

A Damidiri csapat receptje

GÖDÖLLŐI ERDEI
KIRÁLYNÉ-SÜLT



GÖDÖLLŐI ERDEI KIRÁLYNÉ-SÜLT

Hozzávalók:

vadhús vagy háztáji kacsamell, erdei gombák a **Gödöllői-dombság erdeiből**, fűszerek: só, bors, kakukkfű, rozmaring, citromfű, hagyma, zöldborsó, meggy, méz



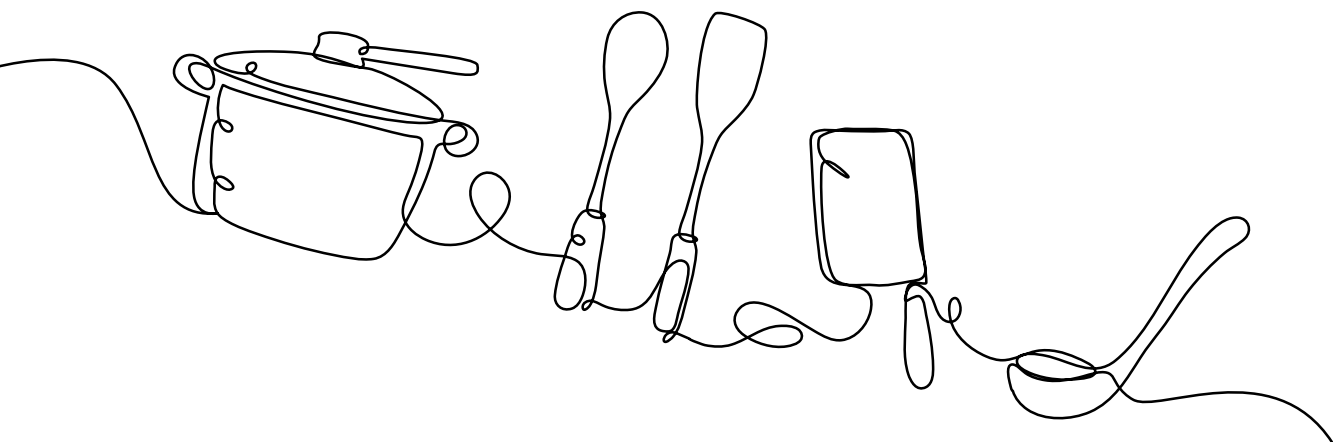
Elkészítés:

A húst dörzsöld be sóval, borssal és frissen vágott kakukkfűvel, majd serpenyőben hirtelen süss rá kérget.

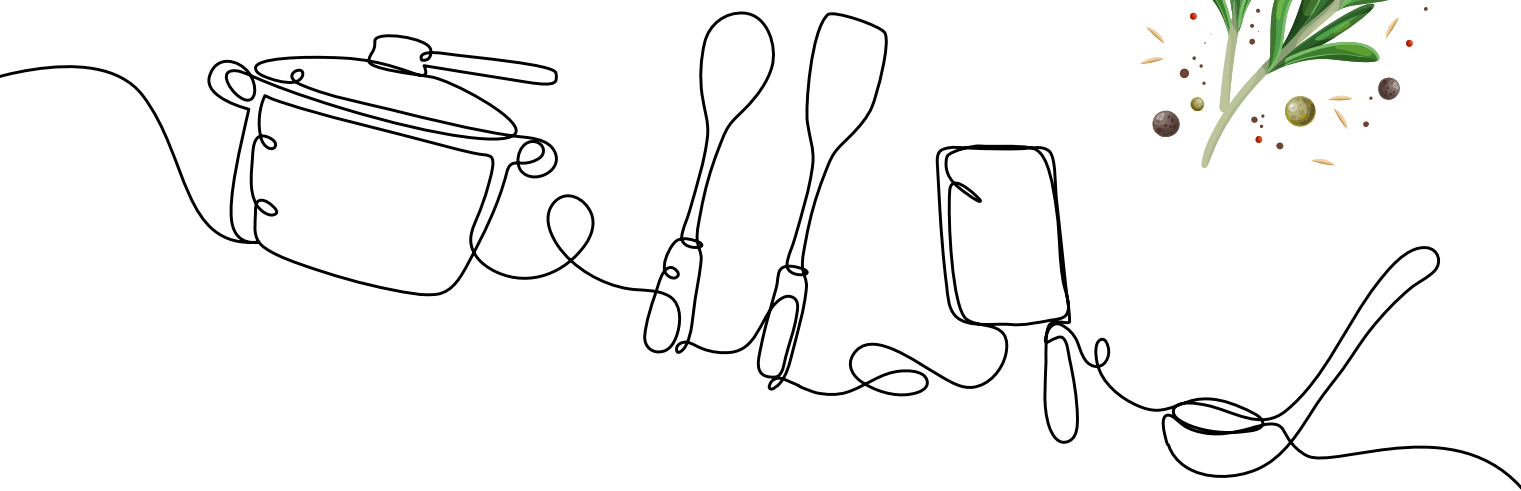
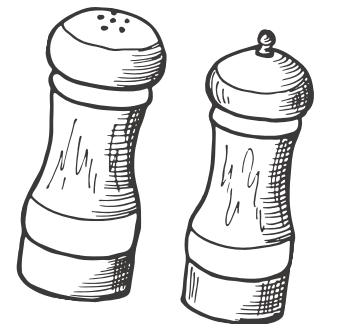
Erdei ragu: a gombákat pirítsd meg vajon apróra vágott hagymával, majd adj hozzá egy marék friss zöldborsót **(a gödöllői töltelék örökségéért)**.

