



## Grillezzünk! - Sörben érlelt, hagymás sertéskaraj

2011 augusztus 10. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A pácolt húsoknak az íze teljesen megváltozik a páclét?! 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 kiszáraitja.

Páclé:

- 2 kis fej hagyma (lehet újhagyma vagy kisebb vöröshagyma)
- 2-3 gerezd fokhagyma
- 2 ek friss zöldfűszer (bazsalikom, oregáno, rozmaring, lestyán, majoránna)
- (frissen) őrölt bors
- 3 dl világos sör
- sertés karaj szeletek

Kence:

- mustár, olaj, só



A megmosott húst alaposan leszárítjuk, borsozzuk. A hagymát fél fűre (félbe, majd vékony szeletekre) vágjuk, a fokhagymát zúzzuk, a zöld fűszereket pedig apróra vágjuk. A hússzeleteket rétegezve a hagymákkal és a fűszerekkel 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 hússokat sütés előtt alaposan leszárogtatjuk, a hagymás sört pedig leszűrjük, és a hagymás fűszert 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 serpenyben (vagy grill rácson) jól átsütöm. Ha nem vagyunk biztosak a dolgunkban, vágjunk el egy szeletet, és nézzük meg, mennyire sült meg. Egy fém serpenyben, meleg sütőben át is lehet sütni, a biztonság kedvéért. A leszűrt hagymákat a sütés végén pirítsuk meg, és ezt is tálalhatjuk a hús mellé.

Szerző: SPL

További információk és receptek:

[www.maxkonyhaja.blogspot.com](http://www.maxkonyhaja.blogspot.com)

[www.thechefviki.blogspot.com](http://www.thechefviki.blogspot.com)

[www.garffyka.blogspot.com](http://www.garffyka.blogspot.com)



**Ajánló**