



## Birkapörkölt ahogy a profik készítik

/Szabadtűzön legalább 30 fős társaságnak, /

*Hozzávalók:* 1db kb. 45 kg-os birka lenyúzva (így kb 23kg), belsőséggel és a fej-el együtt. Kb 4kg vöröshagyma karikákra vágva, 20-25 dkg só, 35 dkg háziőrlési édes fűszerpaprika, ízlés szerint őrölt erős fűszerpaprika, 12 db száraz csöves chili (macskapöcs) paprika, 5 cső száraz édes paprika, egy kevés őrölt bors, köménymag, 3fej fokhagyma, 1/2 kg sertészsír, 60 cm spárga(zsineg).

*Előkészítés:* a birkát részekre bontjuk, a vastag húsos részeket kicsontozzuk, nem túl apróra, de izléses darabokra vágjuk a húst. ée a csontokat, illetve a csontos részeket. A színhúst, a vékony csontos részeket(borda), és a csontos részeket külön rakjuk. A belsőséget is feldaraboljuk, itt is a májat külön tesszük.. Az úgynevezett cupákokat(láb) csak felire vágjuk. A fejet kettévágjuk at orr részt, és a szemeket eltávolítjuk az agyvelőt benne hagyjuk. A két fél fej belső részébe teszünk néhány szem köménymagot, egy csipet borsot, édes és erős őrölt paprikát, egy kevés zúzott fokhagymát és egy kis marék hagymakarikát, végül megsózzuk. A két fél fejet összeillesztjük a spárgával összekötjük.

*Elkészítés:* A megfelelő nagyságú bográcsot (kb.30 literes), vékonyan kizsírozzuk. A bogrács aljára rakjuk a cupákokat és csöves csontokat, erre kerül az összekötözött fej, ezt körberakjuk a csontos részekkel, a hagyma egy harmad részét ide halmozzuk rádobunk ey morkáskanál köménymagot, és egy evőkanálnyi apróra vágott fokhagymát. A következő réteg az úgynevezett vékony csontos rész a borda stb. ezután színhús fele, és a belsőségek, a máj kivételével. Most megint a hagyma másik harmada egy kis kömény, egy kis fokhagyma, ekkor rakjuk a közepére a fűszerpaprikát a só t és a száraz csöves paprikákat, és köré szórjuk a maradék színhúst, és amaradék hagymát megint a közepére halmozzuk.. A májat félretesszük.

A bográcsot a tűz fölé akasszuk, lehetőleg kapcsos lánccal, hogy lehessen szabályozni a magasságot. Lassú tűzön pirítgatjuk a húst közben a bográcsban csak a bogrács rázásával forgatjuk az anyagot, megkeverni nem szabad. Időnként kevés vizet öntünk alá nehogy odakapjon, és megfelelő mennyiségű szaft legyen a végére.

A főzési idő a birka korától és a tűz intenzitásától függően lehet kb3,5-6 óra is. Ha kicsit öregebb a birka, jobb kb. kétharmad főzésnél megfordítani. Ez úgy történik, hogy egy edénybe óvatosan leszedjük a színhúsz részt meg atöbbit a bogrács feléig, ezután egy másik edénybe szedjük a többit, most a bogrács aljára rakjuk a felülről leszedett rész, utána az alulról leszedett, ezzel kész a fordítás, visszarakjuk a tűzre, amikor újból forni kezd rárakjuk a májat, és az egészet készre főzzük. Akkor van jól megfőve, ha a csontos részokról a hús leválik, és a színhús is jó puha.

A birkát nem szabad "zavarni", vagyis nagyon rotyogtatni, mert könnyen szétesik a hús és zavaros lesz a szaftja.

Amikor kész egyenesen a bográcsbol szedjük tálakba, lehetőleg úgy, hogy minden tálba jusson csontos is és sznhús, illetve belsőség is. Azonnal tálaljuk. A fejet egyben kell kivenni, elvágni a zsineget és kész. Ez ínycsapat, mindig a szakácsot illeti. Köretnek sós burgony illik, és csemegeuborka..

Ennek az ételnek az elkészítése némi gyakorlatot igényel. Kezdőknek kisebb mennyiségben ajánlatos elkezdni, az arányok figyelembe vételével.