Vadhús szeletek videczburgi módon

Zománcos tepsi aljára tegyünk 2-3 evőkanál étolajat. Ezután a tepsit béleljük ki dupla alufóliával úgy, hogy a sarkokba is jól beilleszkedjen, de sehol ne szakadjon ki. (A fóliát széltében toldani kell. A széleket legalább 6-7-szer hajtogassuk egymásra, és simítsuk le, hogy tökéletesen zárjon a fólia!)
A fóliával bélelt tepsibe tegyünk ismét étolajat, kb. gyenge 1dl-t. Hintsünk rá kb. 1 kávéskanál sót. Ezután terítsük be ujjnyi vastagra vágott hússzeleteket. Sózzuk meg, hintsünk rá ízlés szerinti mennyiségű pirospaprikát, őrölt borsot, mokkáskanálnyi őrölt koriandert, kevés kakukkfüvet, reszeljünk rá fél szerecsendiót. Ezután kb. fél cm. vastagon fedjük le zöldség-masszával (összetétele a recept alján) Ezután ismét egy réteg hússzelet következik, mindazokkal az ízesítőkkel, amelyeket az első részletében leírtam. A fűszerek tetejére terítsük el a zöldségmassza második részét. Ezután borítsuk be 1/2 kg szeletekre vágott gombával (legjobb a sampion) majd az egészet takarjuk be szorosan vékonyra vágott kolozsvári szalonnaszeleteket.

A fóliát 5-6-szoros pödréssel zárjuk le, a végeket szintén pödréssel hajtogassuk vissza, hogy tökéletesen zárjon. Hagyjuk állni 10-12 órát, majd tegyük sütőbe. Három óra hosszat süssük, majd hajtogassuk szét a fóliát. Öt-tíz percre tegyük vissza, hogy a szalonna megpiruljon. (Tovább nem tanácsos nyitott állapotban hagyni, mert kiszárad a hús)

Sokféle körettel tálalható: pl. Rizibizi +savanyúság, majonézes burgonya, hagymás burgonyasaláta, pikáns gyümölcsszószok stb...

Zöldségmassza: Egy tepsi mennyiséghez 4-5 szem paradicsom, 3-4 zöldpaprika, 4-5 szem hagyma, két közepes fej fokhagyma. Mindezt apró lyukú húsdarálón ledaráljuk, enyhén megsózzuk, jól összekeverjük. A fokhagyma közömbösíti a szarvas ill. őzhús enyhén édeskés ("vad") alapizét, de ezen túlmenően harmonikusan illeszkedik az ízek összességébe.

Felhasználás előtt 24 órával ajánlatos a húst (már szeletelve) hideg vízben kiáztatni , többször lemosni , majd hideg vízzel felöntve ,2 evőkanál ecettel , 1 evőkanál sóval , 1 kávéskanál őrölt borssal ízesíteni és másnapi felhasználásig pácolni.