

Vadas szarvascombból

Hozzávalók:

80 dkg kicsontozott szarvascomb
10 dkg füstölt szalonna
1 közepes fej vöröshagyma
30 dkg sárga- és fehérrépa
2 dl száraz fehérbor
0,5 dl olaj
1 evőkanál cukor
1 kiskanál őrölt bors
2-3 babérlevél
1 kiskanál mustár
1 citrom
1 evőkanál liszt
2 dl tejföl
só

Pácolás:

A szarvascombot megmossuk, majd szárazra töröljük, majd a vékony csíkokra vágott szalonnával megtűzdeljük. 1 liter enyhén sós vizet felforralunk, majd abban a felszeletelt hagyma és répa felét 5 percig főzzük, utána a bort is hozzáöntjük. Amikor kihűlt, egy üveg- vagy porcelántálba rakjuk a combot és a páclevet ráöntjük (ha nem lenne elég a folyadék, hogy teljesen ellepje, vízzel kipótoljuk).

Lefedve 2-3 napig pácoljuk a hűtőbe téve úgy, hogy minden nap megforgatjuk.

Elkészítés:

A pácléből kivett combot letöröljük, a felforrósított olajban minden oldalán megkapatjuk, majd félretesszük. A maradék olajban a cukrot megkaramellizáljuk, majd hozzáadjuk a maradék hagymát és zöldséget. Fűszerezzük és tovább pirítjuk 2-3 percig, aztán ráöntjük a páclevet a zöldségekkel együtt, hozzáadjuk a mustárt és citrom levét, majd felforraljuk. Ekkor beletesszük az előkészített combot és 1,5-2 órán keresztül fedő alatt, kis lángon főzzük.

Amikor a hús megpuhult, rostokra merőlegesen felszeleteljük, a langyos főzőlevet a zöldségekkel, de a babérlevél nélkül összeturmixoljuk. Újra felforraljuk és a liszttel elkevert tejföllel besűrítjük, ha szükséges, megsózzuk.

Friss tésztával, zsemlegombóccal vagy knédlivel tálaljuk.