyakrokettel kárátve tálaljuk. Borajánlás: A Kóstoljuk hozzá a Borpalota Frász kollekciójából az igen elkelő savakkal és jsványos beltartalommal rendelkező 2005-ös Kóstó szálretelésű Szálkebarátot. A gárelmi kezetes karácsonyeste lesz.

Á Á