

## Illatos muflon ragu

Szerző: -ka-p-á-r-

2007. szeptember 03.

Utolsó frissítés: 2007. szeptember 10.

- 1 kg muflon comb, vagy lapocka
- 15-20 dkg vaj
- 4 db érett paradicsom, (vagy hűmozott, konzerv)
- 4 db sárgarépa
- 1 db zsenge zellergumó
- 2 db deszkálmánygumó
- 1 db nagyobb póréhagyma
- 4 gerezd fokhagyma
- 6 db borókabogyó
- 4 db babérlevél
- 1-1 kk aprított koriander, szerecsendió, fehérbors, rózsmái kálmány
- 1 káshégynyi sáfrány (vagy kurkuma)
- 10 dkg szárított rózkagomba,
- 5 dkg Shitaki (illatos) gomba
- 1 ek liszt
- 3 dl illatos fehérbor (Sárgamuskotály, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres)
- 2 ek máz

A megtisztított, leírtyított húst ceruza vastagságú csőbe vágjuk, majd forrásban lévő vízbe merítjük, elkeverjük, s megvárjuk, amíg a víz felforr. Ekkor adunk hozzá egy teáskanálnyi szódabikarbónát, (hogy kártsámbars-tse a húsban levő kellemetlen savakat) 1-2 percig hagyjuk főzni, majd leszűrjük, lefektetjük hideg vízbe, s a máj felolvasztott, felforrás után vajon pirítani kezdjük gyakori kevergetéssel. Amikor a hús máj felvette a vaj nagyobb részét, s az edény falán megjelenik némi zsíranyag, adjuk hozzá a zúzott fokhagymát, forgassuk át vele, majd adjuk hozzá az apróra vágott paradicsomot is. Lassó tűzben fedő alatt pároljuk tovább, s mikor a paradicsom máj teljesen szótta, tegyük bele a szintén ceruza vastagságúra vágott sárgarépa és zellert, majd egy jó 10 perc múlva a felszeletelt hagymát, deszkálmány gumót, valamint az ísszes maradékot is. Ezt követően sázzuk meg, és engedjük fel annyi vízbe, amennyi éppen hogy ellepi. Képezetű lington fűzzük a forrástól számtva további 10-15 percig, majd adjuk hozzá az előzőleg nagyobb darabokra aprított vízben áztatott gombákat is. Ha az ísszes étesszetevé megpuhult, s a rózsmái be egy csapott evőkanálnyi liszttel, keverjük el benne a mázot, és a gőz forraljuk össze a borral. Kívül rozscipőbe tűtve lőtvényos egytől-tel, de kártnak adhatunk hozzá párolt kálest, hajdinakását, vagy hűjában sált burgonyát is finomra vágott vajos petrezselyemmel. **Á Borajánál:** Lehetőleg olyan bort kánáljunk hozzá, amilyennel kász-tettük. Jelentős illatintenzitásuk miatt a Cserszegi, az Irsai, és a Sárgamuskotály passzolnak hozzá, de ezek cuvée-ivel is bátran próbálkozhatunk. **Á Á Á Á Á**