



Hús a füstön. A BBQ sütés titkai

2015 augusztus 09. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Noha a grillre rakjuk a húst a szmókerben, mégsem nevezhetjük grillezésnek a barbecue-t, mert az más sütési eljárást jelent – mondja Adorjányi Máriusz, a nyarspolgar-bbq.blog.hu szerzője.

Az évezredek hagyományait követve, nedves közegben hőkezeléshez szokott magyar néplélek aligha lát tisztán

ebben a kérdésben, de cikkünk elolvasása után talán tisztulni fog a füstköd.

A cserkész táboros szalonnasütések, a hétvégi bográcsozás, a diszkosz/borona/tárcsa és az üst füstje mellett egyre több hátsó kert, folyó- vagy tópart telik meg nyaranta a piruló húsok illatával. A Maillard-reakció ízorgiájától részegült hús-villás-csipeszes tömegek még alig sajátíthatták el a tökéletes pirítás technikáját, máris itt az új trend, a barbecue. Ez is egyfajta sütési mód, csak amíg a grillezésnél közvetlen és magas hőnek tesszük ki az ételt viszonylag rövidebb ideig, kevés füst mellett, addig a barbecue minden esetben lassú, hosszú ideig tartó, alacsonyabb hőfokon (110-120°C), indirekt módon történő hőkezelés, jelentősebb füsttel.



Ezt a technikát már az őskori ember is alkalmazta, amikor egy alkalmas gödörben nagyobb mennyiségű fát égetett el, a forró parázsra köveket tett, és erre helyezte az elejtett állat húsát, majd levelekkel és földdel letakarta. A nyárson és rácson történő sütés számos verziója alakult aztán ki a történelem során, melyből egy-két ősi eljárás máig létezik. Argentínában például igen elterjedt, hogy a parázsló farönkök fölé állítható vasrácsokat tesznek, amire hosszú marhaoldalasokat is felcsavaroznak a helyi asadorok. Mindez persze klasszikus grillezés, hiszen direkt hőt alkalmaznak. De az indirekt, meleg vagy hideg füsttel történő hőkezelés sem mai keletű, hiszen évezredek óta tartósítanak így a húsevő népek. Ez az égetéshez használt fa sejtfaiban található ligninnek köszönhető, ami 300 °C fölött többféle fenollá bomlik. Közülük sok antioxidáns is egyben, ezért gátolja az avasodást.

A barbecue (barabicu, barbacoa, babracot) kifejezést egyes etimológusok a karibi taíno indiánok szókincsében vélik felfedezni, mások a Haitin élő bennszülöttek védelmi eszközként használt fanyarsaiból, kerítéseiből eredeztetik, melyekre nemegyszer sütni való sertéshús is felkerült. Mai értelemben vett amerikai felvirágzását viszont a texasi olajláznak köszönhetjük. Az itt dolgozók a rengeteg maradék vastag fémcsövet, a minőségi marhahúst és a faszénparászt egyesítették némi fantáziával, hogy egy kultikus étel szülessen az ugly drum smokerekben. A mai napig ez az állam tekinthető a központnak, ahol általában nemes egyszerűségre törekednek a pitmasterek. No fork, no sauce, azaz a puhára, kézzel szaggathatóra kezelt sülteket nem keneketik glaze-ekkel, és eleve a legegyszerűbb rubot (só, bors) használják hozzá. Errefelé a marha a fő alapanyag, míg a többi déli államban az egykori afrikai rabszolgák ízlését jobban tükröző sertés és a gyarmatosítók konyhájából eredeztethető kolbászok is felbukkannak a kínálatban, különböző édes-csípős szószokkal tálalva.

Kiváló adottságainak (csontján sül, kellően zsíros) és egyszerűbb sütésének köszönhetően a legelterjedtebb

barbecue- alapanyag a sertésoldalas. Jó min?séget beszerezni nálunk sem nehéz bel?le, de tökéletes el?készítése már némi gyakorlatot igényel. Érdemes a vékony és vastag dagadót, majd egy hosszanti vágással a porcos elemeket tartalmazó részt leválasztani róla, hogy végül egy szabályos, csontokkal csíkozott, téglalap alakú húshoz jussunk. Err?l már csak a bels? falon található hátyát kell lehúznunk egy konyharuha vagy törl?papír segítségével, és kezd?dhet is a f?szerezés. A sóból, borsból, kevés barna cukorból és chilib?l álló alaprubot egyenletesen dörzsöljük a húsbba, és hagyjuk, hogy pár órán át pácolódjon. A variációs lehet?ségek sem annyira a sütésnél, inkább a rub f?szerezésénél jelenhetnek meg. A gyömbérpor, koriander, paprika, mustármag, szegf?szeg, szegf?bors, kardamom, római kömény, babér, vöröshagyma és fokhagyma-granulátum különböz? arányú keverésével a lehet?ségek tárháza szinte végtelen. Arra mindenképp érdemes ügyelni, hogy sóból a durva szemcséj?t használjuk, a fekete borsot pedig ugyancsak frissen és darabosabbra ?röljük, így nem hatolnak durván a rostok közé.

Sokak szerint érdemes a BBQ sütést csirkecombbal kezdeni, de néhány fontos szabályt feltétlenül tartsunk be: csak kiváló min?ség? szárnyas kerüljön a süt?térbe, legalkalmasabb a háztáji, tanyasi változat, és sütés el?tt tegyük sóoldatos (5%-os) vízbe egy éjszakára a h?t?be. A végleges aromák tekintetében jó szolgálatot tesznek az izzó faszénre helyezett gyümölcsfadarabok, de ezeket ne áztassuk be, még ha azt javasolják is a gyártók, mert kellemetlen füsttel vonják be ételünket.

A BBQ f?hercege a sertés, a királya a marhahús. Amíg steakekhez a húsmarha drágább és érlelt részeit érdemes rácsra tenni (szobah?mérséklet?re „melegítve” a sütés el?tt), addig a barbecue-hoz az érleletlen és leh?tött darabokat használjuk, leginkább az oldalast és a szegyet. Ezek a kollagénes, zsíros és ennek köszönhet?en szaftos húsok az utóbbi id?ben kerültek igazán reflektorfénybe, így a korábban másodosztályú alapanyagok is el?bbre kerültek a rangsorban a hentesek árlistáján. Ízük, aromáik rendkívül mélyek, mint egy öreg, testes vörösbore, megfelelően elkészítve meghatározó barbecue-élménnyel szolgálnak.

Sütési technikákról, f?szerezésr?l és a barbecue elkészítésér?l b?vebben olvashat. A teljes cikk megtalálható a [Magyar Konyha Online](http://MagyarKonyhaOnline) oldalán!

www.valasz.hu - Bakcsy Árpád

El?fizet?i ügyfélszolgálat:

Tel.: (1) **461-1447**

E-mail: elofizetes@magyarkonyhakiado.hu

Ügyfélfogadás: munkanapokon 8-16 óráig

[Fizessen el? a Magyar Konyha Magazinra!](#)**El?fizetési díjaink 2015-ben:**

Éves el?fizetés: **4700 Ft**

Féléves el?fizetés: **2600 Ft**

[Online el?fizetés](#)

[Ajándékozzon Magyar Konyha Magazin el?fizetést!](#)

<http://magyarkonyhaonline.hu> - A Flag Polgári Magazin partnere

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu]]>

Tisztelt olvasók!

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkal" a **Flag Polgári Magazin** Twitter oldalát a következ? címen: <https://twitter.com/syracuse73>. illetve a Facebook oldalát pedig az alábbi címen:

<https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu



Ajánló
