

Bakonyi ragu kakukkfűvel és erdei csiperkével

Szerző: -ka-pár-

2019. augusztus 17.

Utolsó frissítés 2019. november 10.

- 1 kg vaddisznó vagy mangalica apróhús
- 1 kg erdei vagy barna csiperke
- 3 fej vöröshagyma
- 3 ek mangalicaszósz
- 1 db paradicsom
- 1 db zöldpaprika
- 1 ek aprított desipaprika
- 10 szem feketebors frissen őrve
- 1 kis csokor friss kakukkfű
- 3 db babérlevél
- 3 dl tejföl
- 1 csapott ek finomliszt

1 dl szőke vagy fehérborral felhevített zsíron megfonnyasztjuk a vöröshagymát és a zöldpaprikát, majd hozzáadjuk a paradicsomot, valamint a frissen őrött feketeborssal és gyakori kevergetés mellett a zsírral pirítjuk. Ekkor adjuk hozzá a felhevített paradicsomot és felöntjük annyi vízzel, amennyi a húst éppen ellepi, majd fedő alatt az egész puhára pároljuk. Amikor a hús csaknem elkészült, a paprikát fűszerezésnek megfelelően néhány darab babérlevél, egy kis csokor friss kakukkfűvel, (utóbbit csernival kiegészítjük és egy kevés fokhaggyal vagy egy sórú sóval kiegészítjük meg, hogy az illóolajok jobban felszabaduljanak benne) majd adjuk hozzá a bort és a felszeletelt csiperkét is. Fedő alatt további 5 perc főzés után, hogy a gombaszetelek is készre párolódnak és az ételből a bor alkoholtartalma, ami azt jelenti, hogy a lisztből és tejfölből készített habarással besűrítjük a paprikásunkat. Ezt követően mászkelt ínyen további néhány percig főzzük még gyakran átkeverve, amíg a tejföllel a ragu eléri a megfelelő sűrűséget. Ha kész van, hagyományszerűen nokedlivel, vagy kissé formabontóbb burgonyakrokettel tálaljuk.

Borajánlás:

Balaton-felvidéki olaszrizlinget, zöldveltelint vagy chardonnay-t ajánlok fogyasztani.