



Ínycsiklandozó vadételek novembertől a Vadászok konyhájában

Miként illik össze a fácánhús az almával és a tormával? Hogyan kell elkészíteni az osso buccot? Mi is pontosan a pejsli? A Vadászok konyhája a klasszikus főzőműsorok elemeit vegyíti a talk show-k könnyed, vidám hangulatával, amelyből a legfinomabb vadreceptek mellett egyéb hasznos ötleteket és főzési technikákat is elleshetnek a nézők. A vadételek kedvelői a fenti kérdésekre is választ kaphatnak novembertől minden csütörtökön 17.00-tól, a DoQ műsorán.

Csejtei Tamás egy igazán egyedi gasztroutazásra invitálja mindazokat, akik valami igazán különlegesre vágynak az őszi estéken. A Vadászok konyhája a legfinomabb fácán, szarvas és vaddisznó ételkülönlegességeket hozza el, amelyeknek elkészítéséhez nincs szükség hókusz-pókuszra. Csupán egy picit bátorságra, jó ízlésre és a főzés szeretetére.

„Magyarország kivételesen gazdag vadászati kultúrával rendelkezik, ennek ellenére az egy főre jutó vadhúsfogyasztás rendkívül alacsony. Hosszú és kitartó munkánknak köszönhetően azonban egyre többen térnek vissza a vadászathoz és a vadhúsfogyasztáshoz Magyarországon. A Vadászok konyhájával is fel szeretnénk hívni nézőink figyelmét, hogy vadhúst fogyasztani igenis érdemes, mindenki számára kifejezetten ajánlott.” – mondta Csejtei Tamás, a Vadászok konyhája műsorvezetője.

Ízelítőként íme, 3 rendkívül könnyen elkészíthető vadétel, amelyekkel bárki magabiztosan, vadászati tapasztalatok nélkül csaphat igazi, királyi lakomát otthonában. További receptekért keresse a Vadászok konyháját minden csütörtökön 17.00-tól, a DoQ műsorán!

Mézes csípős fácángolyók

Hozzávalók:

- 1 db fácán

- hagyma
- zöldpaprika
- fokhagyma
- só
- bors

A fenti hozzávalókból készítsünk húsleves alapot, amelyben a puhára főzött hús könnyedén leválhat a csonttól. Ha ezzel megvagyunk, akkor jöhetnek a húsgolyók:

Hozzávalók:

- a levesalapban puhára főtt fácánhús
- só
- bors
- fokhagyma
- tojás
- kenyér
- zsemlemorzsa
- olaj

Fogjuk a puhára főtt fácánhús darabokat és formázzunk belőlük pici fasírtgolyókat. Ha ezzel elkészültünk, helyezük őket a serpenyőbe, majd forró olajon süssük ropogósra. A mézes csípős szószhoz öntsünk egymáshoz egy ek. mézet, ketchupot, egy citrom levét, valamint szezámmagot, majd pirítsunk rajta egyet. A kész szószot tetszés szerint öntsük a húsgolyókra vagy a kész köretre.

Vaddisznós szabolcsi töltött káposzta

Hozzávalók:

- 1 fej fejes káposzta
- 1 kg darált vaddisznóhús
- 3 fej vöröshagyma
- 10 dkg szalonna
- 1 db egész tojás
- só
- őrölt bors
- pirospaprika
- 3 gerezd fokhagyma
- 30 dkg árpagyöngye vagy gersli
- 1 liter paradicsomlé
- borsikafű
- tejföl

Mossuk meg a fejes káposztát, majd miután kivágtuk a torzsáját, forrásban lévő sós vízben blansírozzuk meg. A főzőlevet ne felejtsük félretenni, mert szükségünk lesz rá a későbbiekben. A kihűlt káposztalevelek vastagabb részét vágjuk le és tegyük félre. Ezután a frissen darált vaddisznóhúst tegyük egy tálba, keverjük hozzá a szalonnán lepirított, finomra vágott vöröshagymát, sót, borsot, végül egy egész tojást. Ízlés szerint adjuk hozzá pirospaprikát, reszelt fokhagymát, valamint az alaposan megmosott gerslit. Az egészet jól keverjük össze, majd tegyük be a hűtőbe. Amíg a vaddisznóhús áll, vágjuk szeletekre a megtisztított vöröshagymát, majd az előzőleg félretett káposztaleveleket vágjuk csíkokra. A kiterített levelekbe a darált húst a hagyományos módon töltjük bele.

Egy előzetesen beáztatott cserépedénybe helyezük bele a töltött káposztákat. Öntsük tele az edényt paradicsomlével és a megmaradt főzőlével addig, amíg az el nem lepi őket, majd fedjük le. A sütőben két óra alatt süssük készre, majd forrón, friss tejföllel tálaljuk.

Szarvas és vaddisznó pörkölt tarhonyával

Hozzávalók:

- 2 kg szarvashús
- 2 kg vaddisznóhús

A pörkölt alap hozzávalói:

- fokhagyma
- vöröshagyma, nagy szeletekre vágva
- paprika
- paradicsom
- só
- bors
- köménymag
- pirospaprika

Forró zsírban dinszteljük meg a fokhagymát és a vöröshagymát, majd adjuk hozzá a paprikát és a paradicsomot. A kész pörkölt alapot kedvünk szerint ízesítsük sóval, borssal, vagy köménymaggal, majd az egészet turmixoljuk össze. Az így kapott szaftot két külön lábosba osszuk el: az egyikbe a szarvashús, a másikba pedig a vaddisznóhús kerül. A tűzhelyen kb. 2 órát főzzük őket, folyamatos kevergetés mellett.

Tarhonya elkészítése:

Egy pohárnyi tarhonyához használjunk két és fél pohárnyi vizet. A vízhez adjunk hozzá egy erőleves, egy marhahúsleves és egy tyúkhúsleves kockát, majd forraljuk fel. A forró levet öntsük rá a már piruló tarhonyára, majd pár perc újraforralás után a pörkölt hússal együtt tálaljuk.