Max konyhája - Déli módra készített rántott csirke

2009 november 21. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

Ez a recept egy New Orleans-i recept gy?jteményb?l származik. A soul-food stílusban készített étel a szül?városában is megosztja a vendégeket és a szakácsokat is.

Ezen a vidéken a kreol (cajun) ízek keverednek a tex-mex f?szerességével és a soul-food tejes- tojásos pácolásával.

Amit én készítettem, az a soul-food jellegzetességeit hordozza magában. Egy olyan rántott hús, ami csak tejben és tojásban van megáztatva, utána lisztben összerázva és forró olajban kisütve. Ez a „panír”, miután nincs benne zsemlemorzsa, így nem viselkedik itatósként, nem szívja annyira az olajat.

Pár fontos részlet még így az elején:

A húst érdemes el?tte való este a só és f?szerkeverékkel bevonni, és úgy érlelni egy éjszakát.

Az eredeti receptben durvára ?rölt kukorica és búzaliszt keveréket használnak, ezt kiválthatjuk a sima liszt, kukoricaliszt és rétes liszt keverékével, ett?l lesz majd jó ropogós a panír.

A comboknál mindenképpen vágjuk be a húst, hogy könnyebben átsüljön. Készíthetjük csirkemellb?l is, de annál fenn áll a kiszáradás veszélye.

És akkor következzék a recept:

8 db csirke fels? comb

2 dl zsíros tej (3,5%-os)

2 dl víz

1 tojás

Só, bors és mexikói f?szerkeverék az érleléshez

10 dkg sima liszt

10 dkg rétes liszt

10 dkg kukoricaliszt

A combokat megmosom, leszárítom, és egy tálba helyezem. Finoman megsózom, borsozom és f?szerezem. Ha nincs mexikói f?szerkeverékünk, akkor szórjuk, megy egy kis köménnyel, oregánóval és f?szerpaprikával. Tegyük egy éjszakára hideg helyre érlel?dni.

Sütéshez hevítsünk olajat egy serpeny?ben, kb. annyit hogy legalább félig lepje el a húst. Sajnos a végén ett?l az olajtól el kell búcsúznunk, mert a lehulló liszt megég benne, ezért érdemes minél kisebb serpeny?t használni.

A tojást kikeverjük a tejjel és a vízzel, a liszteket pedig összekeverjük és bele tesszük egy zacskóba, én most a kiürült lisztes zacskót használtam erre, de tökéletes egy vastagabb nejlon tasak is.
A húst beleforgatjuk a tojásos-tejbe, majd a lisztes zacskóba tesszük, és alaposan összerázzuk. Így csak annyi liszt fog ráragadni, amennyi befedi. Alaposan lerázzuk róla a felesleget és a közepesen meleg olajba tesszük. Szép pirosra sütjük, kivesszük, és egy papírtörl?vel leitatjuk róla a felesleget.

Sült burgonyával tálaljuk, de adhatunk hozzá egy kis f?szeres tejfölt is.

Jó étvágyat hozzá!

Max

http://maxkonyhaja.blogspot.com/

Szerz? a Flag Polgári M?hely tagja

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD
A trianoni gyalázatról tabumentesen
„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló