

Tájkonyos vadraguleves

Szerző: Kapallás G. Gyula
 2014. június 16.
 Utolsó frissítés 2014. június 21.

- 1,2 kg csontos vadhús
- 1 nagy fej vörshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 csokor vegyeszöldség
- 30 dkg zöldborsó
- 30 dkg barna csiperke
- 10 dkg csipetke tészta vagy paraszttarhonya
- 3 dl fűzetejszín
- 2 dl száraz fehérbor
- 1-2 ek tájkony
- 2-3 babérlevél
- 1-1 tk majoránna és kakukkfű

só, bors, fehérbors csontos vadhúst feltesszük fűben, amennyi báven ellepi. Miután felforrt, szedjük le a levesről a habot, majd adjuk hozzá a felszeletelt hagymát, a zözt fokhagymát, 2-3 szál babérlevelet, egy evőkanálnyi sót, és egy-egy kiváskanálnyi fehér-, illetve feketeborsot. Fedő alatt, közepes lángon főzzük kb. 3 órán keresztül. Amikor a hús már teljesen megpuhult és kezd leomlani a csontokról, vegyük ki a levesből és hagyjuk kissé kihűlni. Ezalatt a felkarikázott gombát és levestöveget, valamint a zöldségeket és a csipetketésztát fűzzük bele a levesbe amit még egy-egy teáskanálnyi majoránnával és kakukkfűvel ízesítünk. A kihűtött húst lefedjük a csontjával felaprítjuk kisebb kockákra, majd visszatesszük a levesbe a megfűtött zöldségekhez. Végül hozzáadjuk a leveshez a fűzetejszín-t, a fehérbort és a tájkonyt és néhány perces fűszerezéssel kivesszük a tűzről. Borajánlás: J. Badacsonyi olaszrizlinget vagy Somlói Juhfarkot ajánlok hozzá 2012-ből.