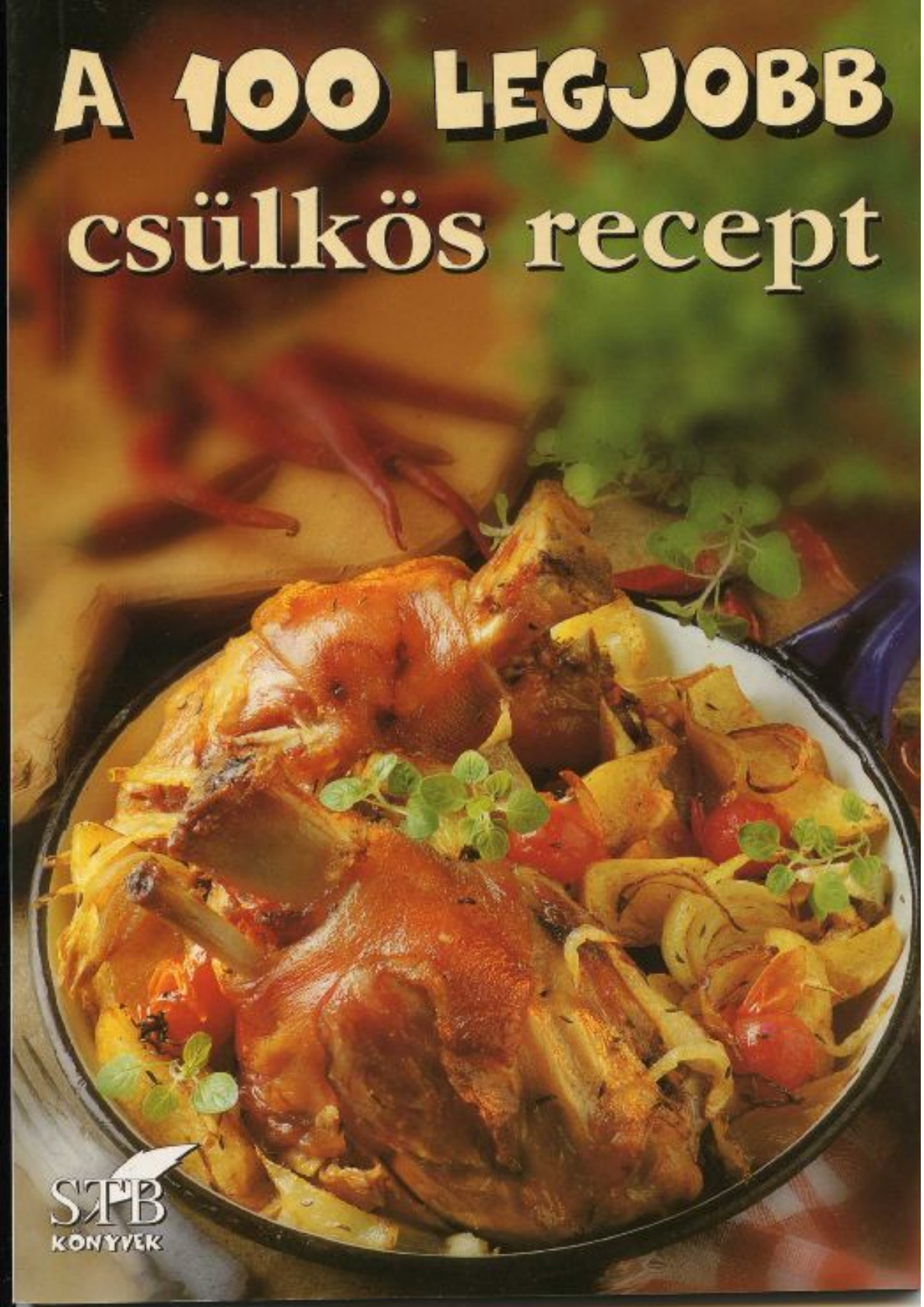
A 100 LEGJOBB csülkös recept



STB KÖNYVEK

A 100 LEGJOBB

Sorozatszerkesztő

Toró Elza

73. kötet

A 100 LEGJOBB

csülkös recept

STB Könyvek Könyvkiadó
Kistarcsa, 2004

A 100 LEGJOBB

csülkös recept

Sorozatszerkesztő: Toró Elza
Szerkesztette: Bártfai László
A borítón lévő ételt elkészítette: Korpádi Péter
© Fényképezte: Patyi Árpád

ISBN 963 9266 75 2

© STB Könyvek Könyvkiadó Kft.
Felelős kiadó: Sajgó Miklós és Váradi Ferenc
Telefon: 06-30-9214-669
E-mail: kiado@stbkonyvek.hu
Honlap: www.stbkonyvek.hu

Megrendelhető postán:
STB Könyvek Könyvkiadó Kft.
2143 Kistarcsa, Pf. 27

Előszó

Aki evett már sertéscsülköt pékné módra, aki kóstolta a tárkonyos bárányscsülköt vagy a tejfölös malaccsülköt, aki csak egyszer is belakott már a savanyú káposztával készült székely sertéscsülökből, az tudja csak igazán, mily mennyei falat a csülök!

És ha már tudja, hát bizonnyal bizsereg az ínye, és a gyomra izgatottan megremeg az olyan ételkülönlegességek hallatán, mint a sertéscsülök portugál marinádban, a marhalábszár sörben, a fügével töltött füstölt csülök, vagy a bajor módra készített borjúcsülök. A libanoni módra készített bárányscsülköt pedig már csak félve merjük megemlíteni, nehogy az ínyenc olvasó azt gondolja, hogy mi itt az ízlelőidegeit pengetve valami bűvös zenével kívánjuk befolyásolni a józan ítélőképességét...

A csülök – a párosujjú patások húsos alsó lábszára – a legízletesebb húsok közül való. Zsírszövettel lazán átszőtt húsrostjai puhábbak, omlósabbak a szárazabb és erősebb rostú comb vagy a lapocka rostjainál, ezáltal a csülök kevésbé terheli meg az emésztőszerveket. A csülök kollagéntartalmú szövetei pedig finom rugalmasságot kölcsönöznek a húsnak, növelve ezáltal élvezeti értékét.

Különösen a fiatal állatok csülkén érdemes rajta hagyni a (kellőképpen megtisztított) bőrt is – ennek a legmagasabb a kollagéntartalma, ettől lesz igazán „remegős" a csülökhús.

Sok esetben a benne levő csontokkal együtt készítjük a csülköt, s ez különösen jó ízt ad az ételnek, azonkívül, a csontvelő is finom csemege.

Egy kis csülökhús – pláne, ha füstölt – szinte „megbolondítja" a babból, zöldbabból, sárgaborsóból készült leveseket, főzelékeket, és a kocsonya is akkor igazi, ha (füstölt) csülök is kerül bele.

Jelen válogatásunkban csupa olyan étel receptjét gyűjtöttük össze, amelyek valamilyen fajta csülökből vagy csülökkel

készülnek. Az ismertebb, hagyományosabb receptek mellett számos különlegesség elkészítési módját is közreadjuk, bízva abban, hogy „csülökrajongó" olvasóink megtalálják közöttük az ízlésüknek leginkább megfelelőeket.

S ha valaki kétszer nyúl az ételért, ne mondják neki: „Vidd innen a csülkeidet!"

Jó étvágyat kíván

A SZERKESZTŐ

Muflon csülökpörkölt

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg csont nélküli muflon csülökhús • 1 dl olaj • só
- 1 dkg pirospaprika • 10 dkg vöröshagyma • őrölt bors
- 10 dkg zöldpaprika • 10 dkg paradicsom • 1 kiskanál liszt.

A vöröshagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk, és felhevített olajon üvegesre pirítjuk. Megszórjuk a pirospaprikával, elkeverjük, és felengedjük kevés vízzel. A csülköt megmossuk, közepes kockára daraboljuk, majd a hagymára tesszük. Hozzáadjuk a kicsumázott, felszeletelt paprikát és paradicsomot, majd sózzuk, borsozzuk, és készre pároljuk. Zsírjára pirítjuk, megszórjuk liszttel, és felöntjük kevés vízzel. Jól összekeverjük, összerotyogtatjuk, de forralni nem kell.

Sós vízben főtt burgonyával kínáljuk.

Őzgulyás szegedi módra

Elkészítési idő: 2 óra, 10 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg csont nélküli őzlábszár • 10 dkg zsír • 5 dkg liszt
- 10 dkg vöröshagyma • 1 dkg pirospaprika
- 2 cseresznyepaprika • 80 dkg burgonya • só • 1 tojás.

A húst nagyobb kockákra vágjuk, jól megmossuk, és lecsöpögtetjük. A vöröshagymát felaprítjuk, felhevített zsiradékon megdinszteljük, majd meghintjük pirospaprikával. Jól elkeverjük, beletesszük a húst, és megsózzuk. Felengedjük vízzel, lefedjük, majd puhára pároljuk. Mielőtt a hús teljesen megpuhulna, hozzáadjuk a felkockázott burgonyát, és felforraljuk. A lisztből és tojásból csipetkét készítünk, a forrásnak indult ételbe szaggatjuk, és kiforraljuk. Ízlés szerint morzsolhatunk bele cseresznyepaprikát.

Csülkös sóskaleves

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc + áztatás

Hozzávalók 4 személyre:

• 1 kg füstölt sertéscsülök • 50 dkg sóska • 2 dl tejföl
• 1 evőkanál liszt • cukor • őrölt bors • só • pirospaprika.

A csülköt megtisztítjuk, majd hideg vízbe tesszük, és egy éjszakán át ázni hagyjuk. Leöntjük róla az áztatólevet, ismét felengedjük annyi hideg vízzel, hogy ellepje, majd puhára főzzük. Amikor a hús elválik a csontokról, kivesszük, és metéltre vágjuk. A főzőlevet kiegészítjük annyi vízzel, hogy egy liter legyen. A sóskát megmossuk, felengedjük három deci főzőlével, és megpároljuk. Turmixgépbe tesszük, pépesítjük, majd állandó kevergetés mellett behabarjuk a liszttel csomómentesre dolgozott tejföllel. Felöntjük azzal a lével, amiben a csülök főtt, beletesszük a húst, majd összerotyogtatjuk. Cukorral, sóval és borssal ízesítjük, majd tányérokra osztjuk. Tetejét meglocsoljuk tejföllel, friss sóskalevelekkel díszítjük, és pirospaprikával megszórva kínáljuk.

Tálalhatjuk félbevágott rozscipóban is, melynek közepét kivájtuk.

Csülkös káposztaleves

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc + áztatás

Hozzávalók 4 személyre:

• 50 dkg savanyú káposzta • 1 kg füstölt sertéscsülök
• 10 dkg lángolt kolbász • 10 dkg sárgarépa
• 10 dkg fehérrépa • 15 dkg vöröshagyma
• 2 gerezd fokhagyma • 1 marhahúsleves kocka
• 2 dl tejföl • 1 dl tejszín • 1 púpozott evőkanál liszt
• 5 dkg vaj • só • őrölt bors • őrölt tárkonylevél
• 1 kiskanál morzsolt sáfrány • kakukkfű.

A füstölt csülköt egy éjszakán át hideg vízben áztatjuk, majd két liter friss vízben félpuhára főzzük. A vöröshagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk, és felhevített vajon megdinsztelje. Beletesszük a pépesített fokhagymát, a felkarikázott sárgarépát és fehérrépát, majd lefedjük. Tíz percig pároljuk, megszórjuk liszttel, majd folyamatosan kavargatva, két perc alatt lepirítjuk. Sózzuk, borsozzuk, kakukkfűvel, tárkonnyal és sáfránnyal fűszerezzük, majd felengedjük a csülök főzőlevével. Hozzáadjuk a leveskockát, majd a kimosott és összevágott savanyú káposztát. Tejföllel és tejszínnel ízesítjük, majd belerakjuk a csülköt. Ha szükséges, az elfőtt levet vízzel pótoljuk, és készre pároljuk. A megfőtt csülköt kicsontozzuk, húsát felkockázzuk, és visszatesszük a levesbe. A kolbászt vékony karikára szeljük, tálalás előtt kevés vajon megpirítjuk, és a leves tetejére szórjuk. Díszíthetjük paradicsom és paprika szeletekkel is, vagy megszórhatjuk apróra vágott petrezselyemzölddel. Szabadtűzön, bográcsban is elkészíthető étel.

Kínálhatunk mellé erős paprikát és vörös rozét.

Borjúcsülök pékné módra

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

• 1 kg borjúcsülök • 1 kg burgonya • őrölt bors • 5 dkg zsír
• 20 dkg gyöngyhagyma • fél csokor petrezselyemzöld • só.

A csülköt megmossuk, bőrét lehúzzuk, húsát megsózzuk, borsozzuk. Tepsibe rakjuk, körbelocsoljuk kevés zsírral, majd középmeleg sütőben megsütjük. A burgonyát meghámozzuk, és a megtisztított gyöngyhagymával együtt felszeleteljük. A hús köré halmozzuk, majd zsírjával locsolgatva készre pároljuk. A húst kicsontozzuk, felszeleteljük, visszahelyezzük a csontra, és tálra fektetjük.

Köré tesszük a hagymás burgonyát, megszórjuk apróra vágott petrezselyemzölddel, és kovászos uborkával kínáljuk.

Ír ürügulyás

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg ürücsülök • 10 dkg sárgarépa • 10 dkg fehérrépa
- 10 dkg karalábé • 15 dkg kelkáposzta
- 1 gerezd fokhagyma • 50 dkg burgonya • só
- 1 húsleveskocka • őrölt fehér bors • petrezselyemzöld.

A csülköt kicsontozzuk, bőrét lehúzzuk, húsát apróra daraboljuk. Jól megmossuk, majd hideg vízbe, takaréklángon, főni tesszük. Sózzuk, borsozzuk, beletesszük a leveskockát majd fokhagymával ízesítjük. A zöldségeket megtisztítjuk, kisebb kockákra vágjuk, majd a levesbe rakjuk. Amikor a hús megpuhult, beletesszük a feldarabolt burgonyát, és készre főzzük, közben a habot a leves tetejéről többször leszedjük.

Tálaláskor megszórjuk finomra aprított petrezselyemzölddel.

Burgonyás csülökleves

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc + áztatás

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg füstölt sertéscsülök • 50 dkg burgonya • 3 dkg liszt
- 20 dkg lángolt kolbász • 1 dl olaj • 2 dkg pirospaprika
- 15 dkg vöröshagyma • 1 marhahúsleves kocka
- 1 kiskanál majoránna • fél csokor petrezselyemzöld
- 2 szál zellerzöld • 10 dkg zöldpaprika • őrölt bors
- 10 dkg paradicsom • 1 babérlevél • 2 dl tejföl.

A csülköt felöntjük hideg vízzel, és egy órán át áztatjuk. Leszűrjük, felengedjük friss hideg vízzel, és főni rakjuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk, és felhevített olajon megpároljuk. Megszórjuk a pirospaprikával, borssal, majd hozzáadjuk a kicsumázott, feldarabolt paprikát és paradicsomot. Majoránnával, babérlevéllel és zellerzölddel ízesítjük, összeforraljuk, és a csülökhöz tesszük. Amikor a csülök teljesen puhára főtt, kivesszük, kicsontozzuk, majd húsát felkockázzuk. A burgonyát meghámozzuk, feldaraboljuk, a levesbe tesszük, és készre főzzük. Tetejét meghintjük liszttel, hagyjuk, hogy az olaj beszívja, majd elkeverjük. A kolbászt felkarikázzuk, olajon megpirítjuk, majd a feldarabolt hússal együtt a levesbe halmozzuk. Összeforraljuk, tányérokra osztjuk, és meglocsoljuk tejföllel.

Megszórjuk finomra vágott petrezselyemzölddel, paradicsom és paprikaszelettel díszítjük, majd vörösborral kínáljuk.

Csülkös babgulyás

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc + áztatás

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg füstölt sertéscsülök • 15 dkg vöröshagyma
- 1 dl olaj • 2 dkg csemege pirospaprika
- 10 dkg zöldpaprika • 10 dkg paradicsom
- 20 dkg szárazbab • 2 gerezd fokhagyma • őrölt bors.

A csipetkéhez: 1 tojás • 10 dkg liszt • só.

A csülköt alaposan megtisztítjuk, majd egy éjszakán át hideg vízben áztatjuk. Leszűrjük, felengedjük annyi vízzel, hogy ellepje, és puhára főzzük. A babot megmossuk, és beáztatjuk. Közben a vöröshagymát apróra vágjuk, felhevített olajon megdinszteljük, majd megszórjuk a pirospaprikával. A zöldpaprikát kicsumázzuk, és a paradicsommal együtt feldaraboljuk. Őrölt borssal és pépesített fokhagymával ízesítjük, majd félretesszük. A megpuhult csülköt kivesszük a léből, és nagyobb kockára vágjuk. Az előkészített vöröshagymát a visszamaradt főzőléhez keverjük, beletesszük a babot, és készre főzzük. Elkészítjük a csipetkét, a levesbe rakjuk, majd felforraljuk és hozzáadjuk a húst.

Kékfrankos vagy burgundi bor illik hozzá. A gulyást szabadtűzön, bográcsban is elkészíthetjük.

Tárkonyos borjúleves

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg csont nélküli borjúcsülök
- 25 dkg vöröshagyma • 2 dl tejföl • 1 dl olaj
- 1 csokor friss tárkony • 0,5 dl száraz fehérbor
- 3 dkg liszt • só • őrölt bors
- 1 húsleveskocka • tárkonyecet.

