

مرغ وحشی شمالی؛ غذایی که عاشقش می‌شوید+ طرز تهیه

«مرغ وحشی» یک غذای خوشمزه شمالی و یکی از محبوب‌ترین انواع خورشت‌های محلی ایرانی است. این خورشت با مرغ معمولاً با مرغ و آلو بخارا درست می‌شود و طعم ترش و شیرین بی‌نظیری دارد.

به گزارش سایت خبری پُرسون، شما می‌توانید غذای مرغ وحشی شمالی را مانند هر خورش دیگری با برنج کته یا چلو برای وعده ناهار و لیست شام مهمانی و خودمونی سرو کنید.

اگر شما هم از دوستداران انواع غذاهای محلی شمالی هستید، با این مقاله همراه ما باشید تا طرز تهیه مرغ وحشی را به شما آموزش دهیم.

طرز تهیه مرغ وحشی شمالی در یک نگاه

برای تهیه مرغ وحشی شمالی، ابتدا قطعات مرغ شسته شده را با کمی نمک، زردچوبه و فلفل سیاه ترکیب کنید و ماساژ بدهید. این ترکیب را برای ۳۰ دقیقه در یخچال بگذارید تا استراحت کند و طعم ادویه‌ها به خورد مرغ برود. سپس، مرغ مزه‌دار شده را در روغن سرخ کنید و کنار بگذارید. پس از آن، پیازهای خدالی را کف تابه قرار دهید و قطعات مرغ سرخ شده را همراه با آلوی خیس خورده روی پیاز بچینید. شکر، کره، زعفران دم کرده، زنجبیل و آبلیموی تازه را هم به محتویات قابلمه اضافه کنید. درب قابلمه را ببندید و حدود ۴۵ دقیقه صبر کنید تا تکه‌های مرغ روی حرارت ملایم بخارپز شوند و مزه آلو و باقی مواد را به خودشان بگیرند. نیازی به اضافه کردن روغن نیست، مرغ خودش روغن می‌اندازد. سپس، این خورشت خوشمزه را با برنج کته یا چلو سرو کنید.

برای مطالعه مواد لازم، جزییات مراحل طرز تهیه مرغ وحشی شمالی ادامه این مطلب را بخوانید.

مواد لازم برای تهیه مرغ وحشی شمالی به روش مجلسی (برای ۴ نفر)

گوشت مرغ (ران یا سینه): ۴ یا ۵ تکه
آلو بخارا: ۸ عدد
شکر: ۱ قاشق غذاخوری
پیاز: ۲ عدد درشت
کره: ۲۵ گرم
زعفران (دم کرده غلیظ): نصف لیوان فرانسوی دسته‌دار
آبلیمو: ۱ قاشق غذاخوری
نمک، فلفل سیاه و زردچوبه: به مقدار لازم
زنجبیل تازه: به مقدار دلخواه
روغن سرخ کردنی: به مقدار کافی
زرشک: برای تزیین
برنج: برای سرو

مدت زمان لازم برای آماده‌سازی مواد اولیه: ۳۰ الی ۳۵ دقیقه

مدت زمان لازم برای پخت خورش مرغ وحشی: ۶۰ الی ۷۰ دقیقه

مراحل طرز تهیه مرغ وحشی شمالی

مرغ وحشی در واقع یک مدل خورشت کم آب و غلیظ با مرغ است. در تهیه این غذا استفاده از رب انار سلیقه‌ای است.

مرحله اول: مواد اولیه را آماده کنید

در اولین مرحله از طرز تهیه مرغ وحشی شمالی، قطعات مرغ را بشویید و در سبد بگذارید تا آب اضافی آنها خارج شود. در ادامه، گوشت مرغ را در ابعاد دلخواه برش بزنید. سپس، پیازهای شسته شده و بدون پوست را به صورت خالی نازک برش بزنید و کنار بگذارید.

آلو بخارا را نیز بشویید و همراه با مقداری آب در ظرف مناسبی بریزید تا برای ۳۰ دقیقه خیس بخورد. یک قطعه کوچک زنجبیل تازه را هم پوست بگیرید و به صورت ریز رنده کنید و کنار بگذارید. اگر به زنجبیل تازه دسترسی ندارید، می‌توانید نصف قاشق چای‌خوری پودر زنجبیل (طرز تهیه پودر زنجبیل) را جایگزین کنید.

مرحله دوم: گوشت مرغ را مرینیت کنید

در این مرحله از طرز تهیه مرغ وحشی ساده، مقداری نمک، فلفل سیاه و زردچوبه روی قطعات مرغ شسته شده بریزید. سپس، تکه‌های گوشت مرغ را با دست ماساژ دهید تا همه ادویه‌ها به خورد گوشت مرغ بروند.

پس از آن، روی ظرف حاوی تکه‌های مرغ مرینیت شده را با سلفون بپوشانید و برای ۳۰ دقیقه در یخچال بگذارید تا گوشت مرغ استراحت کند و کاملاً مزه‌دار شود.

مرحله سوم: تکه‌های مرغ را تفت دهید

پس از گذشت این مدت، ظرف حاوی تکه‌های مرغ مرینیت شده را از یخچال بیرون بیاورید. مقداری روغن را در تابه مناسبی بریزید و روی حرارت متوسط بگذارید تا داغ شود. سپس، تکه‌های مرغ را در این تابه بریزید و به اندازه‌ای تفت دهید که رنگ مرغ طلایی شود. پس از آن، قطعات مرغ تفت داده شده را از تابه خارج کنید.

