

ULTI BABGULYÁS

Bográcsos babgulyás 25-30 főre (min. 25 l-es bográcsban)

- Hozzávalók:
- 4-5 kg hús (egy füstölt és két nyers csülök, de használható füstölt oldalas, tarja, orja vagy más vegyes hús)
 - 1,5 - 1,7 kg tarka szárazbab
 - 1,5 kg vöröshagyma
 - 1/4 kg zsír
 - 2 fej fokhagyma
 - egy csokor petrezselyem zöldje, 3-4 szál zeller levél
 - 70-70 dkg gyökér és sárgarépa
 - 1 tubus csemege pirosarany
 - 3-4 evőkanányi (kb. 5 dkg) őrölt fűszerpaprika (csemege)
 - 20-25 szem bors
 - só

- Előkészítés:
- gyökér, sárgarépa tisztítása, kisujjnyi darabokra szelése (erre főzés közben is van idő)
 - hús ujjhegynyi darabokra szelése (a csontokat fűrészeljük)
 - fokhagyma, hagyma tisztítása, felszeletelése (szelőn)
 - bab átválogatása, mosása
 - bab és füstölt hús beáztatása 2-3 órára

- Főzés:
- 0-15' hagyma pirítása zsíron sóval
 - 15-30' hús pirítása hagymán
 - 30' felöntés vízzel, fokhagyma és szemes bors hozzáadása
 - Lobogva forralni végig!**
 - 1h 30' bab hozzáadása, felöntés vízzel, só
 - 2h 30' zöldségek hozzáadása, felöntés vízzel
pirosarany hozzáadása
 - 3h felpaprikázni
 - 3h 15' sóval megadni a végleges ízt, vízzel beállítani a sűrűséget
 - 3h 30-45' tálalás

Néhány tanács: Vízet csak akkor öntsünk a bográcsba, amikor nagyobb mennyiségű anyagot adunk hozzá. Ilyenkor azonban bőven öntsük fel, hogy a következő hozzáadásig elég legyen, mivel főzés közben sok víz elforr.

Szükség esetén a megadott időnél valamennyivel tovább is főzhetjük. Ha minden jól megfőtt nem püffeszt annyira a bab.

Gázégővel egyenletesebben tüzelhetünk a bogrács alá.

Felpaprikázás után gyakrabban mozgassuk a bográcsot, ekkor már könnyebben leragadhat. A főzés befejezésével ne tegyük a bográcsot hideg köre vagy földre és egy ideig még mozgassuk, ugyanis még ekkor is leragadhat.

Az étel hidegen megkocsonyásodik. Erősebb gyomrúak így is fogyaszthatják.

A maradékot lefagyaszthatjuk, de ekkor érdemes a zöldséget kiszedni az ételből. Mikróban könnyű újra-melegíteni.