



## **Gasztrobloggerekkel - Adventtől, Karácsonyig XVI. Sörös- malachús**

2009 december 08. Flag

### **Szöveg méret**

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdni a készülődést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztrobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkezők!

sorozatunkból nagyszerű ünnepi menüsor készíthető el.

*Hozzávalók:*

- 2 kg csontos malachús
- 8-10 gerezd fokhagyma
- 1 fej vörshagyma
- 2 tk. köménymag
- 2 dl sör
- só, bors
- bátraknak friss chili
- 1 lime



A malachúst megmossuk, bőrt mélyen bevágjuk, nyugodtan beleszaladhat kicsikét a húsba is. Besózzuk.

A vörshagymát és a fokhagymát késszel robotgéppel finomra aprítjuk. Összekeverjük a 2 tk. köménymaggal, a sóval és borsal. Bátrak chilit is karikázhatnak bele, de Zúram nem bírja a csípőset.

A hagymás masszát alaposan belemasszírozzuk a húsba, jusson bőven a mélyedésekbe is! Bőrső oldalával felfelé római tálba tesszük, aláöntünk 2 dl sört. Ráfacsarjuk a lime levét, és befedjük az előzetesen min. 20 percig hideg vízben áztatott tetővel. Hideg sütőben kezdjük el sütni! Hús nagyságától függően kb. 2 óra alatt készre sütjük.

Szerecsendióval illatosított, könnyű burgonyapürével és savanyú uborkával tálaltam.

Chef Viki

<http://thechefviki.blogspot.com/>

DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

**Ajánló**