



Hozzávalók:

1,5 kg húsos, egyformán vastag sertésoldalas, 1 csapott evőkanál durva szemű tengeri só, 1 kiskanál cukor (lehetőleg barna cukor), fél kiskanál egész fekete bors, fél kiskanál fokhagymagranulátum, 1-1 mokkáskanál fűszerkömény, római kömény és mustármag, 1 kiskanál csípősségmentes pirospaprika, 3 evőkanál olaj  
a barbecue babhoz:

40 dkg nagyobb szemű főtt fehérbab (konzerv is lehet),  
3 evőkanál barna cukor vagy méz (lehet vegyesen is), 3 evőkanál nem túl sós sötét szójaszószt, 3 evőkanál enyhe almaecet, 6 evőkanál ketchup, 1 kiskanál Worcester szószt, fél kiskanál csípősségmentes pirospaprika, 1 mokkáskanál csípős pirospaprika vagy Cayenne bors (lehet őrölt csilipehely is), 1 mokkáskanál füst ízű só

1. Igyekezzünk egyenletes vastagságú és szélességű oldalast választani, vagy úgy vágatni a hentessel, mert nehezen süthető meg egészben az, amelyiknek egyik vége zsíros és 8 centi magas, míg a másik vége sovány és 4 centi magas. Ha megvan a kívánt darab, két egyforma részre vágjuk. Ha kell, egy kicsit formáljuk (nyesegessük meg), a leeső részeket pedig fagyasszuk le, később tökéletes lesz darálni.
2. A sót és a fűszereket, a pirospaprika kivételével szórjuk egy mozsárba, és törjük jó apróra - olyasmi állagú legyen, mint egy finomabb zsemlemorzsa. Az olajjal összekeverjük, majd alaposan a húsba dörzsöljük, és másnapig letakarva hűtőszekrénybe tesszük, hogy a fűszerek jól átjárhassák a peccsenyét.
3. Másnap egy kisebb tepsibe rakjuk, egy pohár (2 deci) vizet öntünk alá, alufóliával letakarjuk, és közepesen forró sütőben sütjük 1 óra 45 perc - 2 órán át. Az utolsó fél órára a fóliát levesszük róla, hogy a peccsenye szép pirosasra sülhessen. Ehhez többször megforgatjuk, levével gyakorta meglocsoljuk.
4. Amíg az oldalas sül, elkészítjük a köretét. Ehhez a főtt babot lecsöpögtetjük. A cukrot (mézet) egy serpenyőben világosbarnára karamellizáljuk. Kis lángra állítjuk, a szójaszószt, az ecetet, a ketchupot és 3-4 evőkanál vizet hozzáöntünk. Kevergetve addig forraljuk, míg a karamell újra fölolvad benne, és az egész szép sima lesz. A Worcester szósszal ízesítjük, a kétféle paprikával fűszerezzük, végül a füst ízű sóval nemcsak a sósságát, de a karakterét is tökéletesen beállítjuk. A babot belekeverjük, éppen csak pár percig főzzük.
5. Tálaláskor a fél oldalasokat kettévágjuk, így lesz 4 adag belőle, amiket az időközben

tányérra halmozott babra fektetünk. A húst sült zsírával (szaftjával) fényezzük.

Jó tanács

- Aki szereti a zsírt, a zsíros kenyeret, az oldalásra víz helyett tegyen 30-40 deka zsírt, és ebben süsse puhára a peccsenyét. Az így kapott sült zsír átveszi a hús zamatát, fűszeres ízét, és páratlanul finom „csemege” lesz belőle.

6 főre

könnyű

Elkészítési idő: 2 óra 20 perc + a hús érlelése

Egy adag: 724 kcal

Italajánlat: száraz vörösbor