

Vaddisznás Stroganoff

Szerző: Kende

2013. szeptember 14.

Utolsó frissítés 2013. szeptember 14.

- 60 dkg vaddisznás száj
- 25 dkg füstölt sonka
- 25 dkg vegyes erdei gomba
- 1 kis veg capribogyó
- 2-3 kávézemes csemege uborka
- 2 kis fej vöröshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 ek szárított kapor (Állás szerint elhagyható)
- 3 dl tejföl
- 2 dl húsleves
- 1 dl száraz számorodni
- 2 db babérlevél
- só, bors, fehérbors
- 0,5 dl olaj

A borszálant elább szeletekre, majd vékony csókokra vágjuk. Az olajat felhevítjük, majd megpirítjük benne a húst. Eközben adjuk hozzá a felszeletelt vöröshagymát és a zúzott fokhagymát, majd ha már ezek kissé megpirítottak, a szintén felaprított füstölt sonkát és az erdei gombákat (ha nem áll rendelkezésre friss erdei gomba, használjunk szárított gombát beáztatva vagy ezek hiányában természetesen barnacsiperköt).

Lassan tűzre, fedő alatt szárazra pirítjuk, majd szerezünk hozzá a kávézemes csemegeuborkával, illetve a vékony csókokra aprított csemegeuborkával. Állás szerint tésztát, burgonyakroketet vagy vegyeskrakottot adhatunk hozzá.

Borajánlás:

Száraz fehérbort ajánlok hozzá fogyasztani, mondjuk egy rettebb rizlinget, chardonnay-t vagy egy kellemes Tokaji Szamorodnit.