

Rozmaringos muflonjava fűszegszal

Szerző: Kende

2009. január 11.

Utolsó frissítés 2009. január 12.

- 12 szelet csontos muflonkaraj
- 1 kis csokor rozmaring
- 1 dl olívaolaj
- 25 dkg aszalt fűszeg
- 2+1 dl édes tokaji furmint
- 1 egész fej fokhagyma
- 2 ek méz

- 1 csapott ek burgonyakeményítő

A sárga, ártalmas borsó szűpen lefagyasztott bordaszeleteket finoman megfűszeggetjük, enyhén sószzuk, borsozzuk, megszórujuk a fíomra vágott friss rozmaringgal és mindkét oldalán bűven lekenjük az olíval. Az égy elűkűszű szeleteket tűzűlűba helyezzűk és lefedve minimum 3-4 úrűn keresztűl hűvűs helyen pihenni hagyjuk. Ezala az aszalt fűszűgt leforrűzzuk, majd mindegyik darabot fűbe vűgjuk és az egűszet beűztatjuk az édes tokajiba. A hűst, a pűcolűsi idű leteltűvel elűvesszűk; lapos felűvel lefelű a tepsibe helyezűnk egy egűsz fej fokhagyműt amelynek az aljűt elűzűlegű levűgtuk, majd úntűnk rűjukű egy kis bűgre vizet és visszafedve, 180 fokra elűmelegű sűtűben kb. 60 perc alatt puhűra sűtűk. Az utolsű 10 percben a hűműrsűkletet csűkkentűk, és meglocsoljuk a hűsűzeleteket az 1 dl borban elkevert műzzel, majd fedű nűlkűl hagyjuk kissű megpirulni úket. Aműg a hűs sűl, a maradűk olűvű elűbb lassan útmelegűtűk a leszűrt fűgedarabokat, majd kissű megpirűtjuk és felűntűk a 2 édes borral (ha belobbanna, egy fedűvel fojtsuk le a lűngot). Ezutűn a műsfűl dl hideg vűzben elkevert burgonyakeményítűvel kiforraljuk az egűszet, vűgűl a tűzűlű lehűzva 1 ek vegyes virűgműzet adunk hozzű extra édesűkűnt. Kűretűnt kemencűs burgonyűt ajűnlok mellű. Bűrűjűnlű: Ű Mi műs lehetne, mint a 2003-as Szű Cuvűe? A tűtel tűbb szűlamban ugyan, de egűrtelműen magűűrt beszűl, persze csak ha talűlkozunk vele valaműldugott kincstűrban, bortrezorban, vagy kazamatűban...