A csülköt megmossuk, leitatjuk róla a nedvességet, majd felkockázzuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk, majd felhevített olajon megpirítjuk. Rátesszük a húst, majd folyamatos kavargatás mellett megdinszteljük. Felengedjük 4 dl vízzel, beletesszük a leveskockát, és félkészre pároljuk. Sózzuk, borsozzuk, finomra vágott tárkonylevéllel fűszerezzük, majd az elpárolgott levet annyi vízzel pótoljuk, hogy a főzőlé egy liter legyen. A lisztet és a tejfölt csomómentesre keverjük, behabarjuk vele a levest, majd hozzáadjuk a bort és a tárkonyecetet. Felforraljuk, és ha szükséges, sóval utóízesítjük. Citromgerezddel és tárkonylevéllel díszítjük.

Pirított zsemlekockát, vagy felkockázott kemény tojást és száraz fehérbort kínálunk hozzá.

Citromos, gombás borjúcsülök leves

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg csont nélküli borjúcsülök
- 10 dkg csiperkegomba • 10 dkg burgonya
- 10 dkg sárgarépa • 10 dkg fehérrépa • 2 dl tejföl
- 1 citrom • 10 dkg vöröshagyma • 1 húsleveskocka
- 1 csokor petrezselyemzöld • 1 dl olaj • őrölt bors • só
- 3 dkg liszt • csipetnyi cukor.

A borjúcsülköt megtisztítjuk, apró kockákra vágjuk, és felengedjük 6 dl vízzel. Beletesszük a húsleveskockát, a hasábokra vágott sárgarépát és fehérrépát, és puhára főzzük. A vöröshagymát felaprítjuk, forró olajon üvegesre pirítjuk, majd hozzáadjuk a vékonyan felszeletelt gombát. Sózzuk, borsozzuk, reszelt citromhéjjal ízesítjük, és megpároljuk. A burgonyát felkockázzuk, majd amikor a hús teljesen megpuhult, a gombával együtt a levesbe tesszük. A petrezselyemzöldet apróra vágjuk, és felét a levesbe szórjuk. A tejfölt és a lisztet csomómentesre keverjük, majd behabarjuk vele a levest. Citromlével és cukorral ízesítjük, majd megszórjuk apróra vágott petrezselyemzölddel.

Száraz fehérborral kínáljuk.

Sajthabos borjúcsülök leves

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 60 dkg csont nélküli borjúcsülök
- 5 dl zöldséges erőleves • 1 dl száraz fehérbor
- 10 dkg sajt • 2 dl tejföl • 2 tojás • só • őrölt fehér bors
- 1 csokor petrezselyemzöld • csipetnyi köménymag.

A csülköt megtisztítjuk, kisebb kockákra daraboljuk, majd felengedjük az erőlevessel. Félkészre pároljuk, hozzáöntjük a bort, és megszórjuk az apróra vágott petrezselyemzöld kétharmadával. Sózzuk, borsozzuk, köménymaggal ízesítjük, majd lefedve készre főzzük. Közben elkészítjük a sajthabot: a tojássárgákat és a tejfölt csomómentesre dolgozzuk, megszórjuk, sóval és borssal, majd megfűszerezzük a maradék petrezselyemzölddel. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, és összekeverjük a tejfölös habbal és a reszelt sajttal. A meleg levest csészékbe osztjuk, tetejére két-két evőkanál sajthabot halmozunk, majd forró sütőben, negyed órán át sütjük.

Friss paradicsommal és sajtszelettel díszítjük, majd félszáraz fehérborral kínáljuk.

Kéttányéros borjúcsülök leve

Elékészítési idő: 2 óra, 20 per

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,2 kg borjúcsülök • 10 dkg sárgarépa
- 10 dkg fehérrépa • 10 dkg zellergumó
- 1 húsleveskocka • 5 dkg vöröshagyma
- 1 gerezd fokhagyma • 10 dkg eperlevél tészta • só
- 4 adag sós burgonya • őrölt fehér bors • kurkuma
- 4 adag kapormártás.

A sárgarépát, a fehérrépát, a zellergumót és a vöröshagymá megtisztítjuk, majd négybe szeljük. A csülköt megmossuk felengedjük hideg vízzel, és hozzáadjuk az előkészített zöldsé geket. Beletesszük a leveskockát, sózzuk, borsozzuk, kurku mával és fokhagymával ízesítjük, majd takaréklángon készre főzzük. Közben elkészítjük a sós burgonyát, és a kapormár tást. A megpuhult csülköt kivesszük, kicsontozzuk, majd hú sát felszeleteljük. Ráöntünk kevés forró levest, és meleger tartjuk. A tésztát enyhén sós vízben megfőzzük, leszűrjük majd a levesbe tesszük.

Egyszerre kínáljuk a levest, a húst, a köretet és a mártást.

Palócleve

Elkészítési idő: 2 óra, 40 per

Hozzávalók 4 személyre:

- 60 dkg csont nélküli ürücsülök • 7 dkg zsír
- 15 dkg vöröshagyma • só
- 2 gerezd fokhagyma • 1 dkg pirospaprika
- 1 babérlevél • őrölt kömény
- 60 dkg burgonya • 40 dkg vajbab • 3 dl tejföl
- 2 dkg liszt • őrölt bors • fél csokor petrezselyemzöld
- 2 szál friss kapor • 1 csontleveskocka.

A vöröshagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk, majd felhevített zsiradékon megdinszteljük. Megszórjuk pirospaprikával, összekeverjük, majd felöntjük fél deci vízzel. Zsírjára pirítjuk, és beletesszük a leforrázott, kisebb kockára vágott ürühúst. Megsózzuk, és gyakran kavargatva ismét zsírjára pirítjuk. Kevés őrölt borssal, babérlevéllel, köménymaggal és pépesített fokhagymával fűszerezzük. Felengedjük kevés vízzel, lefedjük, majd rövid lében, saját zsírjában és gőzében, kissé pirítva puhára pároljuk. A kockából levest készítünk, majd beletesszük a felkockázott burgonyát és a kisebb darabokra tört vajbabot. Majdnem készre főzzük, a húshoz öntjük, és összeforraljuk. Kevés zsírral és liszttel világos rántást készítünk, megszórjuk apróra vágott petrezselyemzölddel, majd beránt juk vele a levest.

Készre főzzük, meglocsoljuk tejföllel, összerotyogtatjuk, és forrón, felaprított kaporral megszórva kínáljuk.

Ürühátsó angolosan

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg csont nélküli hátsó csülökhús
- 5 dkg zsír • őrölt bors • só • 1 evőkanál paradicsompüré
- 2 dkg liszt • 2 gerezd fokhagyma.

A csülök bőrét lehúzzuk, húsát felgöngyöljük, majd vékony kötözőspárgával rögzítjük. Sózzuk, borsozzuk, majd felhevített zsiradékon elősütjük. Zsírjával együtt tepsibe tesszük, majd középmeleg sütőben, saját zsírjával gyakran locsolgatva, időnként megforgatva, angolosra sütjük. Kivesszük a tepsiből, felszeleteljük, majd melegen tartjuk. A visszamaradt zsiradékot elkeverjük a paradicsompürével, majd pépesített fokhagymával ízesítjük, és megpirítjuk. Megszórjuk liszttel, felengedjük vízzel, majd kiforraljuk, és átszűrjük.

Melegen, burgonyakrokettel és cukros salátával kínáljuk.

Borjúcsülök bajorosan

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg borjúcsülök • 30 dkg császárszalonna
- 10 dkg sárgarépa • 10 dkg fehérrépa
- 10 dkg zellergumó • 4 dkg liszt • fél citrom
- 3 dl tejföl • fél csokor petrezselyemzöld • só • őrölt bors.

A csülköt megmossuk, kicsontozzuk, és összegöngyöljük. Átkötözzük, megszórjuk sóval és őrölt borssal, majd tepsibe rakjuk. A szalonnát négy egyenlő részre vágjuk, a hús köré fektetjük, majd köréhalmozzuk a megtisztított és felkariká-zott zöldségeket. Középmeleg sütőbe tesszük, majd pecsenyelével és vízzel locsolgatva megpároljuk. A húst kivesszük, leszedjük róla a spárgát, majd felszeleteljük. A zöldségeket megszórjuk liszttel, megpirítjuk, rátesszük a tejfölt, és a citrom kifacsart, szűrt levével ízesítjük.

A húst tálra rendezzük, rálocsoljuk a zöldséges mártást, majd megszórjuk finomra aprított petrezselyemzölddel.

Borjúcsülök provánszi módra

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg borjúcsülök • 1 dl olaj • só • őrölt bors
- 15 dkg vöröshagyma • 2 gerezd fokhagyma
- 20 dkg paradicsom • 1 dl száraz fehérbor
- 2 dkg liszt • borókabogyó • borsikafű • tárkonylevél.

A csülök bőrét lehúzzuk, húsát sózzuk, borsozzuk, és tepsibe tesszük. Kevés olajat öntünk alá, majd vízzel és saját zsírjával locsolgatva, középmeleg sütőben megsütjük. A paradicsomot forró vízbe mártjuk, héját lehúzzuk, húsát pedig apróra darabolju k. A megtisztított és felaprított vöröshagymát felhevített olajon megdinszteljük, pépesített fokhagymával ízesítjük, majd belerakjuk a paradicsomot. Megszórjuk liszttel és felengedjük a borral. A borókabogyót, a borsikafüvet és a tárkonylevelet fűszerzacskóba rakjuk, majd a hagymás paradicsomhoz tesszük. Lefedjük, és puhára pároljuk.

A húst felszeleteljük, majd párolt rizzsel és a paradicsomos mártással tálaljuk.

Tejfölös-gombás borjúcsülök

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg borjúcsülök • 1 dl olaj • 10 dkg vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma • só • őrölt bors • 25 dkg gomba
- 2 dkg liszt • 2 dkg paradicsompüré
- 3 dl tejföl • fél csokor petrezselyemzöld.

A csülköt alaposan megtisztítjuk, majd bőrét centiméterenként bevagdossuk. Bedörzsöljük sóval és borssal, tepsibe rakjuk, és meglocsoljuk olajjal. Készre sütjük, közben gyakran locsolgatjuk vízzel és saját zsírjával. A vöröshagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk, majd a pépesített fokhagymával együtt, a hús mellé szórjuk. Megdinszteljük, majd kivesszük a húst. Hozzáadjuk a felszeletelt gombát, megszórjuk a finomra aprított petrezselyemzölddel, és zsírjára pirítjuk. Meghintjük a liszttel, majd belekeverjük a paradicsompürét és a tejfölt. A húst óvatosan kicsontozzuk, felszeleteljük, majd visszatesszük a csontra, és tálra fektetjük.

Külön csészében kínáljuk mellé a mártást.

jó tudni!

Az erősen füstölt csülköt mindig áztassuk ki.

Vajas borjúcsülök

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg borjúcsülök • 15 dkg vaj • só • őrölt fehér bors
- 2 dkg liszt • fél csokor petrezselyemzöld • kurkuma.

A csülköt megmossuk, kicsontozzuk, és bőrét lehúzzuk. Kiterítjük, óvatosan felgöngyöljük, majd kötözőspárgával rögzítjük. Bedörzsöljük sóval és borssal, tepsibe fektetjük, majd körberakjuk vajdarabkákkal. Kevés vizet öntünk alá, és közepesen meleg sütőben megpároljuk. Vigyázzunk arra, hogy az elpárolgott vizet mindig pótoljuk. A húst kivesszük a tepsiből, lefejtjük róla a spárgát, majd felszeleteljük. Húsos tálra rendezzük, megszórjuk finomra aprított petrezselyemzölddel, majd tálalásig melegen tartjuk. A visszamaradt pecsenyelevet kurkumával fűszerezzük, majd zsírjára sütjük. Megszórjuk liszttel, kissé lepirítjuk, és felengedjük vízzel.

Addig forraljuk, amíg mártás sűrűségű lesz, majd külön csészében kínáljuk a hús mellé.

Bárányczülök veseraguval

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg bárányczülök • 8 dkg zsír • 2 dkg liszt
- 1 dkg paradicsompüré • só
- 20 dkg bárányvese • 0,5 dl olaj
- 15 dkg csiperkegomba • fél csokor petrezselyemzöld
- 1 dl fehérbor • őrölt bors.

A bárányczülök bőrét lehúzzuk, húsát megmossuk, és leitatjuk róla a nedvességet. Enyhén bedörzsöljük sóval, tepsibe fektetjük, és meglocsoljuk zsírral. Kevés vizet öntünk alá, és

középmeleg sütőben készre sütjük. Kivesszük, felszeleteljük, majd tálalásig melegen tartjuk. A lisztet és paradicsompürét felengedjük kevés vízzel, csomómentesre dolgozzuk, majd a visszamaradt zsiradékra locsoljuk, és mártást készítünk belőle. A bárányvesét kettészeljük, közepét kivágjuk, majd vékony csíkokra daraboljuk. Felhevített olajon megfuttatjuk, hozzáadjuk a megtisztítjuk, vékonyra metélt gombát, majd sózzuk, borsozzuk. Finomra aprított petrezselyemzölddel ízesítjük, felengedjük a borral, majd összeöntjük a mártásos pecsenyelével. Felforraljuk, gyakran kavargatva besűrítjük, majd a hússzeletek mellé tálaljuk.

Köretként zöldborsós párolt rizst ajánlunk.

Sült bárányczülök

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg bárányczülök
- 8 dkg zsír • 2 dkg liszt
- 1 dkg paradicsompüré • só.

A csülök bőrét lehúzzuk, húsát alaposan megtisztítjuk, majd kissé bedörzsöljük sóval. Tepsibe fektetjük, meglocsoljuk a megolvasztott zsírral, majd kevés vizet öntünk alá, és készre pároljuk. Vigyázzunk, hogy a hús külső felülete ne égjen meg, ezért kevés víz mindig legyen alatta. Kivesszük a tepsiből, azonnal felszeleteljük, és tálalásig melegen tartjuk. A visszamaradt zsiradékot megszórjuk liszttel, hozzáadjuk a paradicsompürét, majd kevés vízzel hígítva, mártást készítünk belőle.

Az előkészített húst meglocsoljuk a még meleg mártással, majd vajban párolt sárgarépát, szalonnás kelbimbót vagy francia zöldbabot kínálunk mellé. Az igazán jó, sült bárányczülök omlós, puha, lédús, külső rétege piros ropogósra sült, a vágásfelülete pedig világos fehérhús színű.

Bárányscülök bordói módra

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg bárányscülök • 8 dkg zsír • 2 dkg liszt
- 1 dkg paradicsompüré • só • 20 dkg vargánya
- 4 dkg zsemlemorzsa • 2 gerezd fokhagyma
- 80 dkg újburgonya • fél csokor petrezselyemzöld.

A csülköket megtisztítjuk, bőrét lehúzzuk, húsát enyhén megsózzuk. Tepsibe rakjuk, meglocsoljuk a felolvasztott zsírral, kevés vizet öntünk alá, és középmeleg sütőben készre sütjük. Nagy gondot fordítsunk a sütésre, mert a bárány húsa rendszerint fiatal, gyenge rostozatú, és mire megpuhul, a külső felülete megéghet. Kivesszük, felszeleteljük, és tálra rendezzük. A visszamaradt zsiradékon megdinszteljük a felszeletelt gombát, megszórjuk zsemlemorzsával, és lepirítjuk. Pépesített fokhagymával ízesítjük, majd hozzáadjuk a csomómentesre dolgozott paradicsompürét és lisztet. Felengedjük vízzel, majd folyamatosan kavargatva, besűrítjük.

Köretként petrezselymes újburgonyát ajánlunk.

Erdélyi bárányscülök

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg bárányscülök • 10 dkg vaj
- 1 dkg paradicsompüré • só
- 2 dkg liszt • fél csokor tárkonylevél.

A csülök bőrét lehúzzuk, húsát megmossuk, és jól lecsöpögtetjük. Enyhén megsózzuk, tepsibe rakjuk, majd meglocsoljuk a felolvasztott vajjal. Kevés vizet öntünk alá, majd sütőbe tesszük, és készre sütjük. Közben, ha szükséges, kevés vízzel pótoljuk az elpárolgott folyadékot. A húst kivesszük a pecsenyéből, felszeleteljük, tálra rendezzük, és tálalásig melegen tartjuk. A lisztet és a paradicsompürét vízzel hígítjuk, csomómentesre keverjük, majd a visszamaradt zsiradékhoz öntjük. Megszórjuk finomra aprított tárkonylevéllel, és folyamatosan kavargatva, besűrítjük.

Rálocsoljuk a hússzeletekre, körberakjuk töltött gombafejekkel, sült szalonnával díszítjük, és azonnal kínáljuk.

Bárányscülök sertéshálóban

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg bárányscülök • 8 dkg zsír • 2 dkg liszt
- 1 dkg paradicsompüré • só
- 30 dkg darált sertéshús
- 20 dkg csiperkegomba • 10 dkg szárnyasmáj
- 2 tojás • sertésháló.

