

Αγριογούρουνο Κοκκινιστό

Υλικά:

2	κιλά	Αγριογούρουνο,
1	φλυτζάνι τσαγιού	Ελαιόλαδο,
5		Κρεμμύδια (μεγάλα - ψιλοκομμένα),
10	κόκκους	Μπαχάρι,
2	κουταλιές	Πελτέ,
		Γαρίφαλο (σκόνη),
		Κανέλλα (σκόνη),
		Πιπέρι,
		Αλάτι Χονδρό

Μαγείρεμα :

- Κόβουμε το κρέας σε μερίδες και το βάζουμε σε μία κατσαρόλα με νερό και ξύδι, για 10 περίπου ώρες, για να καθαρίσει.
- Αφού περάσουν οι 10 ώρες, αλλάζουμε το νερό του και το βάζουμε να βράσει. Αφού το ξαφρίσουμε καλά το αφήνουμε να βράσει σε χύτρα για 15 – 20 περίπου λεπτά. Όταν βράσει αφαιρούμε το κρέας από την κατσαρόλα και κρατάμε το ζουμί του.
- Σε μία άλλη κατσαρόλα ρίχνουμε το λάδι και ροδίζουμε το κρέας. Προσθέτουμε τα κρεμμύδια, τα μπαχαρικά και τον πελτέ. Συμπληρώνουμε με το ζουμί του κρέατος που έχουμε κρατήσει και το αφήνουμε να βράσει μέχρι να πήξει η σάλτσα του.
- Σερβίρεται ζεστό, με συνοδευτικά, εάν θέλουμε, μακαρόνια, ρύζι ή τηγανιτές πατάτες.