

Αυτό το φανταστικό αγριογούρουνο με μαυροδάφνη, μανιτάρια και δαμάσκηνα είναι ένα υπέροχο πιάτο για το γιορτινό τραπέζι. Με αρώματα και γεύσεις μοναδικές, θα κάνει όλους τους καλεσμένους σας να παραμιλάνε για τη μαγειρική σας. Τόσο νόστιμο και τόσο πλούσια γεύση, που θα γίνει από τις αγαπημένες σας συνταγές. Αξίζει να το φτιάξετε! Καλές γιορτές!!!

## Τι θα χρειαστείτε

Για τη μαρινάδα: 1/2 μπουκάλι μαυροδάφνη (350 ml)

3-4 δαφνόφυλλα

6-7 ολόκληρα μπαχάρια

1 χοντροκομμένο μεγάλο κρεμμύδι

2 μεγάλες σκελίδες σκόρδο κομμένες

Λίγο νερό

50 ml ελαιόλαδο

Για το κρέας και το μαγείρεμα:

2,5 - 3 κιλά αγριογούρουνο από μπούτι ή σπάλα

1 μεγάλο κρεμμύδι κομμένο σε φέτες

50 ml ελαιόλαδο

Το υπόλοιπο μπουκάλι μαυροδάφνη (350 ml)

Τα υλικά της μαρινάδας

2 κύβους λαχανικών

2 μεγάλες συσκευασίες μανιτάρια (λευκά ή καφέ, προτιμήστε ολόκληρα μικρά)

1-2 συσκευασίες ξερά Δαμάσκηνα (όσα σας αρέσουν)

Αλάτι και πιπέρι

2-3 κουταλιές αλεύρι ή 1 κουταλιά κορν φλάουρ για το πήξιμο της σάλτσας

# Αγριογούρουνο σε σάλτσα μαυροδάφνης με δαμάσκηνα

## Εκτέλεση συνταγής

Ξεκινάμε μαρινάροντας το αγριογούρουνο από το προηγούμενο βράδυ. Καλό θα είναι να συνεννοηθείτε με τον κρεοπώλη σας να σας φέρει ένα καλό κομμάτι από σπάλα ή μπούτι. Το αγριογούρουνο είναι ένα κρέας που δεν το βρίσκουμε παντού ούτε όλες τις εποχές, οπότε καλύτερα να το παραγγείλετε εγκαίρως.

Σε μεγάλο μπολ ή κατσαρόλα που να το χωράει βάλτε το κρέας, περιχύστε το με ελαιόλαδο και το μισό μπουκάλι μαυροδάφνη, προσθέστε τα δαφνόφυλλα, τα μπαχάρια, το κρεμμύδι σε χοντρά κομμάτια, τα σκόρδα, αλάτι και πιπέρι. Σκεπάστε το καλά με μεμβράνη ή αλουμινόχαρτο και αφήστε το όλη νύχτα στο ψυγείο.

Την άλλη μέρα το πρωί βγάλτε το από το ψυγείο και αφήστε το να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου.

Σε μεγάλη κατσαρόλα σωτάρουμε στο ελαιόλαδο το κρέας σε δόσεις, να πάρει λίγο χρώμα. Σουρώνουμε το λάδι και το κρατάμε. Ρίχνουμε λίγο ακόμα ελαιόλαδο στην κατσαρόλα και σωτάρουμε το κρεμμύδι. Επιστρέφουμε το κρέας στην κατσαρόλα και προσθέτουμε το σουρωμένο λάδι. Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι, τα υλικά της μαρινάδας, την υπόλοιπη μαυροδάφνη, τους κύβους λαχανικών και περιμένουμε να έρθει σε βρασμό. Χαμηλώνουμε τη φωτιά στο 4 (για κουζίνες που μετράνε μέχρι το 9) και σιγομαγειρεύουμε με κλειστό καπάκι τουλάχιστον 2,5 ώρες ή μέχρι να μαλακώσει πολύ το κρέας.