A csülök bőrét lehúzzuk, húsát megmossuk, majd bedörzsöljük sóval, és tepsibe tesszük. Meglocsoljuk a felolvasztott zsírral, tepsibe tesszük. Zsírjára pirítjuk, majd kevés vizet öntünk alá, és félkészre sütjük. A húst kiemeljük a pecsenyéből, tálra tesszük, és hagyjuk kihűlni. A gombát megtisztítjuk, apró darabokra vágjuk, majd zsírban megdinszteljük. Hozzáadjuk a felkockázott májat és a sertéshúst, majd megsózzuk, és az egészet lepirítjuk. A tojásokat felverjük, majd a gombás hússal jól összedolgozzuk. A csülköt beburkoljuk a húsos masszával, majd az előkészített sertéshálóba göngyöljük. Óvatosan tepsibe fektetjük, és középmeleg sütőben készre sütjük. Közben a paradicsompürét és a lisztet csomómentesre keverjük, felengedjük vízzel, és behabarjuk vele a visszamaradt pecsenyelevet.

Tálaláskor a húst meglocsoljuk a paradicsomos mártással, majd burgonyapürével és paradicsomsalátával kínáljuk.

Bárányscülök juhászné módra

Elkészítési idő: 2 óra, 20 pe

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg bárányscülök • 10 dkg libazsír • 2 dkg liszt
- 1 dkg paradicsompüré • só • 15 dkg gyöngyhagyma
- 20 dkg sonka • 15 dkg vargánya
- 2 gerezd fokhagyma • őrölt bors.

A csülök bőrét lehúzzuk, húsát megmossuk, és enyhén meg sózzuk. Tepsibe fektetjük, meglocsoljuk kevés zsírral, és kö zepesen meleg sütőbe tesszük. Zsírjára pirítjuk, majd mindi kevés vizet öntve alá, készre pároljuk. Kivesszük, felszelete jük, és tálra rendezzük. A visszamaradt zsiradékon megpáro juk a megtisztított gyöngyhagymát, majd hozzáadjuk a fe kockázott sonkát és gombát. Pépesített fokhagymával é borssal ízesítjük, majd gyakori kavargatás mellett lepirítju Megszórjuk liszttel, beletesszük a paradicsompürét, és feler gedjük kevés vízzel.

Jól kiforraljuk, és a hússzeletek mellé kínáljuk.

Pikáns bárányscülö

Elkészítési idő: 2 óra, 40 pe

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg bárányscülök • 5 dkg vaj • 3 dkg liszt • 2 dl tejf
- 1 dl tejszín • 2 tojássárgája • fél csokor tárkonylevél • s
- 0,5 dl tárkonyecet • fél citrom leve • 10 dkg vöröshagym

A csülköt kicsontozzuk, bőrét lehúzzuk, majd mindent j megmosunk. A csontot és bőrt felengedjük hideg vízzé majd alaplevet főzünk belőle. A húst közepes kockákra vá juk, leforrázzuk, majd lecsöpögtetjük. Felengedjük ann alaplével, hogy ellepje, majd megsózzuk. Beletesszük a me

tisztított és felszeletelt vöröshagymát, lefedjük, majd takaréklángon puhára főzzük. Szűrőkanállal kiszedjük a vöröshagymát, és a levet megszórjuk apróra vágott tárkonylevéllel. A vajból és a lisztből világos rántást készítünk, majd kissé besűrítjük vele a húsos alaplevet. Felforraljuk, majd tejszínnel, szűrt citromlével és tárkonyecettel ízesítjük. Ismét felforraljuk, majd tojássárgájával elkevert tejföllel dúsítjuk. Összerotyogtatjuk, finomra aprított tárkonylevéllel fűszerezzük, majd petrezselymes burgonyával kínáljuk.

Ürü tordai módra

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg csont nélküli hátsó csülök • 5 dkg zsír
- 10 dkg vöröshagyma • 6 szem szegfűszeg
- 2 gerezd fokhagyma • 20 dkg kelkáposzta • só
- 15 dkg kolozsvári húsos szalonna • 1 húsleveskocka
- 40 dkg burgonya • őrölt bors
- 20 dkg lángolt kolbász • fél csokor petrezselyemzöld.

A csülköt megmossuk, lecsöpögtetjük, majd bedörzsöljük pépesített fokhagymával. Sózzuk, borsozzuk, majd felhevített siradékon elősütjük, és nagyobb lábasba tesszük. A kelkáposztát leforrázzuk, hagyjuk kihűlni, majd felszeleteljük. A vöröshagymát megtisztítjuk, beletűzzük a szegfűszeget, majd a kelkáposztával együtt a hús mellé rakjuk. A szalonnát vastagabb csíkokra szeljük, a hús mellé tesszük, és felengedjük a húslevessel. Főni tesszük, majd mielőtt teljesen megpuhulna, hozzáadjuk a felkockázott burgonyát. Készre pároljuk, majd a húst kiemeljük, és tálra fektetjük. Köré halmozzuk a kelkáposztát, a burgonyát és a szalonnát, majd megrakjuk a felszeletelt, sült kolbásszal.

Megszórjuk finomra aprított petrezselyemzölddel, és kissé meglocsoljuk a visszamaradt főzőlével.

Pácolt ürücsülök

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc + 3 nap érlel

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg ürücsülök • 10 dkg sárgarépa
- 10 dkg fehérrépa • babérlevél
- 15 dkg vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma • egész bors
- 15 dkg füstölt szalonna • almaecet • só.

A zöldségeket megtisztítjuk, és hasábokra vágjuk. Fazékb rakjuk, hozzáadjuk a megmosott csülköt, majd meglocso juk kevés almaecettel. Sózzuk, borsozzuk, tetejére szórju a felszeletelt vöröshagymát, fokhagymát, babérlevelet, felengedjük annyi vízzel, hogy ellepje. Felforraljuk, ma 8-10 percen át főzzük. Kihűtjük, majd a lében hagyjuk, három napon át érleljük. Kivesszük a pácból, leitatjuk róla nedvességet, majd megtűzdeljük a felcsíkozott füstölt sz lonnával. Tepsibe fektetjük, majd középmeleg sütőbe rakju Gyakran locsolgatjuk és forgatjuk, majd készre sütjük.

Burgonyapürével tálaljuk.

Ragu borjúcsülökb

Elkészítési idő: 2 óra, 20 p

Hozzávalók 4 személyre:

- 60 dkg csontozott borjúcsülök • 4 dkg vaj
- 5 dkg vöröshagyma • 10 dkg sárgarépa
- 10 dkg fehérrépa • 1 gerezd fokhagyma
- 2 dkg paradicsompüré • 2 dkg liszt
- 3 cl konyak • egész bors
- 2 dl fehérbor • fél csokor petrezselyemzöld
- 2 szál zellerlevél • 1 babérlevél • só
- 3 szál kakukkfű.

A húst megmossuk, majd leitatjuk róla a nedvességet. Nagyobb darabokra vágjuk, sózzuk, borsozzuk, és megszórjuk liszttel. A vajat felhevítjük, beletesszük a lisztes húsdarabokat, és folyamatosan kavargatva, elősütjük. Kivesszük, majd a visszamaradt zsiradékon megfuttatjuk a megtisztított, felkarikázott sárgarépát, fehérrépát és vöröshagymát. Pépesített fokhagymával és durvára tört borssal ízesítjük, majd megszórjuk liszttel. Hozzáadjuk a paradicsompürét, kissé lepirítjuk, majd felengedjük a borral, és simára dolgozzuk. A petrezselyemzöldet, a zellerlevelet, a kakukkfüvet és a babérlevelet fűszerzacskóba tesszük, a boros zöldségekhez adjuk, majd egy perc alatt összerotyogtatjuk. Ráöntjük az elősütött húsra, lefedjük, és takaréklángon pároljuk. Amikor a hús majdnem puha, szűrőkanállal kiszedjük, és másik lábasba tesszük. A visszamaradt pecsenyelét mártás sűrűségűre főzzük, visszatesszük a húst, meglocsoljuk a konyakkal, majd készre főzzük.

Kidobjuk belőle a fűszerzacskót, tetejét megszórjuk vajdabkákkal, majd melegen kínáljuk.

Fokhagymás ürücsülök

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg ürücsülök
- 20 dkg füstölt szalonna
- 3 gerezd fokhagyma • só.

csülköt bő, forró vízzel leforrázzuk, majd meleg vízben negyed órán át áztatjuk. Lecsöpögtetjük, majd megtűzdeljük a eldarabolt szalonnával és fokhagymával. Megszórjuk sóval, majd hűtőbe tesszük, és egy órán át pácoljuk. Tepsibe rakuk, és kevés vizet öntünk alá. Gyakran locsolgatva és forgata készre sütjük.

Burgonyapürével tálaljuk.

Zaja ürücsülökb

Elkészítési idő: 2 óra, 40 pe

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg csont nélküli ürücsülök
- 1 csomag rétestészta • 2 dl tejföl
- 5 dkg zsír • 5 dkg vaj • 1 húsleveskocka
- 1 dkg pirospaprika • bors • majoránna • só
- 1 tojássárgája • 10 dkg vöröshagyma.

A húst jól megmossuk, majd finomlyukú tárcsán kétszer á engedjük. A vöröshagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk, felhevített zsiradékon üvegesre pirítjuk. Beletesszük a dara húst, sózzuk, borsozzuk, majoránnával és pirospaprikával f szerezzük, majd jól összedolgozzuk. Felengedjük a kockáb készített húslevessel, majd sűrűre pároljuk. Levesszük a tű ről, és belekeverjük a tejfölt. A réteslap felét kivajazott tep be fektetjük, rákenjük a húsmasszát, majd tetejét beborítj a maradék réteslappal. A vajat kikeverjük a tojássárgájáv megkenjük vele a tészta tetejét, majd forró sütőben kész sütjük.

Felszeleteljük, és melegen tálaljuk.

Káposztás ürücsülö

Elkészítési idő: 2 óra, 30 p

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg csülök • 15 dkg vöröshagyma
- 40 dkg savanyú káposzta
- 20 dkg kolozsvári húsos szalonna
- 20 dkg füstölt kolbász • 2 dkg pirospaprika
- 8 dkg zsír • só • őrölt bors • őrölt kömény
- 2 gerezd fokhagyma • 2 zöldpaprika
- 10 dkg paradicsom.

A vöröshagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk, majd felhevített zsiradékon üvegesre pirítjuk. Megszórjuk pirospaprikával, majd beletesszük a kicsumázott, feldarabolt paprikát és paradicsomot. Felengedjük kevés vízzel, és lefedjük. A csülök bőrét lehúzzuk, a lecsós alapba rakjuk, majd sózzuk, borsozzuk. Őrölt köménnyel és pépesített fokhagymával ízesítjük, és félkészre pároljuk. A savanyú káposztát kissé kimossuk, lecsöpögtetjük, és a húshoz adjuk. Az elpárolgott folyadékot annyi vízzel pótoljuk, hogy kevés lé mindig legyen a húsos káposztán. Tetejére fektetjük a négy részre szelt szalonnát és kolbászt, lefedjük, és készre pároljuk.

Melegen tányérokra osztjuk, meglocsoljuk tejföllel, és rozscipóval kínáljuk.

Kérges vaddisznócsülök

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,8 kg vaddisznó hátsócsülök • 2 tojás • szegfűszeg • só
- 30 dkg fekete kenyér • 6 dkg cukor • csipetnyi fahéj
- 10 dkg vöröshagyma • babérlevél • borókabogyó
- 1 kiskanál ecet • kakukkfű • bazsalikom • 5 dkg zsír.

A csülköt megtisztítjuk, spárgával átkötjük, és fazékba rakjuk. Felengedjük annyi vízzel, hogy bőven ellepje, majd megsózzuk. Hozzáadjuk a kakukkfüvet, a bazsalikomot, a babérlevet és a borókabogyót, beletesszük a meghámozott és félbevágott vöröshagymát, majd meglocsoljuk ecettel. Puhára főzzük, kivesszük a főzőléből, és kissé hűlni hagyjuk. Szalvétával szárazra töröljük, majd megkenjük felvert tojással. A kenyeret elmorzsoljuk, cukorral, fahéjjal és tört szegfűszeggel ízesítjük, majd összekeverjük. Megforgatjuk benne a húst, tepsibe fektetjük, és meglocsoljuk a felolvasztott zsírral. Kevés vizet önünk alá, középmeleg sütőbe tesszük, és pirosra sütjük.

Cumberland-mártással kínáljuk.

Vaddisznócsülök vörösborba

Elkészítési idő: 2 óra, 40 pe

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,8 kg vaddisznó hátsócsülök • 10 dkg sárgarépa
- 10 dkg fehérrépa • őrölt bors • babérlevél
- 15 dkg vöröshagyma • borókabogyó • borsikafű • s
- 3 dl vörösbor.

A csülköt megtisztítjuk, bőrét lehúzzuk, majd húsát felenge jük kevés vízzel. A zöldségeket és a vöröshagymát megtiszt juk, a húshoz adjuk, majd sózzuk, borsozzuk. Babérlevéll borókabogyóval és borsikafűvel fűszerezzük, majd felöntjük vörösborral. Lefedjük, és takaréklángon készre pároljuk. k vesszük a főzőléből, felszeleteljük, majd csipkebogyó-, va áfonyalekvárral kínáljuk.

A visszamaradt levet félretehetjük, és felhasználhatjuk k lönböző mártások készítéséhez.

Vaddisznórag

Elkészítési idő: 2 óra, 40 p

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 dkg vaddisznó hátsócsülök
- 20 dkg vöröshagyma • borókabogyó
- 1 evőkanál 5%-os almaecet • barnaliszt
- 3 dl vörösbor • 1 szem kockacukor • só • babérlevél

A csülköt kicsontozzuk, és nagyobb kockákra vágjuk. Fazé ba tesszük, felengedjük annyi vízzel, hogy ellepje, majd h záadjuk a megtisztított, feldarabolt vöröshagymát. Megs zuk, majd babérlevéllel, borókabogyóval, ecettel és kockac korral ízesítjük. Lefedjük, majd takaréklángon kés pároljuk. Kivesszük a főzőléből, és tálalásig melegen tartju

A vörösbort és a lisztet csomómentesre keverjük, majd besű ritjük vele a visszamaradt főzőlevet. Leszűrjük, és a húsra öntjük.

Burgonyafánkot ajánlunk mellé.

Ürücsülök jóasszony módra

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg ürücsülök • fél csokor petrezselyemzöld
- 2 gerezd fokhagyma • só • őrölt bors
- 2 dkg pirospaprika • őrölt kömény
- 25 dkg kolozsvári szalonna
- 20 dkg gyöngyhagyma
- 60 dkg újburgonya • 2 dkg liszt
- 1 dkg paradicsompüré • 6 dkg zsír.

A csülköt kicsontozzuk, bőrét lehúzzuk, majd finom lyukú húsdarálón kétszer ledaráljuk. Sózzuk, borsozzuk, majd őrölt köménnyel, pépesített fokhagymával és pirospaprikával ízesítjük. Jól összedolgozzuk, majd lefedjük, és negyed órán át hűtőszekrényben pihentetjük. A húsos masszát a csontra kenjük, beborítjuk a bőrrel, majd tepsibe tesszük. Meglocsoljuk a fölmelegített zsírral, és kevés vizet öntünk alá. Középmeleg sütőben készre sütjük, közben kevés vízzel pótoljuk az elpárolgott folyadékot. Kivesszük a tepsiből, felszeleteljük, és melegen tartjuk. A visszamaradt zsiradékon megfuttatjuk a felkockázott szalonnát és gyöngyhagymát. Sózzuk, borsozzuk, majd megszórjuk a finomra aprított petrezselyemzölddel. Hozzáadjuk a paradicsompürét, lepirítjuk, majd megszórjuk liszttel. Felengedjük vízzel, csomómentesre keverjük, és besűrítjük.

A burgonyát sós vízben megfőzzük, leszűrjük, és apróra vágott petrezselyemzölddel ízesítjük. A hús köré halmozzuk, és tetejét megrakjuk a raguval.

Vaddisznócsülök rizskoszorúval

Elkészítési idő: 2 óra, 40 per

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg csont nélküli vaddisznócsülök • 12 dkg rizs
- 15 dkg vöröshagyma • só • 3 dkg vaj
- 5 dkg trappista sajt • 2 tojás • 6 dkg zsemlemorzsa
- 1 húsleveskocka.

A húst megmossuk, majd nagyobb kockákra vágjuk. Felen gedjük vízzel, megsózzuk, és puhára főzzük. A kockából le vest készítünk, beletesszük a rizst, a felaprított vöröshagy mát, és a vajat. Megsózzuk, és gyakran kavargatva addig fő zük, amíg a rizs megpuhul, leve pedig besűrűsödik. Ekko belekeverjük a lereszelt sajt felét és egy tojást. A húst vajjal k kent tepsibe fektetjük, rákenjük a rizses masszát, és meg szórjuk a maradék reszelt sajttal. Megkenjük tojással, ráhin jük a zsemlemorzsát, és meglocsoljuk olvasztott vajjal. Kevé húslevest öntünk alá, majd középmeleg sütőben, aranyba nára sütjük.

Gombamártással kínáljuk.

Muflon vörösborral

Elkészítési idő: 2 óra, 20 pe

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg csont nélküli muflon csülökhús
- 10 dkg vöröshagyma • 4 dl vörösbor
- 1 dkg pirospaprika • őrölt bors • só • 60 dkg burgony
- 1 tojás • 5 dkg liszt • 1 dl olaj.

A csülköt kis kockákra vágjuk, majd leforrázzuk. Az olajat fe hevítjük, beletesszük a húst, és addig pirítjuk, amíg saját l ve elpárolog. Hozzáadjuk a felaprított vöröshagymát, sózzu borsozzuk, és pirospaprikával ízesítjük. Jól összekeverjük, felengedjük a vörösborral, és az elpárolgott levet vízzel pótolva, majdnem készre pároljuk. Belerakjuk a felkockázott burgonyát, felengedjük borral, és puhára főzzük.

