



Flag – gasztro magazin: Kocsonya

2011 február 25. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A tél elmaradhatatlan fogása! Ahány ház, annyi szokás a kocsonya készítése is. Van, ahol zöldségek nélkül, csak sóval, borssal, fokhagymával ízesítik. Van, ahol füstölt húsok is kerülnek az alaplébe. Van, ahol a végén főtt tojással dúsítják-díszítik.

Hozzávalók:

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 színt 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 kiveszem bel?le, csak a húst egy kevés b?rkével és a füllel, feldarabolom, szétadagolom tálakba, rász?röm a levet, dekorálom a f?tt zöldségekkel. Hideg helyen dermedtem.

Friss kenyérrel és tormával tálalom.

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

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

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

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

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



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló