

Telefon/fax:

+36-74/510-053; 510-054; 419-252

E-mail: info@vendi.hu

web: www.vendi.hu

Receptek páchoz

Halpác 250 g asztali sót tegyünk 6 liter vízhez, néhány borókabogyóval és 1 evőkanál paprikával. Szobahőmérsékleten tároljuk.

Húspác

250 g asztali sót tegyünk 6 liter vízhez, néhány borókabogyóval és 1 evőkanál paprikával. Hűvös helyen tároljuk. Feljavíthatja a páclevet 1 evőkanál őrölt borsal, 1 evőkanál mustármaggal, 3 babérlevéllel és egy kis cukorral.

RECEPTEK a füstöléshez

Füstölt pisztráng

Pác: 6-8 óra

Vegye ki a megtisztított pisztrángot a pácból, hideg vízzel öblítse le, majd szárítsa meg. Hagyja száradni szabad levegőn lehetőség szerint néhány percre, és fűszerezze be a belsejét ízlése szerint.

Konyhafőnök pisztrángja

Előkészítés egyezik a fentiekkel. Adjon egy evőkanál borókaport és egy narancs reszelt héját a fűrészporthoz. Filézze ki a pisztrángot –még melegen – és fűszeres szósszal és petrezselyemmel tálalja.

Petrezselymes pisztráng

Előkészítés egyezik a fentiekkel. A belsejét locsolja meg néhány csepp citromlével, majd töltsen meg petrezselyem zöldjével.

Ponty

Pác: 1 óra

Tisztítsa meg a pontyot és helyezze páclébe. Szárítsa meg alaposan, majd fűszerezze ízlése szerint. A legjobb egy éjszakára szabad levegőn hagyni. A pontyot elkészítheti filézett darabokban, vagy félbevágva esetleg szeletben.

Tőkehal/Csuka

Pác: 6 óra

Tisztítsa meg a halat. A nyálka a sózás után könnyebben eltávolítható az előzetes külső sózás alkalmával. A só fellazítja a nyálkát. Csepegtessen kevés citromlevet a belsejébe, és ízesítse fűszerekkel.

Makréla

Pác: 6-8 óra

Tisztítsa meg a makrelát, és helyezze páclébe. Öblítse le hideg vízzel, majd szárítsa meg alaposan, a legjobb egész éjszakán keresztül. Fűszerezze be a külső és belsőfelületét (használhat borsos fűszerkeveréket borsos makréla készítésekor).

Lepényhal/Nyelvhal

Pác: 2-3 óra

Tisztítsa meg a halat, és helyezze páclébe. Fűszerezze kívül és belül: használjon néhány csepp citromlevet, fedje be petrezselyemzölddel, valamint csíkokra vágott szalonnával. A sütő rostrácsán készítse el.

Óriás laposhal

Szárítsa meg alaposan a halat, legjobb egész éjszakára levegőn hagyni. Sózza be 2 órával a füstölés előtt. Ezután vegye ki a sóból, és fűszerezze be ízlés szerint fűszerkeverékkel mindkét oldalát.

Telefon/fax:

+36-74/510-053; 510-054; 419-252

E-mail: info@vendi.hu

web: www.vendi.hu

Hering egészben

Elkészítés: 80 fokon, 2 óra alatt.

Helyezze a heringet erősen sós páclébe (1 liter vízhez 3 evőkanál só, kb.3 órára). Akassza fel szárítani 1-2 napra, füstölje 60 percig, majd töltsse fel újra a fűrészporthatárt, és ismét 60 percig füstölje az időzítő 15 perces beállítása mellett.

Hering filézve

Tisztítsa meg, és filézzé ki a heringet. Tegye páclébe (1 liter vízhez 3 evőkanál só, 2 evőkanál cukor, 3 evőkanál fűszerezet) 1 órára. Szárítsa meg a filét alaposan, majd fűszerezze be sóval, borssal, curry-porral. Töltsse meg uborkával és hagymával, majd tekerje fel. Tűzze össze fa fogvájóval. Minden egyéb fajta hal, csakúgy, mint sügér, paduc, stb. Az előzőekhez hasonlóan készíthető el.