A tojásból és a lisztből csipetkét gyúrunk, a levesbe teszszük, és összerotyogtatjuk.

Bakonyi őzlábszár

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg őzlábszár színhús • 20 dkg csiperkegomba
- 3 dl tejföl • 10 dkg vöröshagyma • 5 dkg liszt
- 1 dkg pirospaprika • őrölt bors • só
- 10 dkg füstölt szalonna.

A csülökhúst megmossuk, majd közepes kockára vágjuk. A füstölt szalonnát apróra daraboljuk, kiolvasztjuk, és zsírján lepirítjuk a lecsöpögtetett húst. Amikor lepirult, beletesszük a felaprított vöröshagymát, megdinszteljük, majd megszórjuk pirospaprikával. Felengedjük kevés vízzel, hozzáadjuk a megtisztított, cikkekre szelt gombát, majd sózzuk, borsozzuk. Lefedjük, és gyakori kavargatás mellett, vízzel locsolgatva készre pároljuk. A tejfölt és a lisztet csomómentesre dolgozzuk, és óvatosan behabarjuk vele a gombás húst.

Összerotyogtatjuk, de nem forraljuk, majd vajas galuskával kínáljuk.

jó tudni!

A kocsonyába szánt csülköt főzés után csontozzuk ki, és vágjuk mutatós darabokra, úgy osszuk szét a kocsonyás tálkákba. Vigyázzunk, ne kerüljön csontszilánk a finom ételekbe.

Valkói őzcsülök

Elkészítési idő: 2 óra + 2-3 nap pácolá

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg csont nélküli őzcsülök • 6 dkg füstölt szalonna
- 5 dkg vöröshagyma • 10 dkg sárgarépa
- 10 dkg fehérrépa • 3 dkg paradicsompüré • 5 dkg lisz
- 0,5 dl olaj • őrölt bors • mustár
- 3 dl vörösbor • fél csokor petrezselyemzöld • só.

A sárgarépát és a fehérrépát megtisztítjuk, felkarikázzuk, é egy liter vízben megfőzzük. Sózzuk, borsozzuk, beletesszük, megmosott, felkockázott húst, majd két-három napig érle jük. Kivesszük, és szűrőbe téve jól lecsöpögtetjük. A szalon nát vékony csíkokra szeljük, megfuttatjuk felhevített olajon majd beletesszük a húst. Lepirítjuk, hozzáadjuk a felaprít vöröshagymát, üvegesre pirítjuk, majd rárakjuk a parad csompürét és a mustárt. Sóval és borssal utóízesítjük, bek keverjük a lisztet, felengedjük a vörösborral, megszórjuk a róra vágott petrezselyemzölddel, majd puhára pároljuk.

Melegen, burgonyakrokettel kínáljuk.

Párolt marhalábszá

Elkészítési idő: 2 óra, 40 p

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,4 kg marhalábszár • 1 dl olaj • 20 dkg vegyes zöldsé
- 6 dkg vöröshagyma • 1 dkg paradicsompüré
- 2 dkg liszt • 1 dkg cukor • 2 dl vörösbor • kakukkfű
- 1 gerezd fokhagyma • só • őrölt bors • fél citrom
- 3 dkg szalonnabőr • babérlevél • 5 gombatönk.

A marhalábszárat kicsontozzuk, nagyobb darabokra vágju majd megfuttatjuk felhevített olajon. Szűrőkanállal kiszedjü a visszamaradt zsiradékot megszórjuk a cukorral, és folyamatosan kavargatva, karamellizáljuk. Beletesszük a felszeletelt vöröshagymát és a felkarikázott zöldségeket, majd megdinszteljük. Sózzuk, borsozzuk, meglocsoljuk a citrom kifacsart, szűrt levével, majd pépesített fokhagymával ízesítjük. Kakukkfűvel és babérlevéllel fűszerezzük, hozzáadjuk a szalonnabőrt, a gombát és a paradicsompürét, majd lepirítjuk. Kevés vizet öntünk alá, felengedjük a vörösborral, lefedjük, és puhára pároljuk. Levesszük róla a fedőt, zsírjára pirítjuk, megszórjuk liszttel, és kevés vizet öntünk rá.

Jól kiforraljuk, majd makarónival vagy burgonyafánkkal kínáljuk.

Temesvári őzcsülök

Elkészítési idő: 2 óra

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg csont nélküli őzcsülök • 1 dl olaj • 4 dl tejföl
- 5 dkg füstölt szalonna • 10 dkg vöröshagyma
- 30 dkg konzerv zöldbab • 1 dkg pirospaprika
- 2 gerezd fokhagyma • 5 dkg liszt • őrölt bors
- 20 dkg paradicsom • 20 dkg zöldpaprika • só.

Az őzcsülköt megmossuk, majd nagyobb kockákra vágjuk. Bedörzsöljük sóval és őrölt borssal, majd felhevített olajon megfuttatjuk, és zsírjára pirítjuk. Beletesszük a feldarabolt füstölt szalonnát és vöröshagymát, majd megdinszteljük. Meghintjük pirospaprikával, jól átforgatjuk, és felengedjük kevés vízzel. A zöldpaprikát kicsumázzuk, a paradicsomot megmossuk, majd mindkettőt felszeleteljük, és a pörköltbe tesszük. Zúzott fokhagymával ízesítjük, majd saját levében félkészre pároljuk. Hozzáadjuk a zöldbabot, lefedjük, és takaréklángon készre főzzük. A tejfölt és a lisztet csomómentesre dolgozzuk, és folyamatos kavargatás mellet az ételbe öntjük. Összerotyogtatjuk, majd forrón, vajas galuskával tálaljuk.

Marhalábszár krémmártásban

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg csont nélküli marhalábszár • 1 dl olaj
- 20 dkg vegyes zöldség • 8 dkg vöröshagyma
- 3 dkg liszt • 3 dl tejföl • 3 dkg kapribogyó
- 2 dl fehérbor • fél citrom • só • őrölt bors
- 2 dkg cukor • babérlevél • kakukkfű • ecet • mustár.

A húst megmossuk, lecsöpögtetjük, majd közepes kockákra vágjuk. Megfuttatjuk a felhevített olajon, sózzuk, borsozzuk, majd szűrőkanállal kiszedjük, és felhasználásig melegen tartjuk. A visszamaradt zsiradékon megdinszteljük a felkarikázott zöldségeket, és a felaprított vöröshagymát, majd felengedjük a borral. Sózzuk, borsozzuk, babérlevéllel és kakukkfűvel fűszerezzük, majd felforraljuk. Hozzáadjuk a húst, ráreszeljük a citrom héját, majd készre pároljuk. Közben a húst néha megforgatjuk, az elfőtt levet pedig borral vagy vízzel pótoljuk. A húst tálra fektetjük, és melegen tartjuk. A visszamaradt főzőlevet felöntjük vízzel, majd mustárral, kapribogyóval, cukorral és ecettel ízesítjük. Meglocsoljuk citromlével, és behabarjuk a liszttel csomómentesre kevert tejföllel. Besűrítjük, átpasszírozzuk finomszálú szitán, majd a húsra merjük.

Zsemlegombócot vagy spagettit kínáljuk mellé.

Erdélyi tokány

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg csontozott marhalábszár • 1 gerezd fokhagyma
- 5 dkg füstölt szalonna • 6 dkg szír
- 20 dkg vöröshagyma • 5 dkg paradicsompüré
- 3 dl fehérbor • só • őrölt bors • kakukkfű.

A marhalábszárat megmossuk, és vékonyan felcsíkozzuk. A szalonnát kiolvasztjuk, zsírját nagyobb lábasba tesszük, és a 6 dkg zsírral együtt felhevítjük. A vöröshagymát felaprítjuk, a felhevített zsiradékon megdinszteljük, majd hozzáadjuk a húst. Sózzuk, borsozzuk, kakukkfűvel és pépesített fokhagymával ízesítjük, majd felengedjük a fehérborral. Gyakran kavargatjuk, és borral locsolgatva félkészre pároljuk. Zsírjára pirítjuk, rárakjuk a szalonnát és a paradicsompürét, majd ismét meglocsoljuk borral, és puhára pároljuk.

Forrón tányérokra osztjuk, megszórjuk apróra vágott metélőhagymával, és paradicsomkarikával díszítve tálaljuk.

Bográcsgulyás

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg csont nélküli marhalábszár • 8 dkg zsír • 8 dkg liszt
- 15 dkg vöröshagyma • só • őrölt kömény • pirospaprika
- 2 gerezd fokhagyma • 20 dkg zöldpaprika • 1 tojás
- 10 dkg paradicsom • 80 dkg burgonya • zellerlevél.

A húst megmossuk, majd kisebb darabokra vágjuk. A vöröshagymát felaprítjuk, felhevített zsiradékon megdinszteljük, majd megszórjuk a pirospaprikával. Felengedjük kevés vízzel, zsírjára pirítjuk, majd belerakjuk a húst. Megsózzuk, őrölt köménnyel és zúzott fokhagymával ízesítjük, majd lefedjük. Rövid lébe, szinte saját zsírjában és gőzében megpároljuk, majd mielőtt teljesen megpuhulna, hozzáadjuk a felkockázott burgonyát. Lepirítjuk, beletesszük a kicsumázott és felszeletelt paprikát és paradicsomot, majd felengedjük annyi vízzel, hogy ellepje. Ha szükséges, utánasózunk, felaprított zellerlevéllel fűszerezzük, és készre főzzük.

Tálalás előtt belekeverjük a külön sós vízben főtt csipetkét. Kisebb leves tálakba osztjuk, paradicsommal és paprikával díszítjük, és forrón kínáljuk.

Szegedi gulyá

Elkészítési idő: 2 óra, 40 pe

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg csont nélküli marhalábszár • 8 dkg zsír
- 15 dkg vöröshagyma • 20 dkg vegyes zöldség
- 2 gerezd fokhagyma • pirospaprika
- 20 dkg zöldpaprika • 10 dkg paradicsom
- 80 dkg burgonya • 1 tojás
- 8 dkg liszt • só • őrölt kömény • zellerlevél.

A húst megmossuk, lecsöpögtetjük, majd kisebb kockákr vágjuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, felaprítjuk, és felhev tett zsiradékon megdinszteljük. Megszórjuk a pirospapriká val, felengedjük kevés vízzel, és zsírjára pirítjuk. Beletesszü a húst, megsózzuk, majd pépesített fokhagymával és őrö köménnyel fűszerezzük. Lefedjük, majd rövid lében megpá roljuk. Ha szükséges, az elpárolgott folyadékot vízzel póto juk. Hozzáadjuk a felkockázott burgonyát, a megtisztított, fe karikázott zöldséget, és megpirítjuk. A paprikát kicsumázzul a paradicsommal együtt felszeleteljük, majd a pörköltbe ral juk. Felengedjük annyi vízzel, hogy ellepje, megsózzuk, aprá ra vágott zellerzölddel ízesítjük, és készre pároljuk.

Tálaláskor belerakjuk a külön sós vízben kifőzött csipetké

Szerb gulyá

Elkészítési idő: 2 óra, 40 pe

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg csont nélküli marhalábszár • 8 dkg zsír
- 15 dkg vöröshagyma • 20 dkg kelkáposzta
- 2 gerezd fokhagyma • pirospaprika • só
- 20 dkg zöldpaprika • 10 dkg paradicsom
- 80 dkg burgonya • őrölt köménymag • zellerlevél.

A húst kisebb darabokra vágjuk, megmossuk, és jól lecsöpögtetjük. A vöröshagymát felaprítjuk, forró zsiradékon megfonnyasztjuk, majd megszórjuk pirospaprikával. Felengedjük kevés vízzel, zsírjára pirítjuk, majd beletesszük a húst, megsózzuk, és köménymaggal ízesítjük. A fokhagymát pépesítjük, a húshoz rakjuk, majd felengedjük vízzel, és fedő alatt, rövid lében pároljuk. Mielőtt a hús teljesen megpuhulna, hozzáadjuk a felkockázott burgonyát, a felszeletelt kelkáposztát, és a kicsumázott, feldarabolt paprikát és paradicsomot. Felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje, felaprított zellerlevéllel ízesítjük, és készre pároljuk.

Kis fémbográcsokba osztjuk, és forrón kínáljuk.

Mészáros tokány

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg csont nélküli marhalábszár • 3 dl fehérbor
- 20 dkg füstölt virsli • 5 dkg füstölt szalonna • 6 dkg zsír
- 20 dkg vöröshagyma • 1 gerezd fokhagyma
- 5 dkg paradicsompüré • só • őrölt bors • kakukkfű.

A marhalábszárat vékony csíkokra metéljük, megmossuk, és lecsöpögtetjük. A szalonnát kissé kiolvasztjuk, majd zsírját a 6 dkg zsírral együtt nagyobb lábasba tesszük. Belerakjuk a felaprított vöröshagymát, megdinszteljük, hozzáadjuk a húst, majd sózzuk, borsozzuk. Kakukkfűvel és pépesített fokhagymával fűszerezzük, felengedjük a borral, és rövid lében pároljuk. Gyakran kavargatjuk, és borral locsolgatjuk. A virslit felkarikázzuk, felhevített zsiradékon megfuttatjuk, majd a húshoz adjuk. Amikor a hús félkész, belerakjuk a paradicsompürét és a kiolvasztott szalonnát, felengedjük vízzel, majd készre pároljuk.

Tálaláskor megszórjuk apróra vágott metélőhagymával. Ajánlott köret mellé a hagymás tört burgonya.

Debreceni tokány

Elkészítési idő: 2 óra, 20 pe

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg csont nélküli marhalábszár
- 5 dkg füstölt szalonna • 6 dkg zsír
- 20 dkg vöröshagyma • 1 gerezd fokhagyma
- 5 dkg paradicsompüré • 3 dl fehérbor • só • őrölt bors
- 20 dkg debreceni kolbász.

A szalonnát kissé kiolvasztjuk, zsírját összekeverjük a 6 dk zsírral, majd felhevítjük. Megfuttatjuk rajta a felaprított vörös hagymát, hozzáadjuk a húst, majd sózzuk, borsozzuk. Pépesített fokhagymával ízesítjük, felengedjük a borral, majd rövid lében pároljuk. A debrecenit felkarikázzuk, forró zsíron kissé lepirítjuk, majd a húshoz adjuk. Félkészre főzzük, belekeverjük a paradicsompürét és a szalonnát, majd felengedjük vízzel, és készre pároljuk.

Babgulyás

Elkészítési idő: 2 óra, 40 pe

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg csont nélküli marhalábszár
- 15 dkg vöröshagyma • 2 gerezd fokhagyma
- 20 dkg zöldpaprika • 10 dkg paradicsom
- 20 dkg szárazbab • pirospaprika
- 1 tojás • 8 dkg liszt • só • őrölt kömény
- 8 dkg zsír • zellerlevél • bors.

A vöröshagymát megtisztítjuk, felaprítjuk, majd felhevítel zsiradékon megdinszteljük. Megszórjuk pirospaprikával, fel engedjük kevés vízzel, majd zsírjára pirítjuk. Beletesszük a ki sebb darabokra vágott marhalábszárat, megsózzuk, maj borssal, őrölt köménnyel és zúzott fokhagymával ízesítjük. Kevés vízzel locsolgatva félkészre pároljuk. Hozzáadjuk az előző nap beáztatott szárazbabot, kissé lepirítjuk, majd belerakjuk a feldarabolt paprikát és paradicsomot. Felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje, ha szükséges, utánasózunk, majd felaprított zellerlevéllel fűszerezzük.

Készre főzzük, majd tálalás előtt belekeverjük a külön, sós vízben kifőtt csipetkét.

Borjúkocsonya

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 8 személyre:

- 1 kg borjúláb • 1 borjúfarok • 30 dkg borjúcsülök
- 10 dkg sárgarépa • 10 dkg fehérrépa
- 10 dkg zellergumó • 2 kiskanál egész bors
- 2 vöröshagyma • 3 gerezd fokhagyma • 4 tojás
- 2 kiskanál petrezselyemzöld • 2 kiskanál citromlé
- 1 csokor petrezselyemzöld • só.

A borjúlábat és az uszályt a tűzhelyen leperzseljük, megmossuk, lecsöpögtetjük, majd a csülökkel együtt hideg vízbe főni tesszük. Felforraljuk, tetejét lehabozzuk, és takaréklángon tovább főzzük. Beletesszük a megtisztított egész zöldségeket, a csokor petrezselyemzöldet, megsózzuk, egész borssal ízesítjük, majd két órán át főzzük. Amikor sűrűbb tartalmú húslevest kapunk, átszűrjük, és melegen tartjuk. A tojásokat keményre főzzük, lehűtjük és meghámozzuk. A borjúlábakat félbe, az uszályt és a csülköt szeletekre vágjuk, majd elosztjuk nyolc nagyobb tányérban. Beletesszük a félbevágott tojásokat, felengedjük a forró levessel, lehűtjük, majd hűtőbe téve megdermesztjük.

Tálaláskor tetejét megszórjuk apróra vágott petrezselyemzölddel, meglocsoljuk citromlével, és frissen reszelt tormával kínáljuk.

Savanyú vetrec

Elkészítési idő: 2 óra, 20 per

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg csont nélküli marhalábszár
- 5 dkg füstölt szalonna • 6 dkg zsír
- 20 dkg vöröshagyma • 1 gerezd fokhagyma
- 5 dkg paradicsompüré • 3 dl fehérbor • só • őrölt bors
- 2 dl tejföl • babérlevél • fél citrom • 1 kiskanál mustár

A szalonnát kissé kiolvasztjuk, zsírját leszűrjük, majd a zsírra együtt nagyobb lábasba tesszük. Felhevítjük, megdinszteljük rajta a felaprított vöröshagymát, majd beletesszük a húst. Sózzuk, borsozzuk, zúzott fokhagymával, mustárral és babérlevéllel ízesítjük, majd felengedjük a fehérborral. Jól összekeverjük, és borral locsolgatva zsírjára pirítjuk. Hozzáadjuk a paradicsompürét, a szalonnát, a citrom kifacsart, szűrt levét és a tejfölt. Felengedjük vízzel, lefedjük, és puhára pároljuk.

Heránytokány

Elkészítési idő: 2 óra, 20 per

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg csont nélküli marhalábszár
- 5 dkg füstölt szalonna • 6 dkg szír
- 20 dkg vöröshagyma • 1 gerezd fokhagyma
- 5 dkg paradicsompüré • 3 dl fehérbor • só • őrölt bors
- 20 dkg sertésvese • 20 dkg csiperkegomba • 2 dl tejföl
- 5 dkg liszt • fél csokor petrezselyemzöld.

A szalonnát feldaraboljuk, kiolvasztjuk, majd zsírját a több zsírral együtt nagyobb lábasba tesszük. Megfuttatjuk rajta felaprított vöröshagymát, beletesszük a csíkokra vágott húst majd sózzuk, borsozzuk. Pépesített fokhagymával ízesítjük, majd felengedjük kevés borral, és takaréklángon főzzük. A gombát és a vesét megtisztítjuk, vékonyan felszeleteljük, majd felhevített zsiradékon megpirítjuk. A húshoz adjuk, felengedjük kevés borral, majd ismét zsírjára pirítjuk. Belerakjuk a paradicsompürét és a szalonnát, lefedjük, és puhára pároljuk.

A lisztet és a tejfölt csomómentesre dolgozzuk, behabarjuk vele a tokányt, hirtelen összerotyogtatjuk, és tálaláskor megszórjuk apróra vágott petrezselyemzölddel.

Pikáns sült sertéscsülök

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc + 8 óra áztatás

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg füstölt sertéscsülök
- 1 dl száraz vörösbor
- 10 dkg vöröshagyma • 5 dkg fehérrépa
- 5 dkg zellergumó • babérlevél • szegfűszeg
- 5 szem szegfűbors • borókabogyó
- 1 kiskanál 10 %-os ecet.

A csülköt vízbe tesszük, majd nyolc órán át áztatjuk. Leszűrjük, felengedjük annyi hideg vízzel, hogy ellepje, majd felforraljuk. Meglocsoljuk a borral és az ecettel, majd beletesszük a megtisztított, egészben hagyott vöröshagymát, zellergumót és fehérrépát. Takaréklángon készre főzzük, majd a főzőlében hagyjuk, és kihűtjük. A húst kivesszük a levesből, majd óvatosan kihúzzuk belőle a csontokat úgy, hogy a hús egyben maradjon. Tűzálló üvegtálba fektetjük, bekenjük a főzőlé tetején megdermedt zsírral, majd kevés levet öntünk alá. Forró sütőbe tesszük, és tetejét pirosra sütjük.

Tíz percig pihentetjük, felszeleteljük, majd sós burgonyával kínáljuk. A visszamaradt főzőléből készíthetünk levest vagy mártást.

Sertéscsülök vegyes körettel

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg sertéscsülök • 50 dkg burgonya
- 15 dkg vöröshagyma • 20 dkg alma
- 25 dkg sárgarépa • 10 dkg fehérrépa
- 1 evőkanál olaj • mustár • só • 2 gerezd fokhagyma
- 2 babérlevél • 5 szem borókabogyó • őrölt bors.

A sertéscsülköt enyhén megsózzuk, majd felengedjük annyi vízzel, hogy ellepje. Babérlevéllel és borókabogyóval ízesítjük, majd takaréklángon megfőzzük. Kivesszük a léből, leitatjuk róla a nedvességet, majd bőrét bevagdossuk. Az olajat kisebb tálkába öntjük, mustárral, pépesített fokhagymával és őrölt borssal fűszerezzük, majd jól kikeverjük. A fűszeres olajjal megkenjük a húst, tűzálló üvegtálba fektetjük, majd körberakjuk a felkockázott burgonyával, sárgarépával és fehérrépával. A vöröshagymát felszeleteljük, az almát kicsumázzuk, húsát feldaraboljuk, és szintén a hús köré halmozzuk.

Aláöntünk egy keveset a visszamaradt főzőléből, lefedjük, és sütőbe téve készre pároljuk. Száraz fehérborral tálaljuk.

Sertéscsülök zöldségmártással

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg sovány sertéscsülök • cukor
- 5 dkg füstölt szalonna
- 10 dkg sárgarépa • 10 dkg fehérrépa
- 5 dkg zellergumó • 2 dl tejföl • babérlevél
- 1 púpozott kiskanál liszt • 3 evőkanál olaj
- 1 kiskanál 10%-os ecet • 10 dkg vöröshagyma • só
- 2 gerezd fokhagyma • őrölt bors.

A sertéscsülköt felöntjük vízzel, megsózzuk, majd babérlevéllel és fokhagymával ízesítjük. Lefedjük, félkészre főzzük, majd kiemeljük a főzőléből, és lecsöpögtetjük. Olajjal kikent tűzálló tálba fektetjük, tetejét megrakjuk a megtisztított, felkarikázott zöldségekkel, majd megszórjuk borssal. Kevés főzőlevet öntünk alá, lefedjük, és sütőbe téve megpároljuk. A húst kiemeljük, másik edénybe rakjuk, majd a szalonnával együtt visszarakjuk a sütőbe és megpirítjuk. A zöldségeket turmixgépben pépesítjük, megszórjuk a liszttel, majd megpirítjuk, és felöntjük a tejföllel. Ecettel és cukorral ízesítjük, és jól összekeverjük.

A húsra locsoljuk, tetejére fektetjük a sült szalonnát, majd burgonyagombóccal kínáljuk.

Tejfölös-hagymás sertéscsülök

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg sertéscsülök • 60 dkg burgonya
- 2 dl tejföl • só • őrölt bors
- 15 dkg vöröshagyma • reszelt szerecsendió.

A csülköt kicsontozzuk, nagyobb darabokra vágjuk, majd felengedjük vízzel. Sózzuk, borsozzuk, majd takaréklángon puhára főzzük. A burgonyát és a vöröshagymát megtisztítjuk, majd mindkettőt felszeleteljük. Előkészítünk egy tűzálló üvegtálat, és beleterítünk egy sor burgonyát. Megsózzuk, szerecsendióval ízesítjük, majd befedjük egy réteg vöröshagymával, amit szintén megszórunk a fűszerekkel. A burgonyát és hagymát addig rétegezzük, amíg a hozzávalók el nem fogynak, majd bőrös részével fölfelé ráterítjük a húst. A visszamaradt főzőlevet összekeverjük a tejföllel, a húsra öntjük, majd befedjük a tálat.

Forró sütőben készre pároljuk, majd levesszük róla a fedőt, és tetejét pirosra sütjük.

Csülök korhelykáposztával

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg sertéscsülök • 50 dkg savanyú káposzta
- 40 dkg burgonya • 12 dkg füstölt kolbász
- 10 dkg vöröshagyma • 2 dl tejföl • 2 gerezd fokhagyma
- 2 evőkanál olaj • 1 dkg pirospaprika • só.

A csülköt kicsontozzuk, nagyobb darabokra vágjuk, majd sós vízben félkészre főzzük. A savanyú káposztát és az aprórra vágott vöröshagymát felengedjük vízzel, majd zúzott fokhagymával és pirospaprikával fűszerezzük, és szintén félkészre főzzük. A burgonyát megfőzzük, és a kolbásszal együtt felkarikázzuk. Egy közepes tepsit kikenünk olajjal, majd beleréteges zzük a burgonyát és a káposztát. Rátesszük a csülökdarabokat, majd tetejét befedjük a felkarikázott füstölt kolbásszal.

Meglocsoljuk tejföllel, sütőben megsütjük, majd pirospaprikával megszórva tálaljuk.

Tarhonyás csülök

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 40 dkg csont nélküli, füstölt sertéscsülök
- 10 dkg tarhonya • 40 dkg burgonya
- 2 nagyobb zöldpaprika • 10 dkg vöröshagyma
- 8 dkg paradicsom • 4 evőkanál olaj
- 1 dkg pirospaprika • só.

A vöröshagymát megtisztítjuk, felaprítjuk, majd felhevített olajon megdinszteljük. Megszórjuk pirospaprikával, felengedjük kevés vízzel, és zsírjára pirítjuk. Beletesszük a kockára vágott csülökhúsokat, majd a kicsumázott, feldarabolt paprikát és paradicsomot. Lefedve puhára főzzük, közben vízzel pótoljuk az elpárolgott levet. A tarhonyát kevés olajon megpirítjuk, majd a felkockázott burgonyával együtt a húshoz adjuk. Felengedjük annyi forró vízzel, hogy egy ujjnyira ellepje, majd fedő alatt, takaréklángon készre pároljuk.

Savanyúsággal és vörösborral kínáljuk. A tarhonyás csülköt bográcsban is elkészíthetjük.

Erdélyi almás csülök

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg sertéscsülök • csipetnyi őrölt szegfűszeg
- 1 dl olaj • 1 dl fehérbor • 40 dkg borízű alma • só.

A sertéscsülköt kicsontozzuk, megsózzuk, bedörzsöljük őrölt szegfűszeggel, és tepsibe tesszük. Meglocsoljuk olajjal, kevés vizet öntünk alá, majd vigyázva, hogy kevés lé mindig legyen rajta, megpároljuk. Az elpárolgott levet vízzel pótoljuk, sütés közben pedig a húst saját levével gyakran locsolgassuk. Az almát meghámozzuk, kicsumázzuk, húsát negyedekbe szeljük. Megszórjuk őrölt szegfűszeggel, majd a félkész hús köré halmozzuk. Meglocsoljuk borral, majd készre pároljuk.

jó tudni!

Híres, csülökevőknek való falatok a kínai, cukorral bevont, sült sertéscsülök, a bajor káposztás csülök sörrel és pereccel, a magyar pékné módra sült csülök, vagy az olasz borjú-ossobucco. Ínyenceknek ajánljuk a mézes sörrel locsolgatott, vagy töltött csülökvariációkat.

Zöldborsós csülökhús

Elkészítési idő: 2 óra

Hozzávalók 4 személyre:

- 60 dkg csont nélküli sertéscsülök
- 40 dkg apró újburgonya • 30 dkg zöldborsó
- 10 dkg vöröshagyma • só • késhegynyi pirospaprika
- 2 gerezd fokhagyma • őrölt bors.

A csülökről levágjuk a zsíros részeket, majd felkockázzuk. A zsíros darabokat kiolvasztjuk, és zsírján megdinszteljük a finomra aprított vöröshagymát. Megszórjuk pirospaprikával és őrölt borssal, majd sóval és pépesített fokhagymával ízesítjük. Hozzáadjuk a húst, majd kevés vízzel locsolgatva, félkészre főzzük. A burgonyát megtisztítjuk, felkockázzuk, és sós vízben félpuhára főzzük. Leszűrjük, majd a zöldborsóval együtt a húshoz adjuk.

Készre pároljuk, és forrón kínáljuk.

Sertéscsülök pékné módra

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg sertéscsülök • 8 dkg sertészsír
- 1,2 kg burgonya • 30 dkg vöröshagyma • 2 dkg liszt
- 1 dkg paradicsompüré • őrölt fehér bors
- 1 csokor petrezselyemzöld • só.

A sertéscsülköt megmossuk, lecsöpögtetjük, majd bedörzsöljük sóval. Tepsibe fektetjük, és megöntözzük olvasztott zsírral, majd kevés vízzel locsolgatva, középmeleg sütőben, pirosra sütjük. Sütés közben néha megforgatjuk, és saját pecsenyelevével is meglocsoljuk. Mielőtt készre sülne, melléhalmozzuk a cikkekre szelt burgonyát és vöröshagymát, majd megszórjuk sóval és őrölt borssal. Készre pároljuk, majd a húst és a hagymás burgonyát tálra rendezzük. A viszszamaradt zsiradékot elkeverjük a sűrített paradicsommal és a liszttel, majd kiforraljuk.

Leszűrjük, leöntjük vele a burgonyát és a húst, majd megszórjuk petrezselyemzölddel.

Sült csülök aszalt szilvával

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg sertéscsülök
- 20 dkg kimagozott aszalt szilva
- 1,5 dl vörösbor • 2 evőkanál olaj
- 10 dkg vöröshagyma • 2 gerezd fokhagyma
- 0,5 dl sör • 3 dkg füstölt szalonna
- 1 kiskanál étkezési keményítő • só.

A szilvát tálba tesszük, felengedjük a borral, majd ázni hagyjuk. A csülköt kicsontozzuk, kissé megsózzuk, majd bőrével lefelé, tepsibe fektetjük. Meglocsoljuk olajjal, aláöntünk 1 dl vizet, és melléhalmozzuk a megtisztított, felszeletelt vöröshagymát. Megkenjük pépesített fokhagymával, letakarjuk alufóliával, majd előmelegített sütőben egy óra alatt készre pároljuk. Megfordítjuk, bőrét éles késsel bevagdossuk, majd 10-15 percenként megkenjük sörbe mártogatott, bevagdosott szalonnával. A sülés közben keletkező hólyagokat hústűvel kiszúrjuk, és az elpárolgott levet kevés vízzel pótoljuk. A húst hosszúkás tálra fektetjük, felszeleteljük, és negyed órán át pihentetjük. A pecsenyelevet leszűrjük, tetejéről leszedjük az összegyűlt zsiradékot, majd összeöntjük a boros szilvával. Felforraljuk, majd belerakjuk a három evőkanál hideg vízzel elkevert keményítőt. Összeforrósítjuk, de nem forraljuk, majd a húsra öntjük.

Burgonyapürével kínáljuk.

Székely sertéscsülök

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg sertéscsülök • 8 dkg zsír • 20 dkg vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma • 1 dkg pirospaprika
- 80 dkg savanyú káposzta • 5 dl csontlé leveskockából
- 3 dl tejföl • 2 dkg liszt • őrölt kömény • só.

A csülköt megmossuk, lecsöpögtetjük, majd megsózzuk. Tepsibe fektetjük, meglocsoljuk forró zsírral, majd középmeleg sütőben elősütjük. Néha megfordítjuk, és saját zsírjával locsolgatjuk. Amikor külső része kissé megpirult, kivesszük a zsírból, és lábasba tesszük. A visszamaradt zsiradékon megdinszteljük a felaprított vöröshagymát, megszórjuk pirospaprikával, és felengedjük vízzel. Összerotyogtatjuk, ráöntjük az elősütött húsra, majd lefedjük. Félkészre főzzük, zsírjára pirítjuk, és hozzáadjuk a kicsavart savanyú káposztát. Zúzott fokhagymával és őrölt köménnyel ízesítjük, majd felengedjük a csontlével. Lefedjük, és takaréklángon puhára pároljuk.

Tejfölös habarással besűrítjük, majd ha szükséges, utánasózunk.

Csopaki pincepörkölt

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 40 dkg marhalábszár • 40 dkg sertésvelő • 8 dkg zsír
- 15 dkg vöröshagyma • 2 gerezd fokhagyma
- 8 dkg konzerv lecsó • 1 dl Csopaki rizling
- 1 dkg pirospaprika • köménymag • só • őrölt bors.

A vöröshagymát megtisztítjuk, és felaprítjuk. A felkockázott hússal együtt forró zsiradékon megdinszteljük, megsózzuk, és zsírjára pirítjuk. Megszórjuk pirospaprikával, köménymaggal és őrölt borssal, majd pépesített fokhagymával ízesítjük. Felengedjük kevés vízzel, ismét lepirítjuk, majd hozzáadjuk a lecsót. Felengedjük a borral, jól összekeverjük, majd puhára főzzük. A velőt nagyobb darabokra szeljük, a húshoz tesszük, és készre pároljuk.

Friss házikenyérrel tálaljuk.

Marinált csülök ínyenceknek

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc + 6-8 óra pácolás

Hozzávalók 4 személyre:

- 2 kg csontos sertéscsülök • só.

A marinádhoz: 15 dkg cukor • 1 dl szójamártás
- 1 dl szezám vagy napraforgóolaj • 1 póréhagyma
- 3 gerezd fokhagyma • 0,5 dkg őrölt gyömbér • őrölt bors.

A póréhagymát és a fokhagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk, majd keverőtálba tesszük. Megszórjuk a cukorral, gyömbérrel, őrölt borssal, szójaszósszal fűszerezzük, majd meglocsoljuk az olajjal. Jól összekeverjük, majd félretesszük, hogy az ízek összeérjenek. A csülköt megtisztítjuk, felengedjük vízzel, majd takaréklángon majdnem puhára főzzük. Saját főzőlevében hagyjuk kihűlni, majd leszűrjük, és szárazra töröljük. Az olajos, fűszeres pácba tesszük, lefedjük, majd szobahőmérsékleten, 6-8 órán át pihentetjük.

Grillen megsütjük, majd párolt rizzsel és a megmaradt, felmelegített marináddal kínáljuk.

jó tudni!

Igen finom zamatú lesz a csülök, ha hagyományos módon cserépben, római tálban, vagy kemencében sütjük. Ilyenkor félidőben mellétehetjük a köretet is.

Sertéscsülök portugál marinádban

Elkészítési idő: 2 óra + 40 óra pácolás

Hozzávalók 4 személyre:

- 2 kg csontos sertéscsülök • só.

A marinádhoz: 2,5 dl vörösbor • 1 dl narancslé
- 8 gerezd fokhagyma • 1 kiskanál szegfűszeg
- szegfűbors • fahéj • só • őrölt bors.

Elkészítjük a páclevet: a bort elkeverjük negyed liter vízzel és a narancslével, majd hozzáadjuk a fűszereket és a pépesített fokhagymát. Félretesszük, és felhasználásig érni hagyjuk. A csülköt megtisztítjuk, bő vízben majdnem puhára főzzük, majd saját levében hagyjuk kihűlni. Kivesszük a főzőléből, szárazra töröljük, majd a marinádba fektetjük. Negyven órán át pácoljuk, majd kivesszük, és ismét áttöröljük.

Sütőben vagy grillen megsütjük, majd tálra tesszük, és melegen tartjuk. A marinádlevet besűrítjük, hozzáadjuk a sütésből visszamaradt zsírt, majd jól elkeverjük, és a hús mellé kínáljuk.

Marhalábszár sörben

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 60 dkg csont nélküli marhalábszár
- 5 dkg csípős mustár • 2 evőkanál olaj
- 20 dkg vöröshagyma • só • őrölt bors
- 3 gerezd fokhagyma • fél csokor petrezselyemzöld
- 1 babérlevél • 2 dl tejföl • 5 dl sör • 1 ág kakukkfű
- 2 zsályalevél • késhegynyi zellermag.

A lábszárhúst nagyobb kockákra vágjuk, majd bekenjük a mustárral. Felhevített olajon megfuttatjuk, majd kivesszük, és félretesszük. A vöröshagymát és a fokhagymát megtisztítjuk, felaprítjuk, majd a visszamaradt zsiradékon megpirítjuk. Sózzuk, borsozzuk, majd felengedjük a sörrel. A babérlevelet, a kakukkfüvet, a zsályát és a zellermagot fűszerzacskóba tesszük, majd a hússal együtt, a sörös vöröshagymához adjuk. Készre pároljuk, közben az elpárolgott folyadékot sörrel pótoljuk. A fűszerzacskót kidobjuk, a húst pedig szűrőkanállal kiszedjük, majd melegen tartjuk.

A mártást beforraljuk, belekeverjük a tejfölt, és jól összekeverjük. A húsra öntjük, megszórjuk apróra vágott petrezselyemzölddel, majd burgonyafánkkal kínáljuk.

Marhalábszár indonéz módra

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 60 dkg csont nélküli marhalábszár
- 5 gerezd fokhagyma • só • őrölt bors
- 3 evőkanál olaj • 3 dl víz • 15 dkg vöröshagyma
- 1 evőkanál Worcester-szósz
- 2 evőkanál étkezési keményítő
- 0,5 dl paradicsomlé • cayenne-i bors.

A húst megmossuk, felületét körbevágjuk, majd beledugdossuk a meghámozott fokhagymagerezdeket. Bedörzsöljük sóval, borssal és cayenne-i borssal, majd felhevített olajon mindkét oldalát megpirítjuk. Felengedjük vízzel, és hozzáadjuk a nagyobb darabokra szelt vöröshagymát. Lefedjük, és takaréklángon puhára főzzük. Kivesszük, felszeleteljük, és melegen tartjuk. A keményítőt elkeverjük kevés hideg vízzel, majd besűrítjük vele a visszamaradt pecsenyelevet. Belekeverjük a Worcester-szószt és a paradicsomlevet, majd ha szükséges, utánasózunk.

Mártásos csészében kínáljuk a hús mellé. Köretnek párolt rizst ajánlunk.

Bonesi egytálétel

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 60 dkg csont nélküli marhalábszár • 2 evőkanál liszt
- 0,5 dl olaj • 2 dl vörösbor • 20 dkg vöröshagyma
- 15 dkg csiperkegomba • 15 dkg sárgarépa
- 15 dkg burgonya • 5 dkg zellergumó • majoránna
- 3 gerezd fokhagyma • szurokfű • zsálya • kakukkfű • só
- 5 szem egész bors.

A marhahúst megmossuk, és nagyobb darabokra vágjuk. Megforgatjuk lisztben, majd felhevített zsiradékon megfuttatjuk. Meglocsoljuk annyi borral, hogy elfedje, majd lefedjük, és takaréklángon egy órán át főzzük. A majoránnát, a szurokfüvet, a zsályát és a kakukkfüvet fűszerzacskóba tesszük, majd a húshoz rakjuk. Hozzáadjuk a felkarikázott sárgarépát, a feldarabolt zellert és burgonyát, majd addig pároljuk, amíg minden megpuhul. Sózzuk, borsozzuk, belerakjuk a felszeletelt gombát, majd készre főzzük.

Megszórjuk felaprított petrezselyemzölddel, és forrón tálaljuk.

Báránypörkölt erdélyi módra

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg csont nélküli bárányczsülök
- 10 dkg füstölt szalonna • 8 dkg vöröshagyma
- 1 gerezd fokhagyma • só • 1 dkg szegedi paprika
- 2 dl vörösbor.

A puliszkához: 20 dkg kukoricadara • 3 dkg zsír.

A szalonnát felkockázzuk, kissé kiolvasztjuk, és zsírján megdinszteljük a felaprított vöröshagymát és fokhagymát. Megszórjuk pirospaprikával, felengedjük borral, és beletesszük a bárányczsülköt. Megsózzuk, és takaréklángon készre pároljuk, majd megszórjuk a szalonna töpörtyűjével. Felfőzünk kétszer annyi vizet, mint a kukoricaliszt. Kissé megsózzuk, majd állandó kevergetés mellett beleszórjuk a darát. Felforraljuk, majd levesszük a tűztől, és csomómentesre dogozzuk.

Zsírba mártott kanállal tányérokra szaggatjuk, és a pörkölt mellé kínáljuk.

Töltött füstölt csülök

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,4 kg füstölt csülök • 10 dkg vöröshagyma
- 2 zsömle • 3 dl tej • őrölt bors • só
- 2 tojás • 2 evőkanál paradicsompüré
- 2 dkg liszt • 4 dkg zsír.

A csülköt megmossuk, felengedjük hideg vízzel, majd háromnegyed részig megfőzzük. Kivesszük, lecsöpögtetjük, és kihúzzuk belőle a csontot. Lehúzzuk róla a felső bőrt, majd lefejtjük a zsiradékot is. A zsömléket tejbe áztatjuk, majd kinyomkodjuk. A csülökről leszedett zsiradékot ledaráljuk, majd a lereszelt hagymával és a zsemlével együtt keverőtálba tesszük. Beleütjük a tojásokat, majd sózzuk, borsozzuk. Jól összedolgozzuk, a bőr alá töltjük, majd kötözőspárgával rögzítjük. Kizsírozott tepsibe fektetjük, és mellétesszük a füstölt húst. Forró sütőbe rakjuk, és aranybarnára sütjük, közben többször megforgatjuk. Kivesszük, kissé pihentetjük, majd felszeleteljük. A visszamaradt zsiradékot elkeverjük a paradicsompürével, zsírjára pirítjuk, majd megszórjuk liszttel, és felengedjük vízzel. Jól kiforraljuk, majd átszűrjük, és húsra öntjük.

Hidegen és melegen egyaránt tálalhatjuk. Burgonyasalátát vagy gombás rizst kínálunk mellé.

Tárkonyos báránycsülök

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,2 kg báránycsülök • 2 tojás • 2 dl tejföl • 2 dkg liszt
- 3 evőkanál tárkonyecet • 8 tárkonylevél • só.

A húst megmossuk, és felengedjük annyi vízzel, hogy ellepje. Megsózzuk, majd főni tesszük. Addig forraljuk, amíg csak 2 dl főzőlé marad rajta, majd beletesszük a tárkonylevelet és meglocsoljuk az ecettel. A tojássárgákat és a tejfölt simára keverjük, felét félretesszük, a maradékot liszttel csomómentesre dolgozzuk. Folyamatosan kavargatva besűrítjük vele a tárkonyos levet, öt percig forraljuk, majd rászűrjük a félretett tojásos tejfölre.

Beletesszük a húst, és azonnal tálaljuk.

Füstölt csülök burgundi módra

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,2 kg füstölt csülök • 10 dkg sárgarépa
- 10 dkg fehérrépa • 10 dkg zellergumó
- 8 szem fekete bors • 2 babérlevél • fél citrom
- 2,5 dl testes vörösbor.

A csülköt megmossuk, majd felengedjük kevés vízzel. A sárgarépát, a fehérrépát és a zellergumót megtisztítjuk, majd felkarikázzuk. Fekete borssal és babérlevéllel ízesítjük, majd lefedjük, és takaréklángon puhára főzzük. Kivesszük a főzőléből, bőrét lehúzzuk, majd tepsibe rakjuk. Kevés olajat öntünk alá, majd forró sütőben átsütjük. Tálra tesszük, és felszeleteljük. A zöldségeket leszűrjük, majd hozzáadjuk a felaprított bőrkét, amit a húsról lehúztunk. A főzőlé tetején

összegyűlt zsiradékot leszedjük, felhevítjük, és megpirítjuk rajta a zöldségeket és a bőrkét.

Felöntjük a borral, szűrt citromlével ízesítjük, majd kiforraljuk. Leszűrjük, levét a hússzeletekre öntjük, és burgonyakrokettel kínáljuk.

Tejfölös malaccsülök

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg malaccsülök • 10 dkg sárgarépa
- 10 dkg fehérrépa • fél csokor petrezselyemzöld
- 5 dkg zsír • őrölt bors • 2 dl tejföl
- 2 evőkanál citromlé • só • liszt.

A csülköt kicsontozzuk, nagyobb darabokra vágjuk, majd forró vízzel leforrázzuk, és lecsöpögtetjük. Felhevítjük a zsír felét, megpirítjuk rajta a húst, majd felengedjük annyi vízzel, hogy ellepje. Megsózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk a felkarikázott sárgarépát és fehérrépát, majd puhára pároljuk. Szűrőkanállal kiszedjük a zöldségeket, és félretesszük. A maradék zsíron megfuttatjuk a lisztet, megszórjuk a felaprított petrezselyemzölddel, felengedjük kevés vízzel, és csomómentesre dolgozzuk. A húshoz adjuk, jól kiforraljuk, belekeverjük a tejfölt, és citromlével ízesítjük.

Párolt rizzsel kínáljuk.

jó tudni!

A meleg vagy hideg csülkös ételek mellé igen sokféle mártást és salátát adhatunk, ezek csúszósabbá teszik a nehéz, húsos falatokat, és emelik élvezeti értéküket. Jól harmonizál a csülökkel a mustár, a torma, a káposzta, a hagyma, az édeskés-savanykás mártások, és néhány pikáns köret.

Sertéscsülök káposztás ágyon

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,2 kg sertéscsülök
- 40 dkg savanyú káposzta
- 40 dkg burgonya • 8 dkg vöröshagyma
- 2 dl tejföl • őrölt bors • 0,5 dl olaj
- 8 dkg füstölt szalonna • só.

Az olaj kétharmad részét felhevítjük, megfuttatjuk rajta a vékonyan felszeletelt vöröshagymát, majd megdinsztelük. Rátesszük a kinyomkodott savanyú káposztát, és lepirítjuk. Közben a húst felengedjük vízzel, kissé megsózzuk, borsozzuk, és puhára főzzük. Kiemeljük a főzőléből, lecsöpögtetjük, és felszeleteljük. A burgonyát héjában megfőzzük, megtisztítjuk, és felkarikázzuk. Egy mélyebb tepsit kikenünk olajjal, beletesszük a káposztát, ráfektetjük a hússzeleteket, majd befedjük a burgonyával. Meglocsoljuk a maradék felolvasztott zsírral, megszórjuk az apróra darabolt szalonnával, és aláöntünk kevés főzőlevet. Tetején elsimítjuk a tejfölt, majd meleg sütőbe tesszük, és aranysárgára sütjük.

Felszeleteljük, és előmelegített tányérokon tálaljuk.

Soproni füstölt csülök

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc + 8 óra áztatás

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,2 kg füstölt csülök • 12 dkg szárazbab
- 10 dkg zöldpaprika • 8 dkg paradicsom
- 8 dkg vöröshagyma • 3 dkg liszt
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 evőkanál paradicsompüré
- 2 evőkanál olaj • őrölt bors • só.

A babot megmossuk, majd felöntjük hideg vízzel, és nyolc órán át áztatjuk. Friss vizet öntünk rá, beletesszük a csülköt, majd puhára főzzük. A húst kiemeljük, kicsontozzuk, és felszeleteljük. A vöröshagymát megtisztítjuk, felaprítjuk, és felhevített zsíron megdinszteljük. Pépesített fokhagymával, borssal ízesítjük, majd belekeverjük a paradicsompürét, és kissé lepirítjuk. Megszórjuk liszttel, és felengedjük annyi főzőlével, hogy kiforralva, mártás állagú legyen. A kicsumázott paprikát és a paradicsomot feldaraboljuk, a mártásba tesszük, és megpároljuk.

Hozzáadjuk a babot, összerotyogtatjuk, majd a hússal körítve kínáljuk.

Sertéscsülök hentes módra

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,2 kg sertéscsülök • 10 dkg füstölt szalonna
- 10 dkg sonka • 10 dkg csemege uborka
- 1 kiskanál paradicsompüré • só • őrölt bors
- 1 evőkanál olaj • fél csokor petrezselyemzöld.

A csülköt megmossuk, majd enyhén sós vízben puhára pároljuk. Kivesszük, lecsöpögtetjük, majd szárazra töröljük. Közben a füstölt szalonnát vékony metéltre vágjuk, kiolvasztjuk, és zsírjából kivesszük a töpörtyűt. A visszamaradt zsiradékot felengedjük az olajjal, felhevítjük, majd megpirítjuk rajta a csülköt. Sózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk a felcsíkozott sonkát és a paradicsompürét, majd ismét átpirítjuk. A húst kivesszük, felszeleteljük, és tálra rendezzük. A sonkát megszórjuk a liszttel, és felengedjük főzőlével. Belerakjuk a szalonnadarabkákat, a csíkokra szelt uborkát, és meghintjük apróra vágott petrezselyemzölddel. Összeforraljuk, és a hús mellé öntjük.

Melegen tálaljuk.

Gombás-májas csülök

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,2 kg sertéscsülök • 10 dkg csiperkegomba
- 4 db csirkemáj • 10 dkg vöröshagyma • 1 tojás
- 5 dkg vaj • só • grillfűszer keverék • őrölt bors
- 5 szem borókabogyó • 0,5 dl fehérbor.

A csülköt megmossuk, lábasba tesszük, és kissé megsózzuk. Felengedjük bő vízzel, majd takaréklángon puhára főzzük. Kiemeljük a főzőléből, lecsöpögtetjük, majd szárazra töröljük. Bedörzsöljük grillfűszerrel, hőálló üvegtálba fektetjük, és elosztjuk rajta a vaj egy részét. Aláöntjük a bort, mellészórjuk a borókabogyót, majd lefedjük alufóliával, és forró sütőbe toljuk. Közben a vöröshagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk, és megfuttatjuk a maradék, felhevített vajon. Hozzáadjuk a felszeletelt gombát, félig megdinsztelük, majd beletesszük a felkockázott májat. Megszórjuk borssal, és zsírjára pirítjuk. Levesszük a tűzről, hagyjuk kihűlni, majd összekeverjük a nyers tojásokkal. Negyven perc után a húst kivesszük a sütőből, és tetején elosztjuk a tojásos gombás masszát. Fólia nélkül visszatesszük a sütőbe, és erős tűznél addig sütjük, amíg a tojás kissé össze nem áll, és a hús teteje meg nem pirul.

Főtt burgonyával kínáljuk, melyet tálaláskor meglocsolunk a hús pecsenyelevével.

Sajttal töltött füstölt csülök

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg füstölt sertéscsülök
- 20 dkg félkemény sajt
- 5 dkg vaj • bors.

A csülköt lábasba tesszük, felengedjük annyi vízzel, hogy ellepje, majd puhára főzzük. Óvatosan kihúzzuk belőle a csontot úgy, hogy a hús lehetőleg egyben maradjon. A sajtot lereszeljük, összekeverjük kevés vajjal, majd a masszával megtöltjük a csont helyét. A csont két végét lefűrészeljük, és visszatesszük a helyére. A csülök bőrének felületét bevagdossuk, megkenjük a maradék vajjal, majd megszórjuk borssal.

Sütőbe rakjuk, erős tűzön megpirítjuk, majd burgonyapürével, mustárral és tormával kínáljuk.

Rántott borjúláb

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 2 borjúláb • 1 babérlevél • 1 vöröshagyma • só
- 10 dkg liszt • 3 tojás • 10 zsemlemorzsa
- 3 dl olaj • csipetnyi porcukor
- 1 tojássárgája • 1 dl tejföl
- 1 mokkáskanál fehér bors
- 1 mokkáskanál mustár • olaj a sütéshez.