Όταν το κρέας έχει αρχίσει να μαλακώνει το βγάζουμε σε πιατέλα και αφαιρούμε τα κόκκαλα. Σε τηγάνι σωτάρουμε ταμανιτάρια σε λίγο ελαιόλαδο, ρίχνοντας λίγο αλάτι. Από την κατσαρόλα που έχει μείνει μόνο η σάλτσα, αφαιρούμε τα δαφνόφυλλα και τα μπαχάρια. Σουρώνουμε το ζουμί για να βεβαιωθούμε ότι δεν έχει μείνει κανένα κομμάτι από κόκαλο. Επιστρέφουμε το κρέας, τη σουρωμένη σάλτσα, τα σωταρισμέναμανιτάρια και προσθέτουμε και τα δαμάσκηνα. Ανακινούμε λίγο την κατσαρόλα και βράζουμε πάλι σε χαμηλή φωτιά για ακόμα μισή ώρα.

Τέλος, παίρνουμε μία κούπα από τη σάλτσα και ανακατεύουμε 2-3 κουταλιές της σούπας αλεύρι ή 1 κουταλιά κορν φλάουρ, να διαλυθεί καλά. Το ρίχνουμε στην κατσαρόλα και αφήνουμε να πάρει μερικές βράσεις σε χαμηλή φωτιά μέχρι να δέσει η σάλτσα.

Είναι ένα υπέροχο φαγητό που θα σας βγάλει ασπροπρόσωπους στο γιορτινό τραπέζι. Φτιάξτε το και απολαύστε το με τους καλεσμένους και τους αγαπημένους σας. Καλές γιορτές και καλή επιτυχία!

# Αγριογούρουνο σε σάλτσα μαυροδάφνης με δαμάσκηνα

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Μαρινάroume το αγριογούρουνο από το προηγούμενο βράδυ-με ελαιόλαδο και το μισό μπουκάλι μαυροδάφνη, τα δαφνόφυλλα, τα μπαχάρια, το κρεμμύδι σε χοντρά κομμάτια, τα σκόρδα, αλάτι και πιπέρι. Το αφήνουμε όλη νύχτα στο ψυγείο.
- 2 Σε μεγάλη κατσαρόλα σωτάρουμε στο ελαιόλαδο το κρέας σε δόσεις, να πάρει λίγο χρώμα.
- 3 Σουρώνουμε το λάδι και το κρατάμε.
- 4 Ρίχνουμε λίγο ακόμα ελαιόλαδο στην κατσαρόλα και σωτάρουμε το κρεμμύδι.

- 5 Επιστρέφουμε το κρέας στην κατσαρόλα και προσθέτουμε το σουρωμένο λάδι.
- 6 Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι, τα υλικά της μαρινάδας, την υπόλοιπη μαυροδάφνη, τους κύβους λαχανικών και περιμένουμε να έρθει σε βρασμό.-
- 7 Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγομαγειρεύουμε τουλάχιστον 2,5 ώρες ή μέχρι να μαλακώσει πολύ το κρέας.
- 8 Όταν το κρέας έχει αρχίσει να μαλακώνει το βγάζουμε σε πιατέλα και αφαιρούμε τα κόκκαλα.
- 9 Σε τηγάνι σωτάρουμε τα μανιτάρια σε λίγο ελαιόλαδο, ρίχνοντας λίγο αλάτι.
- 10 Από την κατσαρόλα που έχει μείνει μόνο η σάλτσα, αφαιρούμε τα δαφνόφυλλα και τα μπαχάρια. Σουρώνουμε το ζουμί για να βεβαιωθούμε ότι δεν έχει μείνει κανένα κομμάτι από κόκαλο.-
- 11 Επιστρέφουμε το κρέας, τη σουρωμένη σάλτσα, τα σωταρισμένα μανιτάρια και προσθέτουμε και τα δαμάσκηνα. Ανακινούμε λίγο την κατσαρόλα και βράζουμε πάλι σε χαμηλή φωτιά για ακόμα μισή ώρα.
- 12 Τέλος, παίρνουμε μία κούπα από τη σάλτσα και ανακατεύουμε 2-3 κουταλιές της σούπας αλεύρι ή 1 κουταλιά κορν φλάουρ, να διαλυθεί καλά. Το ρίχνουμε στην κατσαρόλα και αφήνουμε να πάρει μερικές βράσεις σε χαμηλή φωτιά μέχρι να δέσει η σάλτσα. Καλή επιτυχία!
- 13 Ένα υπέροχο γιορτινό φαγητό. Καλή επιτυχία!