

Grillezzünk! - Sörben érlelt, hagymás sertéskaraj

2011 augusztus 10. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

A pácolt húsoknak az íze teljesen megváltozik a páclét?l. A sör azon kívül, hogy az ízét adja, a húst is puhítja. Fontos viszont, hogy a pácolásnál nem adunk hozzá sót, mert az a húst kiszárítja.

Páclé:

- 2 kis fej hagyma (lehet újhagyma vagy kisebb vöröshagyma)

- 2-3 gerezd fokhagyma

- 2 ek friss zöldf?szer (bazsalikom, oregáno, rozmaring, lestyán, majoránna)

- (frissen) ?rölt bors

- 3 dl világos sör

- sertés karaj szeletek

Kence:

- mustár, olaj, só



A megmosott húst alaposan leszárítjuk, borsozzuk. A hagymát fél f?re (félbe, majd vékony szeletekre) vágjuk, a fokhagymát zúzzuk, a zöld f?szereket pedig apróra vágjuk. A hússzeleteket rétegezve a hagymákkal és a f?szerekkel egy olyan edénybe tesszük, ami légmentesen lezárható. Felöntjük annyi sörrel, ami ellepi, és legalább 3-4 órára (de egy egész éjszaka sem árt meg neki) hideg helyre tesszük érlelni. A húsokat sütés el?tt alaposan leszárogatjuk, a hagymás sört pedig lesz?rjük, és a hagymás f?szert megtartom.

A kencéhez kikeverjük a mustárt az olajjal, sóval, és ha kell, akkor egy kis sörrel hígítjuk. Ezzel lekenjük a hús minden oldalát, majd egy forró serpeny?ben (vagy grill rácson) jól átsütöm. Ha nem vagyunk biztosak a dolgunkban, vágjunk el egy szeletet, és nézzük meg, mennyire sült meg. Egy fém serpeny?ben, meleg süt?ben át is lehet sütni, a biztonság kedvéért. A lesz?rt hagymákat a sütés végén pirítsuk meg, és ezt is tálalhatjuk a hús mellé.

Szerz?: SPL

További információk és receptek:

www.maxkonyhaja.blogspot.com

www.thechefviki.blogspot.com

www.garffyka.blogspot.com



Ajánló