A borjúlábat nyílt lángnál leperzseljük, lekaparjuk, leforrázzuk, majd hideg vízbe főni tesszük. Miután felforrt, leszedjük tetejéről a habot, majd takaréklángon tovább főzzük. Hozzáadjuk a négybe vágott vöröshagymát, a babérlevelet, megsózzuk, és félpuhára főzzük. Később kiemeljük, kicsontozzuk, megsózzuk, és lisztbe, felvert tojásba, végül zsemlemorzsa forgatjuk. Forró, bő olajban aranysárgára sütjük, majd lecsöpögtetjük, és melegen tartjuk. A tojássárgáját a mustárral habosra keverjük, majd állandó kevergetés mellett cseppenként hozzáöntjük az olajat. A kemény majonézhez hozzáadjuk a tejfölt, megsózzuk, majd borssal és porcukorral ízesítjük.

A borjúlábat hasábburgonyával körítjük, mellé külön mártásoscsészében majonézmártást kínálunk.

Sajtos-hagymás csülök

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,5 kg füstölt sertéscsülök • 1 közepes póréhagyma
- 10 dkg ementáli sajt • őrölt bors • 1 evőkanál mustár
- 5 szem borókabogyó • 2 babérlevél • őrölt bors.

A csülköt megmossuk, leitatjuk róla a nedvességet, majd bevagdossuk. Megkenjük mustárral, megszórjuk őrölt borssal, és tűzálló üvegtálba fektetjük. A póréhagymát megtisztítjuk, zöldjével együtt vékony karikára szeljük, és a húsra terítjük. A sajtot lereszeljük, a hagymára szórjuk, majd a hús mellé tesszük a babérlevéllel és a borókabogyót. Kevés vizet öntünk alá, lefedjük alufóliával, majd középmeleg sütőben puhára pároljuk. Kivesszük a sütőből, majd közepes lángon addig pirítjuk, amíg a fölösleges nedvessége el nem párolog, és a sajt teteje meg nem pirul.

Salátát és burgonyapürét ajánlunk mellé.

Fügével töltött füstölt csülök

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg füstölt csülök • 1 koszorú aszalt füge
- 5 dl vörösbor • 1 citrom
- 6 szem szegfűszeg • őrölt bors • olaj.

A fügét tálba tesszük, felengedjük a borral, majd hagyjuk, hogy jól bedagadjon. Közben a csülköt hideg vízben puhára főzzük. Kivesszük a főzőléből, lecsöpögtetjük, majd óvatosan kihúzzuk belőle a csontot. Lefejtjük róla a bőrt és a zsírréteget, majd a zsírról óvatosan levesszük a bőrt úgy, hogy egyben maradjon. A fügéről leöntjük a vörösbort, a csont helyére töltjük, majd a húst beburkoljuk a bőrrel. Kötözőspárgával rögzítjük, majd felhevített olajon kissé lepirítjuk. Meglocsoljuk a borral, amiben a füge ázott, citromlével, szegfűszeggel és borssal ízesítjük, majd lefedjük. Takaréklángon puhára pároljuk, majd kiemeljük a léből, és levesszük róla a spárgát.

Felszeleteljük, meglocsoljuk saját pecsenyelevével, majd párolt rizzsel körítve tálaljuk.

Kapros borjúcsülök

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg csontnélküli borjúcsülök • 20 dkg sertésvelő
- 10 dkg vöröshagyma • 1 dl olaj • 1 dkg liszt
- 2 dl tejszín • só • őrölt bors • 1 csokor kapor
- 1 kiskanál kurkuma.

A húst megmossuk, majd kisebb kockára vágjuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, felaprítjuk, majd megdinszteljük a felhevített olajon. Beletesszük a húst, átpirítjuk, majd kevés vizet öntünk alá. Kurkumával fűszerezzük, jól elkeverjük, és mielőtt a hús teljesen megpuhulna, hozzáadjuk az apróra vagdalt velőt. Sózzuk, borsozzuk, és megszórjuk a felaprított kapor felével. Zsírjára pirítjuk, megszórjuk liszttel, és felengedjük a tejszínnel.

Rárakjuk a kapor másik felét, kiforraljuk, és burgonyafánkkal tálaljuk.

jó tudni!

A sütőben sült sertéscsülköt locsolgassuk sörrel, ettől kívül finom, ropogós kéreg keletkezik a bőrén, belül pedig omlós, puha marad.

Cukkinis borjúcsülök

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 40 dkg paradicsom • 4 evőkanál olaj
- 60 dkg csont nélküli borjúcsülök
- 8 dkg vöröshagyma • majoránna • só • őrölt bors
- 80 dkg apró cukkini.

A paradicsom héját lehúzzuk, magját kivájjuk, húsát pedig felaprítjuk. A húst kisebb kockákra vágjuk, megfuttatjuk kevés felhevített olajon, majd hozzáadjuk a paradicsomot és a felkarikázott hagymát. Erős tűzön lepirítjuk, aláöntünk 2 dl vizet, majd sózzuk, borsozzuk, és majoránnával fűszerezzük. Lefedjük, és takaréklángon puhára pároljuk. A cukkinit megmossuk, megtöröljük, majd ujjnyi vastagságú hosszúkás szeletekre vágjuk. Forró olajon, megsütjük, majd sózzuk, borsozzuk.

A paradicsomos húst nagyobb tál közepébe halmozzuk, majd köré rendezzük a cukkini szeleteket, és megszórjuk majoránnával.

Gesztenyés-májas borjúcsülök

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg csont nélküli borjúcsülök • 25 dkg gesztenye
- 20 dkg csirkemáj • 10 dkg vöröshagyma
- 6 dl húsleves • kakukkfű • majoránna
- 1 dl olaj • őrölt bors • só.

A megmossuk, majd a csülökhúst apró csíkokra vágjuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, felkarikázzuk, és a felhevített olajon megdinszteljük. Beletesszük a húst, sózzuk, borsozzuk, kakukkfűvel és majoránnával fűszerezzük, majd lepirítjuk. A gesztenyét lábasba tesszük, felengedjük a húslevessel és megfőzzük. A gesztenye főzőlevével locsolgatjuk a húst, és mielőtt teljesen megpuhulna, hozzáadjuk a felszeletelt csirkemájat és a gesztenyét. Zsírjára pirítjuk, majd melegen tálra halmozzuk.

Párolt rizst ajánlunk mellé köretnek.

Borjúcsülök pikantéria

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg csont nélküli borjúcsülök
- 50 dkg sütőtök • só
- 10 dkg konzerv ananász
- 15 dkg vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma • 3 dl száraz fehérbor
- 2 dkg mazsola • őrölt szegfűszeg
- 1 evőkanál mustár
- 3 evőkanál olaj • cayenne-i bors.

A húst ujjnyis csíkokra vágjuk, olajjal kikent tepsibe rakjuk, majd megsózzuk. Megszórjuk az apróra vágott fokhagymával, kevés vizet öntünk alá, és majdnem puhára pároljuk. Mustárral ízesítjük, és megpirítjuk. Összekeverjük a megtisztított, kockára vágott sütőtökkel és a felkarikázott vöröshagymával, majd felengedjük a borral. Megsózzuk, cayenne-i borssal és szegfűszeggel ízesítjük, majd készre pároljuk.

Hozzáadjuk a mazsolát és az ananászt, és néhány percre visszatesszük a sütőbe.

Padlizsános borjúcsülök

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg csont nélküli borjúcsülök • 2 közepes padlizsán
- 15 dkg vöröshagyma • 1 dl paradicsomlé
- 3 evőkanál olaj • 1 evőkanál liszt • só
- 2 dl tejföl • fél csokor petrezselyemzöld.

A húst kisujjnyi csíkokra vágjuk, és forró olajban hirtelen átsütjük. Hozzáadjuk a megtisztított és felaprított vöröshagymát, egy-két percig kevergetjük, majd megsózzuk. Kevés vizet öntünk alá, és puhára pároljuk. Zsírjára pirítjuk, megszórjuk liszttel, és jól összekeverjük. Felengedjük a paradicsomlével és fél liter vízzel, és hozzáadjuk a megtisztított, hosszúkás szeletekre vágott padlizsánt. Készre főzzük, hagyjuk, hogy a leve besűrűsödjön, majd meglocsoljuk tejföllel.

Megszórjuk apróra vágott petrezselyemzölddel, és párolt rizzsel kínáljuk.

Sertéscsülök különleges körettel

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg sertéscsülök • 50 dkg apró szemű burgonya
- 6 kisebb vöröshagyma • 20 dkg alma
- 20 dkg sárgarépa • 1 evőkanál olaj • 1 evőkanál mustár
- 2 gerezd fokhagyma • őrölt bors • 2 babérlevél
- 5 szem borókabogyó • só.

A csülköt megmossuk, kuktába tesszük, majd felengedjük 1,5 dl vízzel. Enyhén megsózzuk, babérlevéllel és borókabogyóval ízesítjük, majd a jelzéstől számítva, 30 percig pároljuk. Közben a fokhagymát pépesítjük, tálkába tesszük, és megszórjuk őrölt borssal. Meglocsoljuk az olajjal, majd a mustárral együtt jól kikeverjük. A húst kiemeljük a léből, lecsöpögtetjük, és bőrét bevagdossuk. Megkenjük a mustáros és fűszeres olajjal, majd egy mélyebb tűzálló üvegtálba fektetjük. Körberakjuk a megtisztított burgonyával, sárgarépával, hagymával és a kimagozott, félbevágott almával. Aláöntjük a visszamaradt csülök főzőlevét, lefedjük, és sütőben készre pároljuk.

Levesszük róla a fedőt, és tíz perc alatt rövid lére sütjük.

Székely csülökkocsonya

Elkészítési idő: 3 óra

Hozzávalók 4 személyre:

- 2 sertéscsülök • 2 cikk fokhagyma • 1 sárgarépa
- 1 petrezselyemgyökér • 1 kisebb fej hagyma
- 6 szem bors • 2 keményre főtt tojás
- 1 savanyú uborka • 0,25 dkg zselatin • 1 evőkanál só.

A csülköt alaposan megmossuk, bőrét tisztára kaparjuk, és hideg vízben főni tesszük. Megtisztítjuk a zöldségeket, majd egészben hagyva a húshoz rakjuk. Hozzáadjuk a sót, a fokhagymát és a borsot, és lassú tűzön főzzük, míg a csontról leválik a hús. Kiemeljük a csülköket, nagyobb darabokra vágjuk, mélyebb tálkákba osztjuk, és mindenikhez teszünk a főtt zöldségekből is. A tojásokat és az uborkát felkarikázzuk, és elosztjuk ezeket is a tálkákban. Felforrósítjuk az alaplevet, hozzáadjuk a felolvasztott zselatint, majd langyosra hűtve a húsos tálkákba szűrjük.

Hűtőszekrénybe tesszük dermeszteni, és tálaláskor ecetes-olajos hagymakarikákat kínálunk hozzá.

jó tudni!

A csülök főzőlevét levesek, mártások ízesítésére is használhatjuk.

Konyakos-sajtos sertéscsülök

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg sovány sertéscsülök
- 3 evőkanál olaj • só • őrölt bors • 1 narancs
- 20 dkg félkemény sajt • 1 dl konyak.

A sertéscsülköt megmossuk, majd szalvétával leitatjuk róla a nedvességet. Olajat hevítünk, minden oldaláról elősütjük rajta a csülköt, majd sózzuk, borsozzuk. Meglocsoljuk a narancs kifacsart, szűrt levével, kevés vizet öntünk alá, és befedjük alufóliával. Sütőbe tesszük, puhára pároljuk, majd kivesszük, és tíz percig pihentetjük. A húst éles késsel félig bevagdossuk, a vágások közé egy-egy sajtszeletet teszünk, majd meglocsoljuk a konyakkal és a maradék narancslével.

Visszatesszük a sütőbe, tíz percig magas hőfokon pirítjuk, majd burgonyapürével kínáljuk.

Rizses báránylábszár

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 28 dkg rizs • 45 dkg báránylábszár • só
- 6 dkg vaj.

A lábszárhúst keresztben bemetsszük, vigyázva arra, hogy a hús egyben maradjon. Forró vajon, gyakran forgatva aranybarnára sütjük, majd megsózzuk. Forrásban lévő vízbe tesszük, majd takaréklángon megfőzzük, és kicsontozzuk. A rizst sós, forró vízbe tesszük, egy órán át áztatjuk, közben néha megkavarjuk. A húsra öntjük, és puhára pároljuk.

Behűtött joghurttal kínáljuk.

Olasz hússaláta

Elkészítési idő: 2 óra, 20 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg borjúlábszár • só • 15 dkg csiperkegomba
- 2 citrom • fél csokor petrezselyemzöld
- 1 evőkanál olívaolaj.

A húst lábasba tesszük, felengedjük hideg vízzel, és megsózzuk. Puhára főzzük, közben tetejét gyakran lehabozzuk. Kiemeljük a léből, apróra vágjuk, és tálra szedjük. A gombát és a petrezselyemzöldet felaprítjuk, összekeverjük, majd a húsra szórjuk.

Meglocsoljuk olívaolajjal és citromlével, megszórjuk kevés sóval, és hidegen tálaljuk. Előételként vagy köretként egyaránt kínálhatjuk.

Főtt lábszárhús joghurttal

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 75 dkg bárány lábszárhús • 75 dkg bárányocsont
- 2 fahéj • só • őrölt fehér bors • erős pirospaprika
- 3 gerezd fokhagyma • 3 dl joghurt.

A húst felöntjük hat liter vízzel, felforraljuk, és lehabozzuk. Leöntjük róla a vizet, majd a csontokkal együtt megmossuk hideg vízben. A csontot felöntjük 2,5 l vízzel, 20 percig forraljuk, majd hozzáadjuk a fahéjdarabokat. Negyed órán át főzzük takaréklángon, néha megkeverjük, majd belerakjuk a húst, és néhány percig együtt forraljuk. Puhára pároljuk, majd sózzuk, borsozzuk, és erős paprikával fűszerezzük.

Jól összekeverjük, kivesszük belőle a csontokat, tányérokra osztjuk és meglocsoljuk a fokhagymás joghurttal.

Gombás hús joghurttal

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 60 dkg marhalábszár • 30 dkg csiperkegomba
- 2,5 dl joghurt • só • 1 kiskanál mentapor.

A lábszárat kisebb, lapos darabokra szeljük, majd felengedjük hideg vízzel. Kissé megsózzuk, majd takaréklángon puhára főzzük. A gombát megtisztítjuk, felszeleteljük, és kevés húslében puhára pároljuk. Lábasba tesszük, majd hozzáadjuk a húst, a joghurtot, a mentapor felét, és felengedjük a húslével. Erős lángon készre főzzük, majd megszórjuk a maradék mentaporral.

Melegen, rizskörettel tálaljuk.

Ecetes báránylábszár libanoni módra

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg báránylábszár
- 25 dkg csiperkegomba
- 3 gerezd fokhagyma • 40 dkg padlizsán
- 2,5 dl 5%-os ecet • só • 17 dkg vaj • 2 evőkanál liszt
- 1 kiskanál pirospaprika • 1 kiskanál mentapor
- 1 kiskanál csípős pirospaprika
- 1 mokkáskanál frissen őrölt fahéj.

A húst felkockázzuk, majd felhevített vajon aranybarnára sütjük. Lábasba tesszük, majd a visszamaradt zsiradékon megpirítjuk a felszeletelt padlizsánt. A gombát és a fokhagymát apróra vágjuk, forró vajon megdinszteljük, majd a padlizsánnal és afűszerekkel együtt a húshoz adjuk. A visszamaradt vajból és a lisztből barna rántást készítünk, felengedjük forró

vízzel, majd öt percig forraljuk. A húsra öntjük, takaréklángon puhára pároljuk, majd meglocsoljuk az ecettel.

Mentaporral ízesítjük, egy perc alatt összerotyogtatjuk, és párolt rizzsel kínáljuk.

Shauarma

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc+24óra pácolás

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg borjúlábszár • őrölt fahéj
- 5 babérlevél • reszelt szerecsendió
- 1 kiskanál kardamommag • őrölt fehér bors
- 20 dkg rizike- vagy rókagomba • őrölt fekete bors
- 3 gerezd fokhagma,6 dl citromlé
- 30 dkg olívaolaj • 5 dl 5%-os ecet • szegfűszeg • só.

A kardommagokat 6 órán át vízben áztatjuk, majd megőröljük. Összekeverjük sóval, a fűszerekkel és a pépesített fokhagymával. Meglocsoljuk citromlével, ecettel és olívaolajjal, majd hozzáadjuk a nyers, összevágott gombát. A húst kerek, fél cm-es szeletekre vágjuk, mindegyik szeletet bedörzsöljük az összekevert ízesítőkkel, majd üvegtálba rakjuk, és ráöntjük a maradék ízesítőt. Hűtőbe tesszük, és 5 °C-os hőmérsékleten, 24 órát pihentetjük. Kivesszük a hűtőből, két órán át szobahőmérsékleten pácoljuk, majd szorosan egymás mellé rakva, nyársra húzzuk. Minden negyedik szelet után egy szelet füstölt szalonnát tűzünk, majd grillen egyenletesen megsütjük.

Salátával és rozscipóval kínáljuk.

