

Vörösboros nyárlóparókárlt mogyoróshagymával

Szerző: Kende
2009. március 25.
Utolsó frissítés 2009. március 29.

- 1 db vad-, vagy házinyál
- 1 dl olaj, vagy libazsír

- 1 fej vöröshagyma
- 30-40 dkg mogyoróshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 2 db babérlevél
- 1,5 dl sátrá-tett paradicsom

- 2 dl bor
- 1-2 szál kakukkfű
- 1 tk csemegepaprika

- s, borsHa vadnyálból akarjuk ezt az ételt elkészíteni, akkor érdemes azt - a korábban már tárgyalt módon - 2-3 nappal korábban bepácolni és hideg helyen érni hagyni. Ha házinyálból készítenénk, erre nincs feltétlenül szükség. A darabokra vágott nyulat a felhevített zsiradékban előbb megpároljuk, majd szopen átvatosan lepirítjuk. Ezután adjuk hozzá a finomra vágott vöröshagymát és fokhagymát a babért és kakukkfűvet, sőt és borsot, valamint a kevéske vöröszettel elkevert paradicsomsátrá-tmennyel, amivel hagyjuk fedő alatt tovább párolódni.

A párolás közben időnként ellenőrizni kell, hogy szükség-e a vizet pótolnunk, nehogy az egész lekapádjon és odaégjen. Ha a hős egészen megpárolódott, adjuk hozzá a megpuolt mogyoróshagymákat és a vörösbort, fűszerezünk 1 teáskanálnyi finom pirospaprikával és sárral, majd kb. 10-12 perc alatt főzzük az egészet készre. Borajánlások: Egy tálalás en fűszerezés és még fajtájához képest is meglepően tartalmaz Syrah-t ajánlok Simon Pincészet 2006-os Övájratálást. S bár a fajtából Simonéknál az elsőszőlőt, á-görhetem, hogy mindezzel azonnal el fog bájolni.