Angolna

Sózza meg alaposan az angolnát, vagy helyezze páclébe. Öblítse le jól, és hagyja száradni egy napra. Fűszerezze ízlés szerint fűszerkeverékkel, csepegtessen rá néhány csepp citromlevet, és füstölje meg.

Lazac

Egy éjszakára pácolja be a lazacot. Öblítse le, majd hagyja száradni egy napot. Fűszerezze ízlés szerint fűszerkeverékkel, csepegtessen kevés citromlevet rá, majd füstölje meg.

Sertéshús

Tegye a húst salétrom sóval elkészített pácba 12 órára, és tárolja hűvös helyen. Lehetőség szerint megvásárolhatja a hentesnél a már ilyen módon előre bepácolt sertéshúst.

Sertésdagadó

Helyezze a nyers dagadót páclébe 12 órára. A páclé legyen porcelánedényben, hűtőben. Ezután szárítsa meg jól a húst a szabad levegőn, legalább 1 órán keresztül.

Borókásan füstölt sonka- meleg füsttel készülő

Elkészítés: 85 fokon, 90 percig füstölve

A sonkát bőrével, bőr alatti részével, zsírjával, a combbal, és a combcsonttal együtt hagyjuk. 10 liter vízhez 1,2 kg nitrites salétrom sót adunk, 1 kg folyékony POWU-t (fűszer pácolt élelmiszerfélékhez- helyettesíthető ízlés szerinti házi jellegű fűszerkeverékkel), 0,1kg folyékony borókát, 0,05kg fokhagymás sót (a tartósításért, ez friss fokhagymagerezd asztali sóval kezelve).

Az előkészített sonkát pácoljuk be a fenti összetételű oldat 15%-ával, a nyers súlyával arányban. A folyamat végeztével a sonka maximum 3%-os súlynövekedése megengedett. A sonkát hagyjuk két napra a páclében. Öblítsük le lazán, és füstöljük aranysárgára. A belső hőmérséklete kb. 66 fok, hagyjuk kihűlni szabad levegőn.

Bárány

4 személyre. Hozzávalók: 1,5-2 kg báránygerinc, 50 g marhanyelv, 100 g mogoróhagyma, 100 g friss gomba, 2 kis gerezd fokhagyma, 10 g vágott turbolya, 10 g vágott petrezselyem, 100 g zsemlemorzsza, 20 g mustár, 2 tojás sárgája, 50 g vaj, majoránna, kakukkfű, só és őrölt bors, borókabogyó, 1 evőkanál pirospaprika. Tegyük a húst a páclébe, a konyhafőnök ajánlata szerint, 2-3 napra, és tároljuk hűvös helyen. Szárítsuk és nyúzzuk meg. Dörzsöljük be fokhagymával, aprított majoránnával, kakukkfűvel, sóval és borssal, majd hagyjuk állni egy órán keresztül. Pirítsuk meg hirtelen, forró serpenyőben. Fedjük be a tojás sárgájával, és a mustárral. Most vágjuk össze a mogoróhagymát, a gombát és a marhanyelvet

Telefon/fax:

+36-74/510-053; 510-054; 419-252

E-mail: info@vendi.hu

web: www.vendi.hu

apró kockákra, és keverjük bele a felaprított turbolyával és petrezselyemmel kevert zsemlemorzsába. Öntsük a keveréket a bányára, és nyomkodjuk rá erősen. Tegyük kis vajdarabokat a hús egészére, és füstöljük meg. A fenti példákat alkalmazhatja egyéb húsok elkészítésénél is, valamint fűszerezheti, és füstölheti a húsokat egyéni ízlése szerint. Nem törvényszerű pácolni a húsokat, előkészítheti egyéb módokon is, de a páclében előkészített húsok lesznek füstöléskor a legízletesebbek!

Füstölt húsgolyók

Készítse elő a húst a szokásos módon, majd formázza ujjnyi vastagságra. Különleges ízt tud előállítani, például egy összejövetelre.

Füstölt burgonya

Mossa, és vágja fel a burgonyát, hámozatlanul, maximum 1 cm vastagságú szeletekre. Tegyen vajat a szeletek tetejére, kicsit sózza, borsozza meg, és tegyen köménymagot ízlés szerint.

Használjon egy evőkanál fűrészpport, és füstölje 10 percig.