

Egyszerű vadragu

Szerző: Kapallás G. Gyula
2009. Április 09.
Utolsó frissítés 2009. Április 10.

- 1 kg vaddisznáscomb
- 1 kg Őzgyöngyburgonya
- 3 fej vöröshagyma

- 0,5 kg csiperke
- 30 dkg konzerv borsópa
- 2-3 ek libazsír
- 2 szál rozmaring
- 1 kis csokor kakukkfű
- főszerecsendió

- 4 gerezd fokhagyma
- 3 db babérlevél

- 2 dl vörösborsó
- 1 ek méz

A sör, bors megtisztított és kávézemes kockákra felvágott húst erős lington a zsírra pirítjuk egy serpenyőben, majd ezzel megvagyunk, átszedjük egy tálcára, hozzáadjuk a felszeletelt hagymát, fokhagymát és a fűszereket a szerecsendió kivételével. Süssük, felöntjük vízzel, majd lefedve, 180 fokra előmelegített sütőbe helyezzük 1 órára. Ekkor hozzáadjuk a burgonyát és a nagyobb darabokra vágott gombócot, majd ismét lefedve süssük további fél óráig keresztül.

Ha a hús és a burgonya már megpuhult, beletesszük a lecsóval párolt konzerv borsópát, majd felöntjük a borral annyi vízzel, hogy az éppen ellepje az egészet. A szerecsendiót ekkor reszeljük rá, utána süssük és beletesszük a mézet is. Ezután további 20 percig süssük még fedő nélkül. Friss fehérrakományokkal tálaljuk. Borajánlás: A D 2007-es Villányi Cuvée-t ajánlom hozzá. Melengető borsórossal, behézelgés illata kiváló kávéje lesz ennek finom egytelnek.