

Αγριογούρουνο στη Γάστρα

Πόσοι από τους αναγνώστες μας έχουν φάει ποτέ αγριογούρουνο ; Και όμως το αγριογούρουνο, όχι μόνο τρώγεται αλλά το κρέας του είναι και από τα πιο νόστιμα ! Ας μάθουμε λοιπόν σήμερα πως φτιάχνουμε αγριογούρουνο στη γάστρα...



Υλικά:

- 2 κιλά αγριογούρουνο από ωμοπλάτη ή μπούτι
- $\frac{1}{4}$ κούπας ελαιόλαδο
- 2 κρεμμύδια, κομμένα στα τέσσερα
- 1- 2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένο
- 3 – 5 κοτσάνια σέλινο ψιλοκομμένα
- 4-5 καρότα, χονδροκομμένα.
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Για το μαρινάρισμα

- 6 κρεμμυδάκια φρέσκα, ψιλοκομμένα
- 2 φύλλα δάφνης.

- $\frac{1}{2}$ κ.γ. κόκκους μαύρου πιπεριού.
- 6 κόκκους μπαχάρι.
- 2 κουταλιές μέλι.
- 2 κουταλιές σ. ξύδι βαλσάμικο.
- $\frac{1}{3}$ κούπας ελαιόλαδο.
- 1 $\frac{1}{2}$ κούπα κρασί κόκκινο ξηρό.
- 1 $\frac{1}{2}$ κουταλιά σούπας ξύσμα πορτοκαλιού.
- 1 κούπα χυμό πορτοκαλιού.
- 1 κ.γ. θυμάρι ξερό.
- 1 κ.γ. αλάτι και πιπέρι.

Χρόνος Μαριναρίσματος: 24 ώρες

Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 2 $\frac{1}{2}$ – 4 ώρες



Εκτέλεση:

1. Πλένουμε το κρέας και το βάζουμε σε μια λεκανίτσα με όλα τα υλικά της μαρινάδας και το ανακατεύουμε. Το σκεπάζουμε και το αφήνουμε στο ψυγείο να μαριναριστεί από 24

ώρες.

2. Όταν ολοκληρωθεί το μαρινάρισμα, τότε βγάζουμε το κρέας και το βάζουμε σε μια κατσαρόλα με νερό και μπόλικά δαφνόφυλλα και το βράζουμε για 30-40 λεπτά.

3. Όσο βράζει το κρέας, εμείς καθαρίζουμε και ετοιμάζουμε τις πατάτες. Μέσα σε ένα ταψί θα βάλουμε τις πατάτες, θα ρίξουμε λίγο ζουμί από το κρέας που βράζει στην κατσαρόλα, ένα μικρό κρεμμυδάκι, λίγο πράσο, λίγο αλατάκι και λίγη ρίγανη φρέσκια.

4. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200°C/390°F.

5. Όταν βράσει το κρέας στην κατσαρόλα, έχουμε ετοιμάσει τη γάστρα και έχουμε βάλει χιαστί κλιματόβεργες να το κάνουμε σαν πλέγμα. Ρίχνουμε το κρασί μέσα, να φτάσει μέχρι τις κλιματέβεργες, ρίχνουμε και αρκετό από το ζωμό του κρέατος και όλα τα υπόλοιπα υλικά.

6. Σκεπάζουμε τη γάστρα με κομμάτι αλουμινάχαρτου που του κάνουμε και μερικές τρύπες και το ψήνουμε για μια ώρα στους 260° C. Χαμηλώνουμε τη φωτιά στους 180°C – 350°F και το ψήνουμε για άλλες 2 περίπου ώρες.

7. Περίπου κάπου στο μισό χρόνο γυρίζουμε το κρέας από την άλλη μεριά.

8. (Μια και μισή ώρα πριν το τέλος βάζουμε και το ταψάκι με τις πατάτες από πάνω).

9. Το υπέροχο φαγητό μας με το αγριογούρουνο που με το μαρινάρισμα του μοσχοβόλαγε, είναι έτοιμο. Το σερβίρουμε με τις Πατάτες Φούρνου.

Καλή σας απόλαυση, η νοστιμιά του θα σας

ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΣΕΙ !