

Marhapörkölt kicsit másként



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

1,3 kg marhahús (most vegyes húsból készült)

2 ek zsír vagy olaj

55-60 dkg hagyma

5 dkg gomba

1/2 zöldpaprika

1/2 paradicsom

só, bors, pirospaprika

1 tk majoranna

1 tk rozmaring

1 tk rölt f szerkömény

1,5 dl száraz vörösbor

Elkészítés

A felhevített zsiradékon, a kis kockákra vágott húst enyhén barnára pirítom. A hús levet fog engedni, erre még szükség lesz.

Amíg pirul, addig a hagymát, zöldpaprikát, paradicsomot, gombát nagyon apróra kockázom. A paradicsom héját leszedem!

Pirítás után a húst kiviszem, és húslében megfőzöm a fenti, apróra kockázott hozzávalókat.

Félfőzésben teszem bele valamennyi fűszert, a só és pirospaprika kivételével. Amikor pépesre főtt valamennyi hozzávaló, a tűzről leveszem és ekkor teszem bele az őrölt pirospaprikát.

Visszatéve a tűzre, egyenletesen elosztva teszem bele a húsokat, majd hozzáöntöm a vörösbort, erre leves levet és felöntöm vízzel.

Néhány percig magas lángon főzöm, majd alacsony lángon, fedő alatt kb. 2,5 órát főzöm. Ha szükséges, a vizet pótlom.

Néhányszor megkavarom és félfőzésben sózom meg, ízlés szerint. Én szeretem az enyhény csípőset, így tettem bele csípős paprikát is.

Amikor a hús puhára, omlósra főtt, leveszem a tűzről, és fedő alatt hagyom még kb. 20 percig. Ha szükséges, még lehet sózni, fűszerezni.

Fogyasztható kenyérrel, sós burgonyával, rizzsel, bulgurral.

Jó étvágyat kívánok hozzá!