

## Szarvaspörkölt knédlivel

2	120	4
Nehézség	Perc	fő

## Allergének:



## Hozzávalók

pörkölt

- 1 kg szarvas lapocka
- 200 g vöröshagyma
- 150 ml olaj
- 150 ml vörösbor
- 40 g paradicsompüré
- 40 g áfonya dzsem
- 2 gerezd fokhagyma
- 8 db borókabogyó
- 6 db szegfűbors
- 2 ág rozmaring
- 2 db babérlevél
- 2 ág kakukkfű
- 10 g fűszerpaprika
- 500 ml alaplé
- só
- bors

knédli

- 500 g liszt
- 350 ml langyos víz
- 11 g instant élesztő
- só
- 3 cl olaj
- 50 g teavaj
- 1 csok petrezselyemzöld



1. A húst megtisztítjuk, lehartházzuk, nagyobb kockákra vágjuk és hideg vízben áztatjuk.
2. A megtisztított vöröshagymát finomra vágjuk, majd a zsiradékon üvegesre pároljuk, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, fűszerpaprikát és a húst. Folyamatos keverés mellett addig pároljuk míg a hús ki nem fehéredik. Fűszerezük, sóval, borssal, kevés alaplével pároljuk.
3. A 0,5 liter alaplében és a vörösborban a fűszerekből (borókabogyó, szegfűbors, friss rozmaring, babérlevél, friss kakukkfű) fűszer kivonatot készítünk (Kb. 20 percig alacsony lángon főzzük), majd sűrű szűrővel átszűrjük a húsról.
4. Hozzáadjuk a paradicsompürét és az áfonya dzsemet. Fedő alatt pároljuk készre, de gyakran keverjük meg. Ha már majdnem megpuhult a hús, fedő nélkül főzzük tovább, addig míg sűrű szaftot kapunk. Ha szükséges, utánízésítjük.
5. A knédli elkészítéséhez egy keverőtálba szitáljuk a magas sikértartalmú lisztet, összekeverjük az instant élesztővel, hozzáadjuk a langyos vizet (kb 28°C), olajat és sót, majd alaposan összegyúrjuk. Addig dagasztjuk míg hólyagos nem lesz. Meleg helyen letakarva 30 percig, duplájára kelesztjük.

Google Play



App Store



6. Újra átgyúrjuk és tovább kelesztjük. Lisztezett gyúródeszkán tetszés szerint 2-3 hosszúkás cipót formálunk belőle, és még 10 percet pihentetjük.
  7. Előmelegített gőzlős sütőben 100°C fokon kb. 20 perc alatt gőzöljük. Akkor készült el, ha megnyomjuk és visszanyeri az eredeti formáját. (Ha nincs gőzlőnk, akkor tegyünk egy akkora lábasba vizet, amibe a grillezős mikró rácsa belefér, öntsünk annyi vizet hogy a rác kb. 2 ujjnyival magasabban legyen a víztől és erre tegyük a tésztát. Takarjuk le egy fedővel és alacsony lángon gőzöljük készre. Ez is kb. 20 perc.) 10 percet pihentetjük, majd szeletelhetjük.
  8. A vajból serpenyőben "tisztított vajat" készítünk. (Alacsony hőfokon addig melegítjük míg a savó ki nem habzik. A habot leválasztjuk egy kis szűrővel, ez által egy tiszta vajzsírt kapunk. A "Ghee" Indiában gyakran használt alapanyag.) A "tisztított vajhoz" keverjük az apróra vágott petrezselyemzöldet, ezzel meglocsoljuk a knédlit.
- T. Vadhús helyett készíthetjük marhalapockából is.

