



Ünnepi fogások a Gasztrobloggerek konyhájából X. Kocsonya

2010 január 08. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ugyan vége a karácsonynak, de az ünnepi hangulat továbbra is jelen van életünkben. Még maradt tartsolyunkban néhány ünnepi fogás, amelyet nagy szeretettel nyújtunk át a gasztronómia szerelmeseinek.

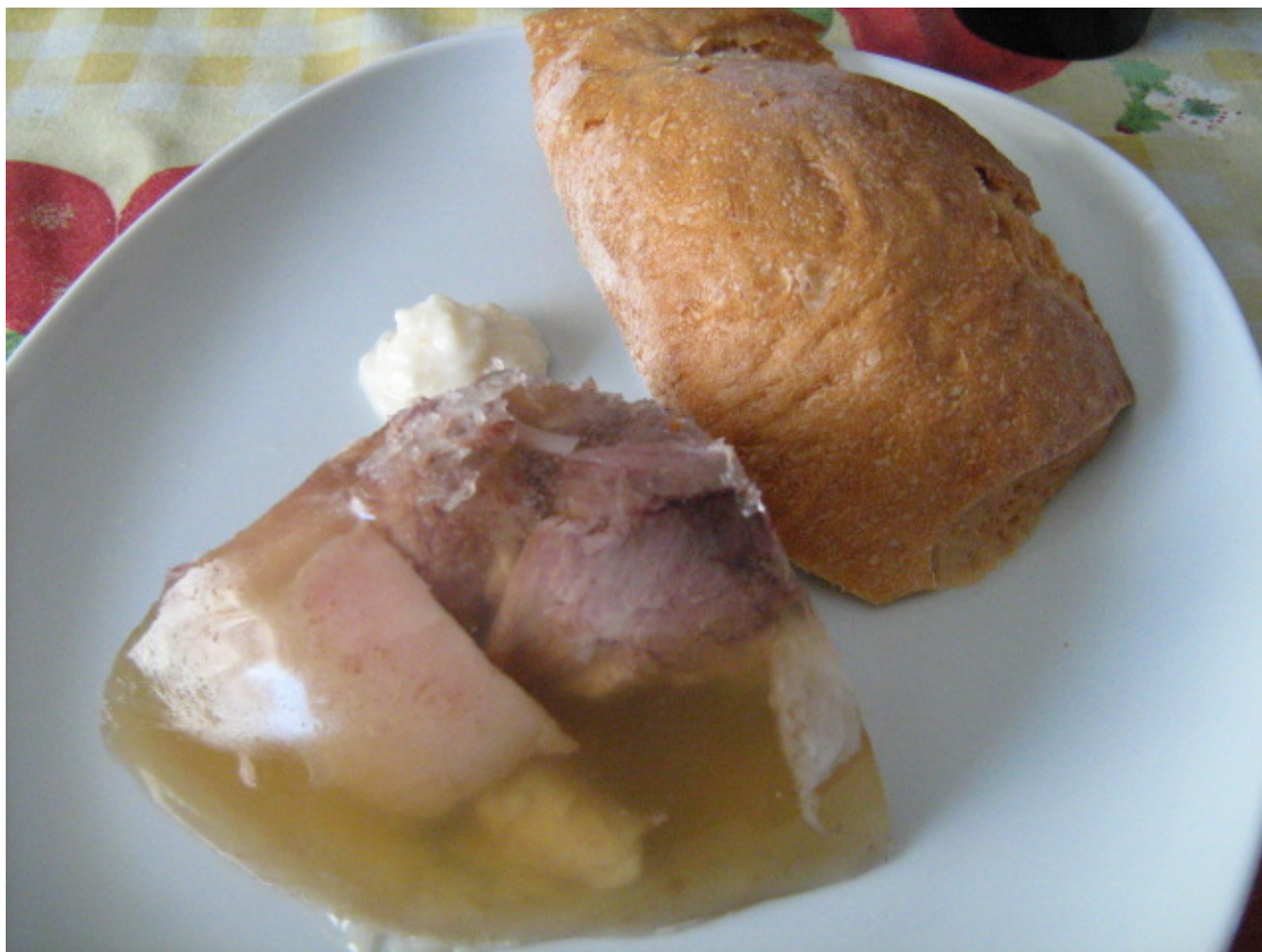
Kocsonya:

1 hátsó csülök, 1 egész köröm, 2 marék b?rke, 1 kg sertés comb, 1 egész fül, 1 fej fokhagyma, 2 fej kis vöröshagyma, 1-1 szál sárgarépa és gyökér zöldség, só, 10 db szemes bors.

Egy nagy fazékba belerakom a húsokat, hideg vízzel felrakom f?ni. Belerakom a zöldségeket, sót, és a vöröshagymát.

*Tipp&trükk:*

Ha az egyik hagymán a legutolsó barna levelet ami a fehér felett van rajta hagyjuk szép szint ad a lének. Ha a borsot és a fokhagymát csak forrás után rakom bele, akkor a habozásnál nem fog bele kerülni a sz?r? kanálba. Felforralom, 3-4 alkalommal lehabozom, és ha már tiszta a lé akkor rakom bele a borsot és a fokhagymát. Lassú t?zön alig gyöngyözve f?zöm legalább 4-4,5 órát, akkor az igazi ha a csont kifordul a csülökb?l.



Kiszedem a húsokat, a zsíros dolgokat kiviszem belőle, csak a húst egy kevés borkéval és a füllel, feldarabolom, szétadagolom tálakba, rászűröm a levet, dekorálom a főtt zöldségekkel. Hideg helyen dermedsztem.

Friss kenyérrel és tormával tálalom.

Tudom, hogy nagy adag, de a csülök adja a méretet, a húsosat szeretjük, sajna ebből csak nagyot lehet főzni.

Jó étvágyat hozzá!

Max

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

Szerző a Flag Polgári Műhely tagja

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



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló
