



## Pácolt kacsacomb, párolt aszalt szilvás vöröskáposztával

### Hozzávalók:

#### 4 személyre

- **4** szép kacsacomb;
- **1-1 kávéskanál** kakukkfű, bazsalikom, rozmaring és gyömbér;
- **1dl** olaj;
- **3 dl** kacsaszír;
- só, őrölt bors;
- **2 fej** vöröshagyma;
- **1 kisebb fej** fokhagyma;
- **1 fej** vöröskáposzta;
- **10 dkg** aszalt szilva, cukor, balzsamecet, őrölt köménymag.

A kacsacombot a kakukkfű, rozmaring, bazsalikom, gyömbér és olaj keverékével bekenjük, és egy napig hűtőben pácoljuk.

Lábasban libaszírt hevítünk, a combokat megforgatjuk, kissé megpirítjuk benne, hozzáadjuk a hagymákat, sózzuk, borsozzuk, majd sütőben, **160-180 C-fokon** szép pirosra sütjük.

A káposztát vékonyra szeljük, cukrot karamellizálunk, a káposztát rádobjuk, sózzuk, köményt és balzsamecetet adunk hozzá. Az edényt lefedjük, és gyakran megkeverve puhára pároljuk. **10 perccel** a vége előtt beletesszük a magozott aszalt szilvát. (Ha egy pár szem rizst dobunk bele az elején, a káposzta fényesebb lesz, és a leve kissé besűrűsödik a rizsben lévő keményítőtől.)

Kísérő szaftot készítünk: a libacomb pecsenyelevének zsírosabb részében egy kevés lisztet pirítunk, majd a többivel felöntjük, simára keverjük, és jól kiforraljuk.

**Előkészítési idő: 20 perc.**

**Elkészítési idő: 120 perc.**