

Vadételek

A vadhúsok közös tulajdonsága, hogy közvetlenül az elejtésük után a húruk kemény, rágós. A vadakat ezért néhány napig bőrükben, illetve tollazatukban hagyva szellős, hideg helyen kiakasztva érlelni kell. A vadak húsa zsírszegény, ezért húrukát szalonnával tűzdeljük, a kisebb vadszárnyasokat pedig vékony szalonnaszeletekbe burkoljuk. Az idősebb állatok húrát néhány napig pácoljuk, ettől puhább és ízletesebb lesz.

Vadpác: 2-3 liter vizet felforralunk, beleteszünk 1 fej karikára vágott hagymát, 20 dkg vegyes zöldséget, 3 babérlevelet, néhány szem borsot, ½ dl tárkony- vagy borecetet. Nem sózzuk meg, mert ettől a hús megvörösödik. A hártýáitól megtisztított húst a forró páclével leforrázzuk, naponta egyszer-kétszer megforgatjuk benne, és hideg helyen tartjuk.

Káposztás fácán

Hozzávalók: 1 nagy fácán, ¾ kg savanyú (hordós) káposzta, 4 evőkanál olaj vagy 6 dkg zsír, 10 dkg füstölt szalonna, 1 pohár fehér bor, 1 kis fej vörshagyma, késhegynyi pirospaprika, 2 dl tejföl, só.

A fácánt sűrűn megtűzdeljük a szalonnával, és a zsiradék felén a borral nagyon puhára megpároljuk. Közben egy másik edényben a maradék zsiradékon megpirítjuk a vörshagymát, meghintjük a paprikával, és a káposztát beletéve nagyon kevés vízzel szintén puhára pároljuk. Végezetül a káposztát mély tűzálló tálba terítjük, tetejére fektetjük a puha fácánt, leöntjük a tejjel, és a sütőben addig sütjük, míg a káposzta a tejjel magába nem szívta, és a fácán szépen meg nem pirult. Ekkor a pecsenyét feldaraboljuk, és a káposzta tetejére rakva tálaljuk.

Fogolypecsenye

Hozzávalók: Személyenként 1 fogoly és 10 dkg füstölt szalonna, 2 dkg vaj, só, majoranna.

A foglyot hajszálvékony szalonnaszeletekbe burkoljuk, mindegyiket átkötjük, nehogy a szalonnaszeletek a sütés közben leessenek róla. Belsejükbe vajat, kevés sót, majorannát teszünk. Az így előkészített állatokat zománcos tepsire vagy tűzálló tálra egymás mellé ültetjük, és a sütőben megsütjük. Lencsepüré illik hozzá.

Vaddisznó főve

A vaddisznó legértékesebb része a combja, a tarja és hasa alja. Csak a nőstény vaddisznó húrát készítjük el, mert a kan húsa kellemetlen szaga miatt élvezhetetlen.

A húst alaposan megmossuk, a bőrös részeket súrolókefével megtisztítjuk a koromtól és egyéb szennyeződésektől. A húst összesodorjuk, hogy külső

részét is bőr takarja, sonkakötözéssel átkötjük, és annyi vörösborsos páclében, hogy jól ellepje, főni tesszük. Főzési ideje 3-4 óra, azért ajánlatos kuktában főzni, amivel a főzési idejét lényegesen megrövidíthetjük. A megfőtt húst a vízből kivesszük, és 10-15 percnyi pihentetés után felszeleteljük. A tálra helyezett szeleteket levéllel meglocsoljuk, zöldpaprikával, sós vízben főtt burgonyával körítjük. Külön ecetes tormát, húslével elkevert áfonya- vagy csipkeízt adunk hozzá. A vaddisznó húsa igen jó hidegen is, saját levében megkocsonyásodik és télen napokig eltartható.

Párolt őzgerinc

Hozzávalók: 1 kg őzgerinc, 10 dkg füstölt szalonna, 3 evőkanál olaj vagy 5 dkg zsír, 15 dkg vegyes leveszöldség, 5 dkg paradicsompüré, 1 fej hagyma, 1-2 gerezd fokhagyma, 1 pohár vörös bor, só, cukor, citrom- vagy narancshéj, 1 evőkanál liszt, 1 babérlevél.

Az őzgerincet hártýáitól jól letisztítjuk, 2-3 napra bepácoljuk. Elkészítéskor a pácléből kivesszük, szárazra törölgetjük, a füstölt szalonnával megtűzdeljük, megsózzuk. Zománcos tepsibe karikára vágott zöldséget rakunk, erre fektetjük az őzgerincet, forró zsírral meglocsoljuk és sütőben félig megsütjük. Azután a húst kiemeljük, a visszamaradt zöldséghez hozzákeverjük a paradicsompürét, a fokhagymát és a babérlevelet. Megszórjuk 1 evőkanál liszttel. 1 kávéskanál barnára pirított és felhígított cukrot felengedünk vízzel, vörös borral, jól felforraljuk és a mártáshoz öntjük. Ízesítjük kevés reszelt citrom- vagy narancshéjjal. Beletesszük az őzgerincet, és lassú tűznél puhára pároljuk. Tálaláskor a gerincsontról lefejtjük a húst, felszeleteljük, tálra helyezzük és az átszűrt mártást ráöntjük. Karikákra vágott citrommal vagy narancssal díszítjük. Külön tálban párolt rizst és áfonyadzsemet adunk hozzá.

Tűzdelte nyúlgerinc sütve

Hozzávalók: egy nyúlgerinc, ha kicsi a nyúl, a hátsó combot is hozzávesszük, 10 dkg füstölt szalonna, 5 dkg zsír, 2 dl tejföl, 1 kis fej hagyma, só.

Készíthető pácolt vagy friss nyúlgerincből egyaránt. A hártýáitól megfosztott nyúl húrát szalonnával megtűzdeljük és besózva egy óráig állni hagyjuk. A zsírt megforrósítjuk, beletesszük a húst, melléje adjuk a hagymát, és a szükséges vizet hozzáadva, befödve pároljuk. Ha már puhulni kezd, ráöntjük a tejjel, és sütőbe téve, saját levéllel gyakran locsolgatva, egészen puhára sütjük. A pecsenyét felszeleteljük, ha szükséges, a mártáshoz még vizet öntünk, felforraljuk, és át-szűrve a húrra öntjük. Makarónival körítjük.