

Marhalábszár pörkölt



hozzávalók / 10 adag

- 4 kg marhalábszár
- 1 kg vöröshagyma
- 5 gerezd fokhagyma
- 5 dkg fűszerpaprika (őrölt)
- 3 db zöldpaprika
- 4 db paradicsom
- 5 dl száraz vörösbor
- 10 dl napraforgó olaj (ízlés szerint)
- 1 kávéskanál só (ízlés szerint)
- 3 db babérlevél
- 1 kávéskanál csípős paprikakrém (ízlés szerint)
- 1.5 kg tarhonya

elkészítés

1. Helyezzük az előre felvágott hagymát a kiolajozott bográcsba
2. Az üvegesre pirult hagymára tegyük rá az előzőekben 2-3 cm-esre felvágott marhahús kockákat.
3. Hagyjuk rotyogni. Fedjük le, hogy a hús alaposan megpuhulhasson. Ha száraz marhahúsból készítjük, és nincs elegendő leve a húsnak, időről-időre öntsünk hozzá egy kevés vizet.
4. Adjuk hozzá a piros paprikát, és alaposan keverjük el a forrásban lévő tartalommal. Figyeljünk rá, hogy ne törjük össze az esetleg már megpuhult marhahúst.

5. Kb. 5 perc elteltével adjuk hozzá az előre felszeletelt paradicsomot és paprikát, és hagyjuk puhára főni.
6. A felszeletelt fokhagymát, babérlevelet, őröltborsot egyszerre is beletehetjük a forrásban lévő pörköltbe.
7. Innentől kezdve, a hús minőségétől függően, kb. 1 órán át főzzük, nem túl nagy lángon. Mielőtt levennénk a tűzről, hozzáöntjük a vörösbort.