

Hús a füstön. A BBQ sütés titkai

2015 augusztus 09. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása

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 szerz?je.

Az évezredes hagyományokat követ?, nedves közegben h?kezeléshez szokott magyar néplélek aligha lát tisztán ebben a kérdésben, de cikkünk elolvasása után talán tisztulni fog a füstköd.

A cserkésztáboros 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 húsvillás-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 h?nek tesszük ki az ételt viszonylag rövidebb ideig, kevés füst mellett, addig a barbecue minden esetben lassú, hosszú ideig tartó, alacsonyabb h?fokon (110-120°C), indirekt módon történ? h?kezelés, jelent?sebb füsttel.



Ezt a technikát már az ?skori ember is alkalmazta, amikor egy alkalmas gödörben nagyobb mennyiség? fát égetett el, a forró parázsra köveket tett, és erre helyezte az elejtett állat húsát, majd levelekkel és földdel letakarta. A nyárson és rácson történ? sütés számos verziója alakult aztán ki a történelem során, melyb?l egy-két ?si 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 h?t alkalmaznak. De az indirekt, meleg vagy hideg füsttel történ? h?kezelés sem mai kelet?, hiszen évezredek óta tartósítanak így a húsev? népek. Ez az égetéshez használt fa sejtfalaiban található ligninnek köszönhet?, 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 él? bennszülöttek védelmi eszközként használt fanyársaiból, kerítéseib?l 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 min?ségi marhahúst és a faszénparázst egyesítették némi fantáziával, hogy egy kultikus étel szülessen az ugly drum smokerekben. A mai napig ez az állam tekinthet? a központnak, ahol általában nemes egyszer?ségre törekednek a pitmasterek. No fork, no souce, azaz a puhára, kézzel szaggathatóra kezelt sülteket nem kenegetik glaze-ekkel, és eleve a legegyszer?bb rubot (só, bors) használják hozzá. Errefelé a marha a f? alapanyag, míg a többi déli államban az egykori afrikai rabszolgák ízlését jobban tükröz? sertés és a gyarmatosítók konyhájából eredeztethet? kolbászok is felbukkannak a kínálatban, különböz? édes-csíp?s szószokkal tálalva.

Kiváló adottságainak (csontján sül, kell?en zsíros) és egyszer?bb sütésének köszönhet?en 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 hártyát 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 húsba, 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 vörösboré, megfelel?en 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*** 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 "lájkukkal" 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 "lájkukkal" 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