

RECEPTEK

EREDETI HÁZI SONKÁK ÉS PÁSTÉTOMOK

orion





HÁZI SONKA - HOGYAN KELL CSINÁLNI? NEM IS LEHETNE EGYSZERŰBB VAGY KÖNNYEBB

- HU 1.** friss hús - (kb. 1 kg) kockákra vágva és kis részét apró darabokra vágva, sózzuk, cukrozzuk, fokozatosan adjuk hozzá a vizet a recept szerint.
- 2.** dolgozzuk át az egészet kézzel vagy dagasztóval, hogy a fehérje elkezdjen kicsapódni - ez biztosítja, hogy a sonka összekapcsolódjon - min. 10 perc.
- 3.** tegye a zacskót a sonkakészítőbe, és megfelelően töltse bele a húst, rögzítse a nyomólapot egy rugóval, zárja le az edényt elforgatással, és hagyja a hűtőben 1-2 napig.
- 4.** főzzük a sonkát kb. 2 órán át egy fazék vízben / kb. 3 cm-rel a sonkafőző pereme alatt/, a víz hőmérsékletének 75-80 °C között kell lennie, ellenőrizzük a víz hőmérsékletét a mellékelt hőmérővel, amelyet a fazék peremére akasztunk.
- 5.** ha szükséges, ellenőrizze a sonka hőmérsékletét 2 óra főzés után, ellenőrizze a sonka hőmérsékletét a fedél felnyitásával és a sonkába helyezett hőmérővel - a kész sonkának 71 °C felett kell lennie, majd hűtse le a sonkát, vegye ki a tartályból és fogyassza el.



ZSENGE NYÚL SONKA FOKHAGYMÁS DARABOKKAL

1 kg nyúlhús
sertés haszalonna
25 g só
1 teáskanál cukor
0,1 l víz
1 gerezd fokhagyma
őrölt fekete bors

A kicsontozott nyúlhúst kockákra vágjuk, hozzáadjuk a kisebb, centiméteres darabokra vágott sertés szalonnát, ami szépen összeköti a sonkákat. A nyúlhús, amely általában szárazabb, a szalonnának köszönhetően finom szaftos lesz. Tegye a húst és a szalonnát is húsdarálóba, de a lyukas kerék nélkül, csak a csigával. Ez megdolgozza a húst, amit nem kell kézzel végeznie, és aktiválja a húspanban lévő fehérjék felszabadulásának folyamatát. Alternatívaként használhat otthoni tésztagyúrót vagy házi pékgépet, amely tésztagyúró üzemmódban fut, és lassú sebességgel sodorja a húst.

Hámozza meg a fokhagyma gerezdet, vágja finomra, keverje össze a hússal, sózza, borsozza és öntsön rá egy kis vizet. Ez egyfajta "pépet" hoz létre. Helyezze a főzőzaccskóba a sonkakészítőbe, és nyomja bele a húst rendesen, szükség esetén néhányszor megütögetve a sonkakészítőt a munkalapon, hogy a keverék megüljön, és ne keletkezzenek hézagok a darabok között, amelyek széleteléskor egyenetlenséget okoznának. Zárja le és tegye hűtőbe 2 napra.

Másnap 75-80 °C-os vízben főzzük kb. 2 órán át. A hőmérséklet vizuális ellenőrzéséhez akasszon egy hőmérőt az edény szélére. Miután megfőtt, öntse le a forró vizet, és öntse bele a hideg vizet, ez hőmérsékleti sokkot okoz, és a sonka körüli szaftos ízletes kocsonyává szilárdulnak, hűtse le a hűtőben. Ezután vegye ki a zacskóból, és már széletelheti is. Ideális kísérője a házi kenyérnek.

CSIRKE SONKA OLAJBOGYÓVAL

1 kg csirkehús
25 g só
1 teáskanál cukor
0,1 l víz
olajbogyó - ízlés
szerint

A húst kockákra vágjuk, és kis részét apró darabokra vágjuk, sózzuk, cukrozzuk. Fokozatosan adjuk hozzá a vizet. Kézzel vagy dagasztóval dolgozzon át mindent alaposan, hogy a fehérje elkezdjen kicsapódni - ez biztosítja, hogy a sonka összekapcsolódjon - min. 10 perc. A húst rétegesen a sonkakészítőbe helyezett zacskóba tesszük, és olajbogyóval vagy más kedvenc savanyúsággal, gombával, savanyított zöldpaprikával bővíthetjük. Zárja le, és hagyja a hűtőben 1-2 napig. Tegye a sonkát egy fazék vízbe - a víz nem folyhat bele. A víz hőmérsékletének 75-80 °C között kell lennie. Ellenőrizze a mellékelt hőmérővel. Főzzük körülbelül 2 órán át. Ezután hűtsük le, és már vágthatjuk is szélesebb szeletekre vagy háromszögekre. Az olajbogyó íze átjárja a húst, és érdekes ízt kölcsönöz neki. Tálalja friss ropogós bagettel, fehér kenyérral és zöldségekkel.