مرحله چهارم: پیازها را در تابه بریزید

حالا، پیازهایی که قبلاً به صورت خالی نازک برش زدید را در همان تابه‌ای بریزید که مرغ‌ها را سرخ کردید. کف تابه را کاملاً با قطعات پیاز بپوشانید. سپس، تکه‌های گوشت مرغ سرخ شده را نیز روی پیازها بچینید. توجه داشته باشید، در این مرحله از طرز تهیه خورش مرغ وحشی اصلاً نیازی نیست پیازها را جداگانه تفت دهید، چون می‌خواهیم حسابی با مرغ آب بیندازند.

مرحله پنجم: آلو بخارا و کره را اضافه کنید

حالا وقت آن است که آلو بخاراهای خیس خورده را آبکشی کرده و در همین تابه، اطراف مرغ بچینید. کره را هم به قطعات کوچک‌تر برش بزنید و لابه‌لای گوشت مرغ قرار دهید.

مرحله ششم: باقی مواد خورش مرغ وحشی را اضافه کنید

سپس، باقی مواد مورد نیاز را هم به این تابه اضافه کنید. برای این منظور، ابتدا یک قاشق غذاخوری شکر را همراه با یک قاشق غذاخوری آبلیموی تازه در نصف لیوان زعفران دم کرده بریزید. این ترکیب را هم بزنید تا این مواد کاملاً با یکدیگر مخلوط شوند. سپس، این مواد را روی تکه‌های مرغ بریزید. راستی، در این مرحله باید زنجبیل تازه که قبلاً رنده کردید یا پودر زنجبیل را نیز به مواد خورش اضافه کنید.

مرحله هفتم: خورش مرغ وحشی شمالی را بپزید

حالا، درب این تابه را ببندید و کمی صبر کنید که تابه بخار کند. سپس، حرارت را ملایم کرده و حدود ۴۵ دقیقه منتظر بمانید تا مرغ و پیاز آب بیندازند و خورش مرغ وحشی شما روی حرارت کم کاملاً پخته و جا افتاده شود.

مرحله آخر: خورش مرغ وحشی شمالی را سرو کنید

پس از گذشت این مدت، حرارت را خاموش کنید و خورش مرغ وحشی شمالی را در ظرف سرو بریزید. شما می‌توانید این خورش را با دانه‌های انار یا زرشک تفت داده شده تزئین کرده و همراه با برنج آبکش یا برنج کته میل کنید.

نکات مهم در طرز تهیه مرغ وحشی شمالی

در طرز تهیه غذای مرغ وحشی، علاوه بر نمک، فلفل سیاه و زردچوبه می‌توانید قطعات مرغ را با مقداری زعفران و آبلیموی تازه نیز مرینیت کنید.

در طرز تهیه خورش مرغ وحشی لازم نیست آب در قابلمه بریزید. چون پیاز و مرغ خودشان آب می‌اندازند و این مقدار آب برای آماده شدن خورش مرغ وحشی کافی است. با این حال در صورت تمایل، می‌توانید به اندازه نصف لیوان استاک مرغ نیز به مواد اولیه این خورش اضافه کنید.

شما به دلخواه می‌توانید مقدار شکر مصرفی در طرز تهیه مرغ وحشی شمالی را بیشتر یا کمتر در نظر بگیرید.

بسته به طبع و ذائقه، می‌توانید مقداری پودر دارچین یا یک قطعه چوب دارچین نیز به محتویات این خورش اضافه کنید.

در طرز تهیه مرغ وحشی با رب انار، کافی است به اندازه یکی دو قاشق غذاخوری رب انار را هم به مواد اولیه این غذا اضافه کنید.

در صورت تمایل، می‌توانید چند حبه سیر را هم رنده کرده و قبل از پخت به محتویات خورش مرغ وحشی اضافه کنید.

زمان پخت مرغ وحشی را طولانی نکنید تا غذای خوشمزه شما بیش از اندازه خشک نشود.

خورش مرغ وحشی را حتما با حرارت ملایم بپزید تا طعم همه مواد کاملا به خورد یکدیگر برود.

اگر طرفدار غذاهای تند هستید، می‌توانید مقداری پودر یا پرک فلفل قرمز را نیز به این خورش اضافه کنید.

برای لطیف‌تر شدن گوشت مرغ، پیشنهاد می‌کنیم اگر فرصت دارید مرغ را برای یکی دو ساعت در محلول آب و نمک بخیسانید.

فوت و فن‌های خوشمزه شدن مرغ وحشی شمالی

چکار کنیم خورش مرغ وحشی خوشمزه‌تر شود؟

شما به دلخواه می‌توانید کمی رب انار، آب انار یا رب آلوچه نیز در این خورش بریزید. در این صورت، باید در اواسط پخت، طعم خورش را بچشید و اگر لازم بود، مقدار بیشتری شکر را به سس این خورش اضافه کنید.

آیا می‌توانیم خورش مرغ وحشی را با دیگر انواع آلو هم درست کنیم؟

بله. در صورت تمایل، می‌توانید از آلو سیاه، آلو خورشتی، آلو بخارا، آلو جنگلی، قیسی یا ترکیب همه اینها استفاده کنید.