

# Vadrágboros vaddisznapörkölt vajas galuskával

Szerző: -ka-pá-r-

2011. június 13.

Utolsó frissítés 2011. június 21.

- 1,5 kg vaddisznapörkölt
- 3-4 fej vadrágshagyma
- 10 dkg mangalica-, vagy libazsír
- 2-2 db paradicsom és paprika
- 4-5 gerezd fokhagyma
- 5-5 szem borókás és szegfűbors
- 1-2 szál kakukkfű és rozmaring

- 1 ek erdeigomba por
- 2 dl vadrágbor
- só, bors, fehérbors
- 60 dkg liszt
- 2 db tojás

10 dkg olvasztott vaj és 1/2 dl vaddisznapörkölt kicsontozzuk és felvágjuk nagyobb darabokra, hideg vízben jól megmossuk, majd a forrás zsiradékon nagy lángon fehéredésig pirítjuk. Ekkor adjuk hozzá a finomra vágott hagymát, fokhagymát, amivel - lehetőleg fedő alatt - tovább pároljuk. Ha a hagyma már kezd teljesen szótolvadni a hős kávézást, szórjuk meg egy evőkanál és pirospaprikával, egy kevés feketeborssal és sóval, jól keverjük meg, majd dobjuk hozzá a felaprított paradicsomot, paprikát, valamint a bogyós- és zöldek szerezketet. Ha ezekkel is szórjuk a hős engedjük fel annyi vízzel, amennyi éppen ellepi. Fedő alatt, lassó tűzön, gyakori keverés mellett pároljuk tovább egy órán át.

Ekkorra a hősnek már csaknem puhának kell lennie, amikor is tovább főszerezzük fehérborssal és gombaporral, illetve 1/4 ksó esetenként hozzá a kevés vizet, hogy ne égjen, illetve a saftja megfelelően hűg nem töl legyen. Végül, ha a hős teljesen megpuhult, sóval, borssal utánszerezzük, illetve a vadrágborral 2-3 perc alatt szeszeforraljuk. A készretöltött vajas nokedlit kész-tűnk az alábbi módon: A tojásokat szeszkeverjük a langyos vajjal, tejskanállal és a lisztet, illetve 1/4 ksó esetenként egy kevés vizet, hogy sűrű, de nem kemény tésztát kapjunk. E tésztát nokedliszaggatón keresztül, vagy vízgőzdeszkán vízes kőssel szaggassuk lobogó sós vízbe, majd leszűrve blátsálk le hideg vízzel és forgassuk át kevés olajon, vagy libazsírban. A kikevert tésztát a zöldek szerin főszerezzük meg petrezselyemmel, borssal és sóval is. Egyesek szerint a vadpörköltet legkésőbb kávé ez. A Borajánlás: A Vincze Béla borászat kiváló vadrágborát, a 2007-es Kékfrankost ajánlom fogyasztani, melynek markáns tanninjai, feketeribizlis zöldek illenek a tésztánk főszerezzettéshöz, a rozmaring és a kakukkfű finom kávéforráshoz, visszafogott keserűanyagaihoz, valamint a borókás és szegfűbors friss és egzotikus íz-kombinációhoz, amelyek egy csokorban zsig orig magyaros fogásban találhatnak helyet.