Rajnai Rizling-viinissä haudutettu siankyljys Balatonin alue

Aineet:	800	g	siankyljyksiä	
	2	dl	Balatonboglarin Rajnai	Rizling-viiniä
	80	g	savustettua pekonia	
	1		omena	
	1	rkl	tomaattipyreetä	
	400	g	punakaalia	
	1/2	tl	etikkaa	
	1/2	dl	vettä	
	1	tl	sokeri	
			suolaa	
			öljyä	
	50	g	jauhoja	

Valmistus: Kapeaksi suikaloitu punakaali suolataan kevyesti ja annetaan vetäytyä puolisen tuntia. Siankyljykset hakataan, suolataan, käännellään jauhoissa ja paistetaan kuumassa öljyssä molemmin puolin ruskeaksi. Sen jälkeen viipaleet otetaan kasarista ja lihan rasvassa kiehautetaan tomaattipyrettä 1-2 minuuttia. Lisätään 1,5 dl viiniä ja vähän vettä.

Liemen kiehuttua liha pannaan takaisin kattilaan ja haudutetaan kannen alla pehmeäksi. 2-3 mm paksuinen savustettu pekoni kuutioidaan ja paistetaan läpikuultavaksi lihan hautuessa hiljaisella lämmöllä. Pekonin päälle kaadetaan puoli tl etikkaa ja puoli dl vettä, lisätään pilkottu punakaali sekä yksi tl sokeria. Kuorittu viipaloitu omena lisätään kaaliseokseen. Seoksen päälle kaadetaan 0,5 dl viiniä ja ruoka haudutetaan kannen alla kypsäksi.

Tarjottaessa toiselle puolelle lautasta asetellaan kaali ja toiselle puolelle siankyljykset, jotka valellaan liemellä. Lisukkeena tarjotaan upporasvassa paistettuja perunoita.