

Vaddisznás ¼lt barnamirtissal Ás almap¼rÁvel

SzerÁ -ka-pÁ-r-

2009. december 16.

UtolsÁ frissÁ-tÁs 2012. jÁnius 28.

- 80 dkg vaddisznÁcomb
- 1 dl olaj
- 1 tk rozmaring
- 6-8 szem borÁkabogyÁ Ás szegfÁbors

- sÁ, bors
- 1 kg golden alma
- 2 dl fehÁrbor
- 1 ek mÁz

- 3 dkg vaj

- 1 m kenderzsineg

- 2 dl barnamirtisA megmosott hÁst egy tiszta konyharuhÁval leszÁrtjuk, majd megsÁzzuk, megborsozzuk, meghintj¼k Árt rozmaringgal. Ha ezzel megvagyunk, a vÁkony kendermadzagot Áztassuk be hideg vÁzbe, Ás sonkaszerÁen kÁttÁzz¼k meg vele a combot jÁ erÁsen. EzutÁn hevÁts¼k fel az az olajat egy megfelelÁ nagysÁgÁ lÁbasban Ás hÁrtelen pirÁtsuk kÁrbe a hÁs minden oldalÁt. Ha ezzel megvagyunk, helyez¼k Át egy tÁzÁllÁ tÁlba, szÁrjuk kÁrÁ a szeletekre vÁgott hagymÁt, a szegfÁborsot Ás a borÁkabogyÁt, locsoljuk meg a visszamaradt zsÁradÁkkal Ás egy bÁgre vÁzzel, majd lefedve sÁss¼k 180 fokon mintegy 60-70 percen kereszt¼l. Á EkÁzben az almÁkat tisztÁtsuk meg, majd vÁkonyra szeletelve, a vajon pÁroljuk puhÁra. Amikor az alma mÁr levet engedett, Ánts¼k fel a borral Ás fÁz¼k egÁszen puhÁra. Ha ezzel megvagyunk, a tÁzÁl levÁve hagyjuk kicsit h¼ majd adjuk hozzÁj a mÁzet Ás botmixerrel p¼rÁts¼k (ha nagyon hÁg lenne, sÁr-thet¼k burgonyakemÁnyÁ-t). A megs¼lt hÁst 4-5 percig pihentess¼k, majd a barnamirtissal megÁnt¼zve, a forrÁ almap¼rÁn tÁlaljuk. Á BorajÁnlÁ: Á EgyÁ jÁ ihatÁ, kÁ-vÁlÁ alkohol-sav harmÁniÁval rendelkezÁ, picit ÁsvÁnyos, picit citrusos szÁfurmintot ajÁnlok hozzÁj az IllÁs Pince 2007-es ÁvjÁratÁbÁl. Á