Ürücsülkök nomád módra

Elkészítési idő: 2 óra, 30 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1,6 kg ürücsülök • só • őrölt fehér bors
- 2 gerezd fokhagyma • 1 evőkanál porított menta
- 15 dkg juhtúró • 8 dkg vaj • 5 dkg libazsír.

A húst megmossuk, szárazra töröljük, és éles késsel jól bevagdossuk. Bedörzsöljük sós fokhagymapéppel, majd megszórjuk borssal. A mentaport összekeverjük a túróval, majd egyenletesen szétosztjuk a húsok tetején. Serpenyőben vajat hevítünk, tíz perc alatt barnára sütjük rajt a húst, majd előmelegített tálra fektetjük.

Meglocsoljuk forró libazsírral, majd burgonyapürével és salátával kínáljuk.

Citromos marhalábszár

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg marhalábszár • őrölt fehér bors
- 1,5 dl citromlé • késhegynyi őrölt fahéj
- 10 dkg vaj • 25 dkg csiperkegomba
- 1 mokkáskanál pirospaprika
- 1 mokkáskanál porított sáfrány
- 2 dkg őrölt borókabogyó • só.

A vajat felhevítjük, beleszórjuk a borókabogyót, majd aranybarnára pirítjuk rajta a felaprított gombát. Beletesszük a húst, majd minden oldaláról elősütjük. Megsózzuk, belerakjuk a fűszereket, és felengedjük forró vízzel.

Puhára pároljuk, majd citromlével ízesítjük, és azonnal tálaljuk.

Szaudi zöldborsós bárány

Elkészítési idő: 2 óra

Hozzávalók 4 személyre:

- 60 dkg csont nélküli bárányczülök • 3 evokanál olaj
- 15 dkg vöröshagyma • só • őrölt bors
- csipetnyi sáfrány • 1,5 dl húsleves leveskockából
- 20 dkg paradicsompaprika • 3 evokanál joghurt
- 40 dkg mirelit zöldborsó • fél csokor petrezselyemzöld.

A húst hideg vízben megmossuk, szárazra töröljük, kisebb kockákra vágjuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, felaprítjuk, és felhevített zsiradékon megdinszteljük. Beletesszük a húst, majd állandóan kevergetve barnára pirítjuk. A zöldborsószemeket összetörjük, lecsöpögtetjük, majd a húshoz adjuk. Sózzuk, borsozzuk, sáfránnyal fűszerezzük, majd felengedjük a húslevessel. Lefedjük, és puhára pároljuk. A paradicsompaprikák szárát és magházát kidobjuk, majd húsát vékony szeletekre vágjuk. A joghurttal együtt a húshoz adjuk, majd felmelegítjük, de nem forraljuk.

Előmelegített tálra tesszük, és megszórjuk apróra vágott petrezselyemzölddel.

jó tudni!

A sertéscsülkökkel készült ételek ízesítésére köményt, fekete borsot, majoránnát, rozmaringot, pirospaprikát, fokhagymát használunk. A borjúhoz jól illik a bazsalikom, zsálya, szerecsendió, zeller; a marhaételekhez a kapor, a pirospaprika, a chili, a petrezselyemzöld és a vöröshagyma. A bárány- és ürüételek fűszere a kakukkfű, a rozmaring, a borsikafű, a curry, a tárkony és a fokhagyma.

Gazdag húsos egytálétel

Elkészítési idő: 2 óra, 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 20 dkg rizs • 15 dkg spagetti • 1 kiskanál őrölt bors
- 1,2 kg csontos bárány vagy marhafartő
- 25 dkg apró gomba • só • 15 dkg vaj
- 1 mokkáskanál pirospaprika • őrölt fahéj • 3 dl joghurt.

A húst közepes kockákra vágjuk, majd felhevített vajon aranybarnára pirítjuk a csonttal együtt. Fazékba tesszük, felengedjük vízzel, megsózzuk, majd megszórjuk a fűszerekkel, és puhára pároljuk. Közben a rizst meleg vízben áztatjuk. A visszamaradt vajon megpirítjuk a meghámozott gombát, majd a majd három evőkanál forró vajjal együtt a húshoz adjuk. A maradék vajon barnára pirítjuk a spagettit, majd a húshoz adjuk. Puhára főzzük, majd a leöntött főzőlevében megfőzzük a rizst.

Tálra rakjuk, majd ráhalmozzuk a spagettis gombás húst. Meglocsoljuk joghurttal, és azonnal kínáljuk.

Csülkös ételekhez való saláták és mártások

Színes káposztasaláta

Hozzávalók:

- 1 kg fehér káposzta
- 1 kg vörös káposzta
- 4 evőkanál só • 2 kiskanál köménymag
- 4 evőkanál cukor
- 2 dl ecet • csipetnyi tartósítószer.

Külön-külön meggyaluljuk a káposztákat, beszórjuk 2-2 evőkanál sóval, és 24 órán át pihentetjük. Másnap kicsavarjuk, cukorral és köménymaggal ízesítjük, majd üvegekbe rakjuk úgy, hogy alulra a vörös, felülre a fehér káposzta kerüljön. Felforraljuk a vizet, beletesszük az ecetet, és ha kihűlt, a káposztára öntjük. Tetejére csipetnyi tartósítószert szórunk, és lekötjük.

Borban eltett káposzta

Hozzávalók:

- késői fejes káposzta, tetszés szerinti mennyiségben
- kilogrammonként 2 dl fehérbor és 1 evőkanál cukor

A káposztát legyaluljuk, majd a cukorral és a fehérborral félpuhára pároljuk. Ezután szorosan üvegekbe töltjük, ráöntjük a főzőlevet, lekötjük, majd 1 óra alatt nedves gőzben kidunsztoljuk.

Hordós káposzta

Hozzávalók:

- késői fejes káposzta, tetszés szerinti mennyiségben
- kilónként 2 dkg konyhasó és 1 birsalma
- egész bors • borókabogyó • kömény • kapor.

A közepes nagyságú káposztákat egészben hagyjuk, torzsáját kivágjuk, és pár szem egész borsot teszünk bele. A többi káposztát legyaluljuk, és besózzuk. Ízlés szerint borókabogyót, köményt, száras kaprot teszünk bele, majd fahordókba döngöljük úgy, hogy a folyadék bőven ellepje. Közé rakjuk a fejes káposztákat, és a meghámozott, cikkekre vágott birsalmát. Tetejét befedjük káposztalevelekkel, és egy nehezékkel lenyomtatjuk, hogy a káposzta a lé alatt maradjon. A hordót a pincébe állítjuk, és időnként tetejéről leszedjük a nyálkát. A káposzta körülbelül 6 hét alatt erjed meg, ezután akár nyersen, akár főve fogyasztható.

Téli káposztasaláta

Hozzávalók:

- 1 nagy fej vörös káposzta • 1,5 dl vörös borecet
- 10 dkg cukor • 3 dkg só • 1 evőkanál köménymag
- 2 babérlevél • 1 kiskanál tartósítószer.

A káposztát legyaluljuk, megsózzuk, és másfél órán keresztül pihentetjük. Ezután levét kinyomkodjuk, és tömötten az üvegekbe rakjuk. Fölforraljuk a vizet, köménymaggal, cukorral, ecettel és babérlevéllel ízesítjük, majd a káposztára öntjük. Tetejüket megszórjuk csipetnyi tartósítószerrel, és az üvegeket lekötjük.

Svéd mártás

Hozzávalók 4 személyre:

- 25 dkg majonéz • 0,5 dl habtejszín
- 8 dkg torma • 1 dl pecsenye fehérbor
- 7 dkg citrom • csipetnyi cayenne-i bors
- 15 dkg alma • porcukor • só.

A megmosott almát meghámozzuk, magházától megtisztítjuk, cikkekre vágjuk, és a fehérborban megpároljuk lassú tűzön. Kihűlés után finom szálú szőrszitán átpasszírozzuk, hozzáadjuk a citrom szűrt levét és a cayenne-i borsot, és jól összekeverjük. A majonézmártást keverőedénybe tesszük, és hozzávegyítjük az átpasszírozott almát. A tormát megtisztítjuk, megreszeljük, és a mártáshoz keverjük.

Almás hagymamártás

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg alma • 2 lilahagyma • 1 evőkanál cukor
- 2 evőkanál mazsola • só • bors
- 1 evőkanál vörös borecet
- 1 dl tejszín • csipetnyi fahéj
- 1 evőkanál ételkeményítő.

Az almát meghámozzuk, magját kiszedjük, és kockára vágjuk. A hagymát nyolc cikkre szeljük, és megsózzuk. Kevés ecetes vízben megpároljuk előbb a hagymát, majd hozzáadjuk az almát és a mazsolát, meghintjük cukorral, borssal, fahéjjal, és levét majdnem egészen elfőzzük. Végül belekeverjük a tejszínt, a kevés vízzel feloldott keményítőt, és besűrítjük.

Csípős hagyma

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 kg apró hagyma • 4 dl fehér borecet
- 3 dl fehérbor • só • 2 chili • 4 evőkanál cukor
- 3 evőkanál egész bors • 2 babérlevél.

Összevegyítjük a borecetet, a bort, a cukrot, a sót, a chilit és a fűszereket, majd főni tesszük. Hozzáadjuk a héjától megtisztított apró hagymát, és 25 percig főzzük lassú tűzön. Forrón üvegekbe töltjük és lezárjuk. Hideg, sötét helyen tároljuk.

Fokhagymamártás

Hozzávalók 4 személyre:

- 4 dkg liszt • 2,5 dl húsleves • 2,5 dl tejföl • fél citrom
- 2 gerezd fokhagyma • 1 dkg kristálycukor • só • olaj.

Az olajból és a lisztből világos rántást készítünk, majd hozzáadjuk a finomra vágott fokhagymát. Húslevessel felengedjük, szűrt citromlével, sóval, kristálycukorral ízesítjük, hozzáadjuk a tejfölt, és jól kiforraljuk.

Tormamártás

Hozzávalók 4 személyre:

- 10 dkg ecetes torma • 0,5 dl borecet • 2 zsemle
- 5 dl tej • 3 dl tejföl • porcukor
- 1 mokkáskanál angol mustár.

A zsemlét hideg vízben áztatjuk, jól kinyomkodjuk és összekeverjük az ecetes tormával. Drótszitán átpasszírozzuk, és keverőedénybe tesszük. Hozzáadjuk a borecetben elkevert

angol mustárt, a tejet, a tejfölt, a porcukrot, habverővel jól kikeverjük, és a hűtőbe tesszük.

Cumberland-mártás

Hozzávalók 4 személyre:

- 35 dkg ribiszkezselé • 1 mokkáskanál angol mustár
- 0,2 dl madeira bor • 1/4 dl konyak • 10 dkg narancs
- 5 dkg citrom • csipetnyi cayenne-i bors
- 1 dl vörösbor.

A ribiszkezselét drótszitán átpasszírozzuk, majd keverőedénybe tesszük. Hozzáadjuk a vörösbort, a madeirát, a konyakot, a narancs és a citrom megszűrt levét, a felolvasztott angol mustárt, és cayenne-i borssal ízesítjük. Az időközben vékonyra hámozott, finomra vágott, vörösborban kifőzött narancs és citrom héját is hozzákeverjük. Porcelántégelybe tesszük, és a hűtőben tároljuk.

Gombamártás

Hozzávalók 4 személy részére:

- 8 dkg gomba • 3 dkg vaj • 2 dkg liszt
- 1 húsleveskocka • 1 dkg reszelt vöröshagyma
- petrezselyemzöld • 2 dl tejföl • 0,5 dl tejföl
- csipetnyi só • késhegynyi őrölt bors.

A fele vajon megpirítjuk a vékony szeletekre vágott gombát és egy kis húslevessel felöntve megfőzzük. Elkészítjük a hozzávaló rántást a maradék vajból és a lisztből, majd belekeverjük a reszelt vöröshagymát és a petrezselyemzöldet. A húslevessel felereszt jük, ismét fűszerezzük, és addig főzzük, amíg a kellő sűrűséget el nem éri. Hozzákeverjük a tejfölt, és azonnal kínálhatjuk.

Fűszeres hagymasaláta

Hozzávalók 4 személyre:

- 6 hagyma • 2 gerezd fokhagyma • 3 evőkanál olaj
- 2 evőkanál ecet • csipetnyi rozmaring • só • bors.

A hagymát és a fokhagymát finomra szeleteljük, és aranysárgára sütjük az olajon. Az olajat elkeverjük az ecettel, hozzáadjuk a fűszereket, és a hagymához keverjük.

Paradicsommártás

Hozzávalók 4 személyre:

- 15 dkg vegyes leveszöldség • 5 dkg vaj • 4 dkg liszt
- 1 kg paradicsom vagy 6 dl paradicsomlé
- 4 dkg cukor • csipetnyi só.

A vajon megpirítjuk az apróra vágott zöldséget, behintjük liszttel, kissé megpirítjuk, felereszt jük a paradicsommal, és jól felforraljuk. Miután az egészet szitán átszűrtük, ismét addig forraljuk, amíg a kellő sűrűséget el nem éri, mjd hozzáadjuk a fűszereket.

Ecetes hagyma

Hozzávalók 4 személyre:

- 4 lilahagyma • 2 evőkanál ecet só.

A hagymát vékony karikára vágjuk, és megsózzuk. Öt percig állni hagyjuk, majd lazán kicsavarjuk. Az ecetet elkeverjük egy evőkanál vízzel, majd a hagymára öntjük. Jól behűtve kínáljuk.

Tartalomjegyzék

Előszó 5

Receptek sertéscsülökkel

Burgonyás csülökleves . . 10
Csülkös babgulyás 11
Csülkös káposztaleves . . . 8
Csülkös sóskaleves 8
Csülök korhelykáposztával 44
Erdélyi almás csülök 45
Fügével töltött füstölt csülök 60
Füstölt csülök burgundi módra 54
Gombás-májas csülök . . 58
Konyakos-sajtos sertéscsülök 66
Marinált csülök ínyenceknek 49
Pikáns sült sertéscsülök . 41
Sajtos-hagymás csülök . . 60
Sajttal töltött füstölt csülök 58
Sertéscsülök hentes módra 57
Sertéscsülök káposztás ágyon 56
Sertéscsülök különleges körettel 64
Sertéscsülök pékné módra 46
Sertéscsülök portugál marinádban 50
Sertéscsülök vegyes körettel 42
Sertéscsülök zöldségmártással 42
Soproni füstölt csülök . . . 56
Sült csülök aszalt szilvával 47
Székely csülökkocsonya . 65
Székely sertéscsülök 48
Tarhonyás csülök 44
Tejfölös malaccsülök 55
Tejfölös-hagymás sertéscsülök 43
Töltött füstölt csülök 53
Zöldborsós csülökhús . . . 46

Receptek borjúcsülökkel

Borjúcsülök bajorosan . . 16
Borjúcsülök pékné módra 9
Borjúcsülök pikantéria . . . 63
Borjúcsülök provánszi módra 16
Borjúkocsonya 39
Citromos, gombás borjúcsülök leves 12
Cukkinis borjúcsülök 62
Gazdag húsos egytálétel . 72
Gesztenyés-májas borjúcsülök 62
Kapros borjúcsülök 61
Kéttányéros borjúcsülök leves 14
Olasz hússaláta 67
Padlizsános borjúcsülök . 64
Ragu borjúcsülökből 24
Rántott borjúláb 59
Sajthabos borjúcsülök leves 13
Shauarma 69
Tárkonyos borjúleves . . . 12

Tejfölös-gombás borjúcsülök 17
Vajas borjúcsülök 18

Receptek marhalábszárból

Babgulyás 38
Bográcsgulyás 35
Bonesi egytálétel 52
Citromos marhalábszár .. 70
Csopaki pincepörkölt ... 48
Debreceni tokány 38
Erdélyi tokány 34
Gombás hús joghurttal .. 68
Heránytokány 40
Marhalábszár indonéz módra 51
Marhalábszár krémmártásban 34
Marhalábszár sörben 50
Mészáros tokány 37
Párolt marhalábszár 32
Savanyú vetrece 40
Szegedi gulyás 36
Szerb gulyás 36

Receptek ürü- és bárányocsülökkel

Bárányocsülök bordói módra 20
Bárányocsülök juhászné módra 22
Bárányocsülök sertéshálóban 21
Bárányocsülök veseraguval 18
Báránypörkölt erdélyi módra 52
Ecetes báránylábszár libanoni módra 68
Erdélyi bárányocsülök 20
Fokhagymás ürücsülök .. 25
Főtt lábszárhús joghurttal 67
Ír ürügulyás 10
Káposztás ürücsülök 26
Palócleves 14
Pácolt ürücsülök 24
Pikáns bárányocsülök 22
Rizses báránylábszár 66
Sült bárányocsülök 19
Szaudi zöldborsós bárány 71
Tárkonyos bárányocsülök . 54
Ürü tordai módra 23
Ürücsülkök nomád módra 70
Ürücsülök jóasszony módra 29
Ürühátsó angolosan 15
Zaja ürücsülökből 26

Receptek vaddisznócsülökkel

Kérges vaddisznócsülök 27
Vaddisznócsülök rizskoszorúval 30
Vaddisznócsülök vörösborban 28
Vaddisznóragu 28

Receptek őzlábszárból

Bakonyi őzlábszár 31
Őzgulyás szegedi módra . 7
Temesvári őzcsülök 33
Valkói őzcsülök 32

Receptek mufloncsülökkel

Muflon csülökpörkölt 7
Muflon vörösborral 30

Csülkös ételekhez való saláták és mártások 73