

Füstölt csülök sörös, mézes, mustáros pácban



Hozzávalók:

2 közepes méretű füstölt csülök, 3 vöröshagyma, 2 fej fokhagyma, 2 kiskanál egész fekete bors, 3-4 babérlevél, 4 evőkanál mustár, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 2 evőkanál méz, 5 dl nem túl kesernyés világos sör, 6-8 zsenge zsályalevél

a körethez:

6 közepes szem főtt burgonya, 6 kisebb roppanósra főzött cékla, 4 dkg vaj (tejérzékenyeknek sütőmargarin), só, őrölt fekete bors, 2 közepes nagyságú brokkolirózsa (kb. 40 dkg)

1. A csülköt egy fazékba rakjuk és annyi vizet öntünk rá, amennyi jól ellepi. Fölforraljuk, kis lángra állítjuk. 1-1 tisztítatlan vöröshagymával és fokhagymával, az egész borssal és a babérlevéllel fűszerezük. Kb. 1,5 óra alatt majdnem puhára főzzük, akkor jó, ha a csont kezd megmozdulni benne, a bőre lötyögni kezd.
2. Ekkor levéből kiemeljük, egy kisebb, magas peremű tepsire rakjuk. (Főzőlevét véletlen se öntsük ki, leszűrve, lefagyasztva nagyszerű lesz káposztához, lencséhez.) Ha a csülök egy kicsit hűlt, a csont mentén félbevágjuk. A másik fej fokhagymát megtisztítjuk, finomra zúzzuk, a mustárral, a borssal és a mézzel elkeverjük. Alaposan a csülökbe dörzsöljük.
3. A sör felét ráöntjük. A másik két vöröshagymát megtisztítjuk, félfőre vágjuk, a csülökre illetve mellé szórjuk, ahogyan a zsályaleveleket is. Közepesen forró sütőben, a maradék sörrel kengetve kb. 40 perc alatt pirosasra sütjük.
4. Közben a meghámozott burgonyát és céklát cikkekre vágjuk, a fele vajjal kikent tepsiben szétterítjük. Megsózzuk, megborsozzuk és 20-25 percre a csülök mellé, a tepsibe toljuk. Amikor a csülköt sörrel kengetjük, a zöldséges tepsit is kissé megrázzuk, hogy a tartalma egyformán piruljon. A brokkolit kisebb rózsáira szedjük és egy serpenyőben, a maradék vajon megforrósítjuk, közben kissé megsózzuk, megborsozzuk.
5. A csülköt úgy daraboljuk, hogy meglegyen a 6 adag (a felekből levágunk egy-két szeletet), tányérra rakjuk, sörös levével meglocsoljuk. A zöldséget köréhalmozzuk.

6 főre

Elkészítési idő: 3 óra

Füstölt csülök sörös, mézes, mustáros pácban

Egy adag (körettel): 789 kcal, fehérje: 35,9 gramm, zsír: 46,2 gramm, szénhidrát: 56,1 gramm, rost: 10,4 gramm, koleszterin: 119 milligramm