Királyi mártás: a meggyet kevés mézzel vörösborral és egy szál rozmaringgal forrald sűrűre. Ez adja meg azt **az édes-savanykás kontrasztot, amit Sisi is kedvelt.**

A húst a raguval együtt tedd be a sütőbe néhány percre, majd tálaláskor locsold meg a mártással.



GÖDÖLLŐI ERDEI KIRÁLYNÉ-SÜLT

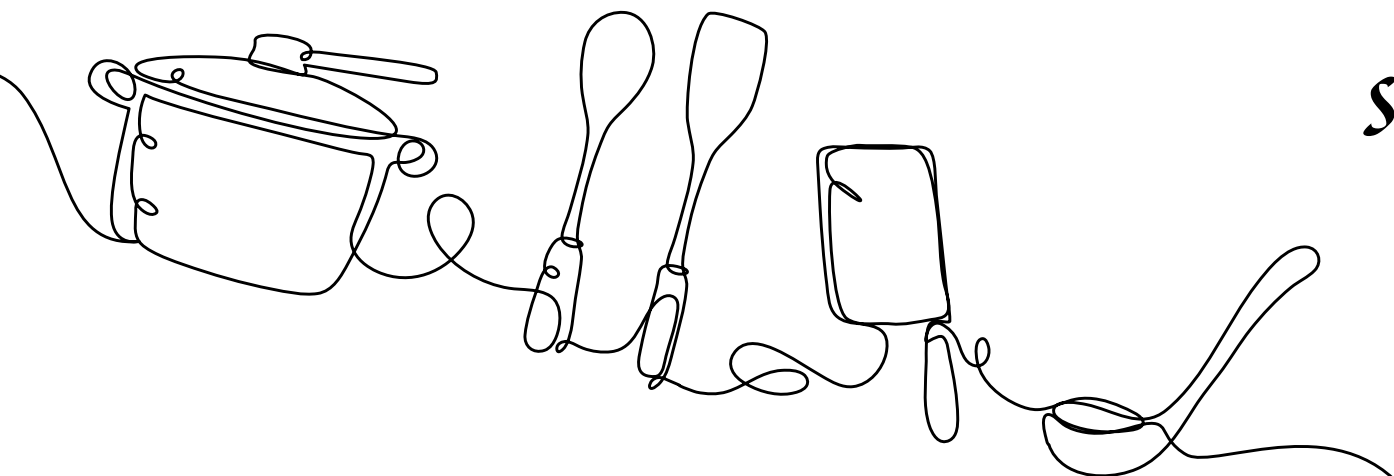


GÖDÖLLŐI ERDEI KIRÁLYNÉ-SÜLT



A fogás legendája:

1870 őszén Sisi királyné kijátszotta a szigorú bécsi udvari protokollt. Megkérte a helyi erdőkerülőt, hogy a friss vadász-zsákmányt titokban vigye a kastély konyhájára. A főszakács a park fűszereivel és a környékbeli kertek mézes meggyével leplezte el az illatokat a császári ellenőrök előtt, felejthetetlen lakomát szerezve a királynénak.



A végeredmény és a szakácsok

