

Bácsfeketehgyi BIRKAPÖRKÖLT

Előkészületek

Dolgunkat egy egész, feltisztított birka feldarabolásával kezdjük. Ha kisebb mennyiség szükségeltetik, akkor ügyeljünk, hogy lehetőség szerint a jószág minden porcikájából kerüljön egy rész a bográcsba.

A hús kockázásakor közel egyenlő nagyságú legyen minden darab. A húskockák legyenek mentesek a sallangoktól és a csontszilánkoktól. A csontos részeket ajánlatos fűrészelni, így elkerüljük a szilánkok képződését és a csontvelő is a helyén marad.

A főzés

A bogrács belsejét vékonyan bevonjuk zsírral, majd az edény aljának közepétől indulva elhelyezzük a csontos részeket, a lábszárcsontot, a fejet, az oldalas kockákat majd felfelé haladva az egyre húsosabb végül a színhús darabok kerülnek a helyükre. A máj kivételével, legfelülre kerülnek a belsőségek. A májat fél órával a főzés befejezése előtt helyezzük a bográcsba.

Az előkészített kompozíció alá 10 – 15 percre tartó erős lángú tüzet gyújtunk, hogy a tartalom alja pörköljön. Kavarófaival az edény oldalánál időnként alányúlunk, nehogy leragadjon a massa. Az említett negyed óra alatt a hús elegendő vizet enged és a kiolvadt zsírral elegyedve a szaft megvédi a leégés további veszélyétől a húsokat.

Ezután a rotyogó étel tetejére szórjuk és óvatosan belenyomkodjuk az apróra vágott vöröshagymát. Még egy negyed órányit hagyjuk pörkölni a főztet, majd egy kevés vízzel felöntjük, ha erre szükség van.

Hozzáadjuk a sót, a törött paprikát, borsot...

A főzés harmadik harmadában zúzott fokhagymával ízesítjük.

A fűszerek fokozatos adagolása finomabb ízeket eredményez.

Lassú tűzön főzzük, közben a húst és a szaftot gyakran ízleljük.

Ügyelünk, hogy a hús kellő mértékben megpuhuljon.

A birkapörkölt mellé ropogós, puha kenyéret kínáljunk.

Hozzávalók (20 személy részére):

10 kg feldarabolt birkahús, a csontos részekkel együtt

1 - 1,3 kg vöröshagyma

40 dkg zsír

15 dkg só

1 dkg bors

15 dkg jóminőségű, őrölt, félédes pirospaprika

10 drb csöves, száraz pirospaprika (édes, erős vegyesen)

5 gerezd fokhagyma