

Vadlibasült birsalmával

Hozzávalók:

fiatal vadliba,
200 g füstölt szalonna,
50 g libazsír,
só, bors, majoranna,
1 kg birsalma,
1 dl száraz fehérbor,
2-3 szegfűszeg, fahéj,
2 kockacukor

A libát gondosan megtisztítjuk, megmossuk, zsíróját kivágjuk, kívül-belül besózzuk, borsozzuk, a mellét és a combokat sűrűn megtűzdeljük szalonnával, a hasüregbet bedörzsöljük szárított majoránnával, megtöltjük 2 meghámozott, cikkekre vágott birsalmával és bevarrjuk.

A lábakat

összekötözzük, a szárnyvégeket aláahajtjuk. Egy mélyebb tepsibe tesszük, leöntjük a felforrósított libazsírral és előmelegített sütőben, mérsékelt tűzön (180 fok) gyakorta meglocsolgatva, olykor megforgatva arany-pirosra, ropogósra sütjük. (1- másfél óra)

Közben a többi birsalmát meghámozzuk, magházukat eltávolítjuk, cikkekre vágjuk, egy lábaskában a borral, a szegfűszeggel, a fahéjjal és a cukorral fedő alatt puhára pároljuk, és levét teljesen elfőzzük.

Ha a liba teljesen megsült, a zsineget elvágjuk, a madarat feldaraboljuk, eredeti formájára igazítva előmelegített tálra tesszük, a hasüregben párolódott és a külön készített birsalmával körberakjuk. Azonnal tálaljuk.

Pirított burgonyával, csipke- vagy áfonyadzsemmel, Cumberland mártással kínálhatjuk.

Vadászleves vadlibából

Hozzávalók: egy vadliba-aprólék, 2 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, fél karalábé és zeller, zellerlevél, 2 zöldpaprika, 1 paradicsom, 2 gerezd fokhagyma, só, 6-8 szem feketebors, 1/4 szerecsendió.

Elkészítés: A megtisztított vadlibát feldaraboljuk, a mellét és a combját félretesszük, a többi részét jól kiáztatjuk (lábát, fejét eldobjuk). Az aprólékot a zúzával együtt hideg vízbe feltesszük főni. Félórás főzés után - miközben a habját többször leszedjük - a megtisztított sárgarépát, a petrezselyemgyökert, a zellert, egy fél karalábét, a zöldpaprikát, a paradicsomot, a fokhagymát, a szemes borsot és a szerecsendőt a levesbe rakjuk. Megsózzuk, és amikor a hús megpuhult, a levest leszűrjük. Levesbetétként daragaluskát főzünk bele. Az aprólékot párolt rizzsel és almamártással külön tálaljuk. A mellhúsát és combját másként használjuk fel.

Fokhagymás vadlibamell recept

Hozzávalók:

1kg libamell,
só,
4 gerezd fokhagyma,
80 g füstölt szalonna,
őrölt fekete és fehér bors,
5dkg zsír,
1 db vöröshagyma,
2dkg liszt,
kakukkfű

Elkészítés:

A libamellet kicsontozzuk, és bedörzsöljük a sóval összezúzott fokhagymával, majd vékony csíkokra vágott füstölt szalonnával megtűzdeljük. Megszórjuk őrölt fekete és fehér borssal, és pár órát hideg helyen állni hagyjuk. Forró zsírban megpirítjuk a liba melleket, és a zsírból kiszedjük. A maradék zsírban megfonnyasztjuk az apróra vágott vöröshagymát, a libamelleket visszatesszük, forró vizet öntünk alá, és lefedve sütőben készre pároljuk. Időnként saját levével locsolgatjuk. A kész vadliba melleket kiszedjük, a pecsenye levét megszórjuk liszttel, hozzáadjuk a kakukkfűvet, megpirítjuk, és kevés vízzel felöntjük, összeforraljuk, és átszűrjük. A puhára párolt húst szeletekre vágjuk, tálra tesszük, és leöntjük a pecsenyelével.

Vadlibaleves recept

- » 50 dkg vadliba
- » 1 sárgarépa
- » 1 fehérrépa
- » 1 vöröshagyma
- » 10 dkg karalábé
- » só
- » fehér bors
- » 1 kk. gyömbér
- » 1 ek. snidling
- » 10 dkg csigatészta

A húst hideg vízben főzni kezdjük. A zöldséget feldaraboljuk, és a húshoz adjuk. Megfűszerezzük, és 60 percig alacsony fokozaton főzzük. Amikor már majdnem kész, hozzáadjuk a tésztát és készre főzzük. Felaprított snidlinggel meghintve tálaljuk.