PULYKASONKA PAPRIKÁVAL

1 kg pulykahúst
1 nagy piros-
paprika vagy
kapribogyó
25 g só
1 teáskanál cukor
0,1 l víz

A pulykahúst kb. 1-2 cm-es kockákra vágjuk, a paprikamagokat eltávolítjuk, apró darabokra vágjuk, sóval és csipetnyi cukorral megszórjuk. Ízlés szerint adhatunk hozzá 1/2 teáskanál édes paprikát, a hús piros színt kap, de ez a szakács ízlésén múlik. Dolgozzon át mindent rendesen, kézzel vagy tésztagyúróval, ha ezt a fáradságosabb részt szeretné megkönnyíteni. A többit a sonkakészítő végzi. Tegye a keveréket a sonkakészítőben előkészített sonkaszákba, ideális esetben marékanként dobja bele a keveréket, hogy ne keletkezzenek hézagok. Hagyja a hűtőben 1-2 napig. Zárja le, tegye egy fazék vízbe, és főzze körülbelül 2 órán át. Ezután hideg vízben gyorsan lehűtjük, majd legalább 1/2 órára a hűtőbe tesszük, és s m á r szeletelhetjük is. A paprikadarabok mozaikja kiemelkedik a szeleten. Kenyérrel és friss zöldségsalátával tálaljuk.

VAD SONKA



1 kg sertéscomb
25 g só
1 teáskanál cukor
0,1 l víz
vad fűszerek:
boróka,
babérlevél,
szegfűbors,
rozsmaring stb.

Először készítsen egy erős vadfűszeres levest. Egy edényben 0,2 liter vízzel forraljuk fel a borókát, a babérlevelet, a szegfűborsot és az egész borsszemeket, adhatunk hozzá egy szál rozsmaringot, dobjunk bele egy darab húsleves kockát, vagy csak sót. Forraljuk le kb. 0,1 l vízre, és hagyjuk kihűlni a fűszerekkel együtt. A hús felhasználható vásárolt, de a házi vágásokból származó húsok egy részét is felhasználhatjuk, ahol a sertéshúst érdekes módon használják fel. A megmosott és megszárított húst 1-2 cm-es kockákra vágjuk, a hús 1/3-át nagyobb kockákra hagyjuk, a többit húsdarálón ledaráljuk, és egy csipet cukorral összekeverjük. A vadfűszeres főzetet szűrje le, öntse a sonkára, és dolgozza át, például tésztagyúróval. Tegye a keveréket a sonkagépben előkészített sonkakészítő zsákba, és ököllel jól nyomja le. Nyomja össze a rugós fedéllel. Hagyja a hűtőben 1-2 napig, a fűszerek íze még jobban átjárja a húst. Ezután tegye a sonkát egy fazék vízbe, és a fent leírtak szerint főzze. Miután kihűlt, vágja vékony szeletekre, a hús darált része szép puha lesz, az egész húsdarabok pedig könnyű textúrát adnak. Fogyassza sötét kenyérrel és például savanyított paprikával. A vadsonka egy enyhe borókával vagy rozsmaringgal "lennyűgözi" az Ön és partnere ízelőbimbóit. Jó étvágyat!



SONKA MÉZZEL

800 g sertéslapocka
200 g sertéshasaszalonna
25 g tengeri só
1 teáskanál méz
0,1 l víz
0,1 l tej
Mexikói, steak
vagy country
fűszerek

A lapockát és a szalonnát 2 cm-es kockákra vágjuk. Öntse a folyékony mézet a vízhez és a tejhez, ízesítse sóval, és keverje jól össze. Adja a húshoz a fűszereit, öntse hozzá az előkészített "levet"-ot, és a fenti eljárások szerint dolgozza át, hogy egyfajta olajos keveréket kapjon. Egy kanálnyi keményítőt is adhatunk hozzá, hogy a lé főzéskor ízletes kocsonyává váljon. Ezután töltsön mindent a sonkafőzőben előkészített zacskóba, zárja le, és hagyja pihenni a hűtőben 1-2 napig. Tegye a sonkát egy fazék vízbe, és főzze meg az utasítás szerint. Ezután gyorsan hűtse le hideg vízben, és a hűtőszekrénybe tesszük. Különleges íze lesz a méztől.

Tálaljuk pirított kenyérrel és rukkola salátával, amelynek enyhe keserősége kiegészíti a sonka mézes jegyeit. Megszórhatja pisztáciával, durvára tört borssal stb., teljesen ízlés szerint.



