

ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΠΕΚΡΗ ΜΕΖΕ

(ΣΟΤΕ ΡΑΓΟΥ)

ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό χοιρινό για μαγείρεμα (σπάλα, μπούτι ή λαιμός)
- 1 κρεμμύδι μεγάλο, ψιλοκομμένο
- 2 πιπεριές Φλωρίνης κομμένες ζιλιέν
- 1 πιπεριά πράσινη, κομμένη ζιλιέν
- 200 γρ. μανιτάρια σαμπινιόν
- 10 γρ. ντοματοπολτός
- 300 γρ. ντομάτα κονκασέ
- 1 μεγάλο μπουκέ γκαρνί
- 3 σκελίδες σκόρδο (ψιλοκομμένες)
- 2-3 σπυριά μπαχάρι

- 2-3 σπυριά κέδρος (juniper berries προαιρετικά)
- 1 κρεμμύδι πικέ με 3-4 καρφιά γαρίφαλο
- 1 καλή πρέζα πάπρικα γλυκιά
- Λίγη μουστάρδα
- Αλάτι
- Πιπέρι
- 200 ml κρασί λευκό ή ρετσίνα
- 200 ml κρασί κόκκινο, ξηρό
- 100 ml κονιάκ
- 200 ml φον σκούρο
- 50 ml ελαιόλαδο ή μαγειρικό λίπος
- Λίγο αλεύρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το κρέας σε κομμάτια, δυο-τρία στη μερίδα ή και μικρότερα (μεζέ), αλατοπιπερώνουμε, πουδράρουμε με αλεύρι, βάζουμε το ελαιόλαδο σε μια κατσαρόλα να ζεσταθεί καλά, προσθέτουμε το κρέας και το ροδίζουμε από όλες τις πλευρές. Προσθέτουμε το κρεμμύδι και τα σκόρδα, τα μανιτάρια να μαραθούν, κατόπιν τον ντοματοπολτό, τον τσιγαρίζουμε ελαφρώς και φλαμπάρουμε με το κονιάκ. Σβήνουμε με τα κρασιά, προσθέτουμε την ντομάτα κονκασέ, το μπουκέ γκαρνί, την πάπρικα, τον ζωμό να σκεπάζει καλά το κρέας, δίνουμε μια δυνατή βράση, ξαφρίζουμε, προσθέτουμε το μπαχάρι και τα σπυριά από τον κέδρο. Χαμηλώνουμε τη φωτιά, δοκιμάζουμε στο αλάτισμα, βάζουμε καπάκι και σιγοβράζουμε για 1 έως 1,5 ώρα ανακατεύοντας κατά διαστήματα. 15' πριν από το τέλος προσθέτουμε τις πιπεριές, δοκιμάζουμε και ολοκληρώνουμε το μαγείρεμα. Πουδράρουμε με μαϊντανό ψιλοκομμένο και σερβίρουμε.