

# Vaddisznáspaprikáslt vargányával

Szerző: -ka-pár-

2007. augusztus 25.

Utolsó frissítés 2012. február 19.

1,2 kg vaddisznás comb, vagy lapocka  
 1 dl olaj, vagy 10 dkg zsír  
 4 kárpates feje hagyma  
 4 db zöldepaprika  
 4 db nagyobb paradicsom  
 1 ek csemegepaprika, vagy paprika krém  
 0,5 kg vargánya, vagy tinóru (szárítva 10 dkg)  
 4-5 gerezd fokhagyma  
 4-5 db babérlevél, boróka bogyó és szegfűbors  
 1/2 szerezsendi és ásvirág  
 1-1 tk kakukkfű, bazsalikom, majoránna, rozmaring  
 só, bors, fehérbors  
 3 dl vörösbors

Ezt az ételt, ha tehetjük bográcsban, szabadtlán készítsük el egy félveg jéle vörösbors tirsasáigban, mintegy hatvencégy órát program gyanít az alábbi módon: A hagymát és a zöldepaprikát apró kockákra vágjuk, és vatosan megpirátjuk a zsíradékban sóval. Erre tesszük rá a falatnyi darabokra aprított combot, vagy lapockát, amit addig párolunk, amíg ki nem fehéredik, ki nem adja magából a levét. Ekkor megszerjük a piros paprikával, finoman sózzuk, borsozzuk, majd átkavarjuk, és hozzáadjuk a felaprított paradicsomot, amivel gyakori kavarás mellett, lassó tűzön tovább főzzük kb. 45-50 percig. (Időközben félgyeljük rá, hogy az elvesztett folyadék mennyiséget pótoljuk mind a bográcsban, mind pedig a poharunkban. Előbbi esetben némi vízzel, máig utóbbi esetben jelentősebb mennyiségű borral.) Ha úgy látjuk meg, hogy a hús már főlég megpuhult, adjuk hozzá a darabos fűszereket, enyhén megsóva, teatojásban, vagy textil fűszerzacskóban (amit legegyszerűbben egy darab vízszelvényre, vagy gőzszelvényre csinálhatunk a nagy sarkát fűszerecske-péve majd cörnével elkétféle). Kicsivel később, mikor a hús már csúszkásan van, adjuk hozzá a szárított zöldepaprikát, szerezket darálva, vagy morzsolva, reszeljük, vagy zúzzuk bele a fokhagymát, majd a legvégén adjuk hozzá a szeletekre vágott gombát, és a vörösborsot. Ez utóbbi fűszereket félórát tovább főzzük, mivel a vargánya erősen hidegvízbe legalább 1 órával korábban. Kéretként petrezselymes őjborgonyát, pásztorhonyát, vagy juhtárs sztrapacskaát adhatunk hozzá, melyek félórát a legutóbbira teszem le a voksom. Az ebéd után induló táborprogramot pedig már most felejtjük el, vagy inkább Borajánlás: A Nehéz, jelentős zpotenciával rendelkező telrül van szó, melynek jelentősen meghatározza az elkészítés módja, a bogrács és a szabadtlán, a füst és a fa. A ppen ezért a viszonylag hosszú, 1,5-2 órás őjhordás Cabernet cuve-k, vagy a magas minőségű Bikaverek illenek hozzá, harmonikus savgerinccel és nagy szárazanyag tartalommal. Ha juhtárs sztrapacskaával fogyasztjuk, jéhet hozzá bármilyen magas alkohol és savtartalmú száraz fehér is, főkét ha rendelkezik némi animális-minerális (illati-ísványos) felhanggal. Legutóbb Simon Pincészetben találkoztam ilyen Pinot Gris-vel.