DEBRECENI SONKA

1 kg csirkehús
25 g só
1 teáskanál cukor
0,1 l víz
őrölt paprika

A megmosott és megszáritott húst, pl. mellett, 3 cm-es darabokra vágjuk, megsózzuk, egy csipet cukorral összekeverjük, és enyhén felöntjük vízzel. Dolgozza át a húst például tésztagyúróval. Tegye a keveréket a sonkafőzőben előkészített sonkás zacskóba, és ökölrel jól nyomja le. Nyomja össze a rugós fedéllel. Hagyja a hűtőben 1-2 napig, a fűszerek íze még jobban átjárja a húst. Ezután tegye a sonkát egy fazék vízbe, és a fent leírtak szerint főzze meg. Miután kihűlt a hűtőben, vegyük ki a tartályból, távolítsuk el a zacskót, és szórjuk le az őrölt paprikát egy sütő lapra. Tekerje be a sonka teljes területét, majd vágja vékony szeletekre. Tálalja sötét teljes kiőrlésű kenyérrel, zöldségkörettel és különleges cikória-, spenót- stb. salátákkal.



VADÁSZ PATÉ

700 g kockákra vágott sertés hasaalja
2 hagyma apróra vágva
300 g csirkemáj
10 ml tejszín
0,05 ml konyak
2 dl vörösbor
1 tojás
só

10 törött borókabogyó
4 babérlevél
5 borsszem
1 teáskanál kakukkfű
0,5 teáskanál
rozsmaring

Öntse egybe a húst, a hagymát, a sót és a pástétomfűszert a vízzel és a borral, majd süsse meg. A fűszereket egy fűszerszűrőbe is teheti, akkor nem kell kivenni őket a sült húsból őrlés előtt. Amint a hús kezd megpuhulni, hozzáadjuk a feldarabolt, mindig blansírozott májat, és még kb. 5 percig sütjük.

Hagyja kihűlni a keveréket, vegye ki a fűszereket. Adjuk hozzá a konyakot, a tejszínt, a tojást - ízlés szerint, sózzuk. Az állaga ne legyen túl sűrű. Ha igen, adjon hozzá még egy kis alaplevet vagy vizet.

Töltse meg a zacskót a keverékkel, a végét szorosan kösse össze, és főzze körülbelül 1,5 órán át a sonkafőzőben.

Teljesen kihűlve felszeleteljük, enyhén megszórjuk friss kakukkfűvel és kenyérrel tálaljuk. Másnap még finomabb lesz, de általában nem tart ki sokáig, és amint kihűl, el is tűnik!



PÁSTÉTOM Schwarzwaldi SONKÁVAL

700 g főtt sertéshús, finomra darálva
200 g sertésmáj
10 szelet
Schwarzwaldi sonka
1 evőkanál sima liszt
1 tojás
4 evőkanál tej
4 golyó szegfűbors
egy csipet szerecsendió
őrölt bors
citromhéj
só

A sertéshúst a zsírosabb részeivel is megfőzzük, majd óvatosan megmossuk. Nem kell finomra vágni, így sokkal "rusztikusabbnak" fog tűnni. A megfelelően megtisztított sertésmájat és 6 szelet Schwarzwaldi sonkát apró darabokra vágjuk, mindent összekeverünk a fűszerekkel, sózzuk és egy kis édesítőszerrel ízesítjük. Az így kapott keveréket töltse meg egy zacskóba, a zacskó végét szorosan kösse össze zsinaggal, hogy tekercest formázzon, és a sonkafőzőben kb. 2 órán át főzze. Folyamatosan ellenőrizze a víz hőmérsékletét hőmérővel, hogy az elérje a kb. 75 °C-ot. Miután kivette a zacskóból, tekerje be az oldalát a maradék sonkával.

Teljesen hidegen szeletelje fel, majd csak kenje a kenyérre, és friss zöldségekkel tálalja. A kis májdarabok egy egyébként finom textúrában érdekes színt jelentenek.



PÁSTÉTOM MANDULÁVAL ÉS ÁFONYAKRÉMMEL

400 g sertésmáj
600 g sovány sertéshús
¼ kocka vaj
100g mandula
100 ml tejszín
1 teáskanál citromhéj
1 teáskanál só
0,1 l portói bor
gerezd fokhagyma
egy csipetnyi őrölt bors

áfonya coulis:
4 evőkanál áfonya
1/2 narancs és 1/2 citrom
egész fahéj
1 dl vörös félszáraz bor
1 evőkanál cukor

A megtisztított sertésmájat húsdarálón ledaráljuk, a sertéshúst apró kockákra vágjuk, majd tegyen mindent a hűtőszekrénybe hűlni. A sertéshúst csak ezután darálja össze, fokozatosan adjuk hozzá a sót, az őrölt borsot, és állandó keverés mellett adjuk hozzá a tejszínt.

