

Szarvasgulyás gombával és zöldekkel

Szerző: Kapallás G. Gyula
2013. március 09.
Utolsó frissítés 2013. március 11.

- 1 kg szarvaslángszár és/vagy lapocka
- 1 cs vegyes leveszöldök
- 1 kisebb zellergumó
- 2 fej vöröshagyma
- 3-4 gerezd fokhagyma
- 10 dkg mangalica zsír
- 1-2 ek csemege pirospaprika
- 1-2 dl hámozott paradicsom vagy házi lecsó
- 1 dl vörösbor
- 1 tk só
- 3 db babérlevél
- 2-2 szál friss vagy 1-1 tk szárított kakukkfű, rozmaring és majoránna
- 30 dkg friss vagy 3 dkg szárított erdei gomba
- 20 dkg hántolt árpá (aki nem szereti használhat helyette tarhonyát)
- só, bors, kevés darabokra vágjuk, majd a felhevített zsíron pirítjuk. Ekkor megszárítjuk a pirospaprikával és egy teáskanálnyi sóval, majd hozzáadjuk a finomra vágott vagy lereszelt vöröshagymát és a zöldségfokhagymát, amivel fedő alatt, időnként megkeverve lassan a zsírra pirítjuk. Ha a hagyma által kiadott folyadék már elpároldott, hozzáadjuk a paradicsomot (vagy a jó minőségű házi lecsót), sóval, babérlevéllel és sóval, majd felengedjük annyival, amennyi jól ellepi és fedő alatt kávézsepes lángon tovább főzzük. Ezalatt a zöldeket és a gombát megpucoljuk, illetve a hűs hús darabok felaprítjuk. Ha szárított gombát használunk, azt előbb áztatjuk meleg vízbe, majd 1/2-1 órára állva a friss gombával azonos módon kezelhetjük. A jelen esetben szárított shiitake gombát használtam, aminek jellegzetes, fokhagymára emlékeztető és tovább gazdagította a levest, de a vargánya, tinóru vagy kucsomagomba is szintén csodákat művelhet vele.

Amikor a hús már csaknem puha, adjuk hozzá előbb a gombát és a gerslit, majd kb. 10 perc múlva a zöldeket és vörösbort, illetve annyi vizet amennyi ismét jól ellepi a tálban hozzávalókat. Mielőtt a zöldeket és az árpát is teljesen megpuhulna, a zöldséglevesünk a megaprított zöldekkel, illetve szőlőszőlő szerint sóval és borsal. Tálaláskor megszáríthatjuk a tetejét finomra vágott petrezselyem vagy zellerzölddel, illetve kávéleves adhatunk hozzá simára kevert tejfölt is.

Borajánlás:

Egy pincehideg soproni kékfrankos, szekszárdi kadarka, vagy villányi pinot noir illik hozzá 2010-ből. Összeállítunk rá, hogy a bort a fogyasztás előtt kb. fél órával kérésztől dekantáljuk vagy a palackot dugás nélkül szellőztessük.