

Vaddisznóleves gazdagon

Szerző: Kende

2013. július 28.

Utolsó frissítés: 2013. szeptember 14.

- 1 kg vaddisznólapocka
- 2-3 ek kacsaszőr
- 2 fej vöröshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 3 szál sárgarépa
- 1 kis fej zellergumó
- 40 dkg csicsóka
- 25 dkg fehérbab
- 2 tk pirospaprika
- 2 db érett paradicsom
- 2 db babérlevél
- 2 tk provance-i fűszerkeverék
- 1 dl szőlőrizs

- sör, bors
Az aprított kockákra vágott vaddisznólapockát megpirítjuk a zsiradékon, majd süssük, megsűrjűk a paprikával és kevés árított feketeborssal, aztán hozzáadjuk az apróra vágott hagymát és zölt fokhagymát, amivel ismét a zsírjára pirítjuk. Ekkor kerül bele a feldarabolt paradicsom és a zöldségek, valamint az előző este beáztatott fehérbab a babérlevéllel.

Báven felöntve vízzel, kb. 1,5-2 órán keresztül főzzük fedő alatt, majd ha a hús és a bab megpuhult, fűszerezzük provance-i fűszerkeverékkel (rozmaryn, bazsalikom, oregánó, kakukkfű, zsály) és apróra vágott zellerzölddel. Végül a leves zöldségekkel szórjuk meg és a zöldségekkel együtt főzzük tovább a szőlőrizs tokajival.

Borajánlás:

Egy kellemes, 2011-es évjérató szőlőrizs tokaji házasítást ajánlok hozzá, melyben a hárslevelű kőszár nyári naptári szórjuk gazdag gyümölcsösséget a furmint határozott savai foglalják szőp keretbe.