Adjuk hozzá a nyers darált májat, ami egy pépet képez, azaz szépen összefogja az egész állagot, majd adjuk hozzá a portói bort, a mandulát, a meghámozott, összezúzott fokhagymagerezdeket és egy vegyszeresen nem kezelt citrom jól megmosott, finomra reszelt héját. Végül keverjük össze olvasztott, nem forró vajjal, a pástétom habosabb lesz, a vaj szépen megkötí a pástétomot is. Főzzük a fenti eljárás szerint.

Végül hagyja kihűlni a pástétomot, borítsa tányérra, és friss kenyérrel és áfonyakrémmel tálalja.

A cukorból egy lábasban készítsük el a karamellt, adjuk hozzá a bort, és forraljuk fel. Ezután beletesszük az áfonyát, vagy inkább az áfonyakonzervet, ami otthon jobban elérhető, lereszeljük a citrom és a narancs héját, és beledobjuk a fahéjat. Keverje össze az egészet, egy hígabb méz állagáig főzzük, és hagyja kihűlni. Az áfonya coulis édes, enyhén fanyar íze tökéletesen kiegészíti a finom pástétomot, és kiemeli annak finom ízét.



PULYKAPÁSTÉTOM SZÍNES BORSBAN

1 kg pulykamáj
30 g vaj
3 evőkanál olívaolaj
3 zúzott fokhagyma gerezd
80 ml brandy
80 ml főzõtejszín
tengeri só
színes bors keveréke

Olvassza fel a vajat és az olajat egy nagy serpenyőben közepes lángon. Adjuk hozzá a fokhagymát és a kakukkfűvet, és óvatosan párolja meg, hogy felszabaduljon az aroma. Tisztítsa meg és darálja össze a májat botmixerrel, keverje össze a kihűlt vajjal és a megpirított fokhagymával, majd öntse hozzá a brandyt és a tejszínt. Adjuk hozzá a sót, keverjük jól össze, töltsük meg a zacskót, és kössük össze. Az aljával enyhén megütögetheti a munkalapot, hogy a légbuborékok kiszabaduljanak. Főzzük a fenti eljárás szerint. A borsbogyókat enyhén zúzza össze mozsárban. Tálalás előtt borítsa ki a pástétomot a formából, és szórja meg színes borssal, vagy egyéni adagok készítéséhez zsírozott szilikonformákat borsozhat ki, nyomja bele a pástétomot, és borítsa ki tányérokra. Érdekes formát és fűszeres pástétomot kap, amelyet jobb éttermek is megírigyelnének.

További termékek, keskeny magas rozsdamentes acél edények, sonkás zsákok, tartalék hőmérők, elektromos és mechanikus fűszerdarálók, fűszerdarálók, digitális konyhai mérlegek, éles kések, aprítóbetétek stb. a www.oriondomacipotreb.cz oldalon található.



HÁZI SONKA - TIPP:

A saját gazdaságunkból származó húsok a legjobbak, ahol nyulat, pulykát, sertéshúst stb. dolgozunk fel, így biztos lehet benne, hogy a felhasznált hús "bio-minőségű". Alternatívaként vásárolja meg a helyi hentesénél, a sonka hozzáadott színezékek, elválasztott hús, E-betűk és egyéb adalékanyagok nélküli lesz, ráadásul ez a finomság meghökkenti, örömmel tölti el családját, vendégeit egy nagyon ízletes étel, vacsora, sörrel való kóstolással. A fokhagymával, csípős paprikával fűszerezett fűszeres sonkákat, a zsírosabb húsok darabjait a férfiak része fogja értékelni, a finomabb, diétásabb, csirke-, nyúl- vagy pulykahúsból készült sonkákat a hölgyek, a gyermekei vagy az egészséges életmódra odafigyelő és a kalóriabevitelre figyelő edzésben lévők fogják szívesen fogyasztani.

HÁZI PÁSTÉTOM - TIPP:

Az aszalt szilva és a diódarabok szintén tökéletesen illenek a szarvaspástétomhoz. Improvizálhat különböző fűszerekkel, paprikával, ecetes borssal... Ha van szarvashús, akkor vágja vékony szeletekre, és tegye őket a rétegek közé. Ez szép textúrát hoz létre a vágáson. Előnye, hogy pontosan tudja, milyen összetevőket tartalmaz a pástétom, mivel az iparilag előállított pástétomokkal ellentétben nem tartalmaz semmilyen szeparátumot, bőrt, tartósítószeret, színezéket stb., csak húst, friss májat fiatal darabokból, amelyeket Ön választott ki ehhez a kulináris mutatványhoz. Készítsen vastagabb pástétomot máj-, hús-, szalonnadarabokból, vagy finomabb állagú "kenő pástétomot" pirított bagettel, pirítóssal stb.

orion

