

Muflonpárkálított gazdagon

Szerző: Giorgio

2009. július 07.

Utolsó frissítés 2009. július 08.

- 1 kg mufloncomb
- 1 dl olaj
- 1 tk szárdabikarbaná

- 1 ek mangalica zsír

- 2 db vöröshagyma
- 2 db tv paprika
- 1 db bűcskai paprika

- 6 gerezd fokhagyma
- 4 db szárított paradicsom
- 1 tk frissen árított rózsmairósmáj
- 2 tk oregánó
- 2 tk bazsalikom
- 1 dl narancslé
- 1 csokor friss koriander, vagy petrezselyem zöld

- 1 dl fehérbor

- sárga, fehérborral megtisztított apróra felkockázott húst összekeverjük 1-1 pohárpohozott tejszínnel, szárdabikarbanával, fehérborral, rózsmairósmáj, valamint a sózott fokhagymával és fél deciliter olívaolajjal egy ójszakán át pihentetjük. Az íny' mádon porhanyásra pácolt húst a maradék felhevített olajra tesszük, és gyakori kevergetés mellett kifőredésig pároljuk. Ekkor adjuk hozzá az igen apróra felvágott hagymát, zöldpaprikát, szárított paradicsomot, majd addig pároljuk az égészet, amíg a zöldgek teljesen sötétnek és a hús csaknem megpuhul.

Ekkor fűszerezzük az oregánóval és a bazsalikkal, adjuk hozzá a narancslé, illetve szákség esetében egy kevés vizet, süssük, borsozzuk és fűzzük készen a húst. Végül a fehérborral még egyszer felrottyantjuk és meghintjük frissen aprított illatos korianderlevéllel, vagy ha az nincs, akkor petrezselyemmel. Az így elkészített muflonpárkálított adhatós káretek számára csak a szemölcses fantáziánk szabhat határt. Borajánlás: A Tolnai 2007-es furmintját ajánlom hozzá, mely egyszerre fűszeres és fűszeres, száraz mint a vulkáni hamu, amin termelt, másként innyan itatja magát. A bor komplexitásában almás gyümölcsösség és animális jegyek is felfedezhetők, ami igazán jól a muflonhús alapvető ízvilágjára.