



Hozzávalók:

3-4 fél sertésköröm (kb. 80 dkg), 1 kisebb (1,1 kg) sertéscsülök, 1 kisebb (kb. 1 kg) füstölt sertéscsülök, 60 dkg sertésbörke, 60 dkg sertéslapocka, 4-5 petrezselyemgyökér (35 dkg), 2-3 sárgarépa (25 dkg), 6-7 gerezd fokhagyma, 1 vöröshagyma, kb. 1 púpozott evőkanál só, 1 kiskanál egész fekete bors, fél-fél csokor petrezselyem és zellerzöld, 1 szárított cseresznyepaprika
 a díszítéshez:
 2 főtt tojás, petrezselyem, pirospaprika

1. Az összes kocsonyahúst megtisztítjuk, azaz kiskéssel lekapargatjuk, a szórszálakat leperzseljük róla, majd a húsdarabokat alaposan megmossuk. Ezután forrásban lévő vízbe rakjuk pár percre, leszűrjük, lemossuk.
2. A petrezselyemgyökeret, a sárgarépát meg a fokhagymát megtisztítjuk, a vöröshagymát héjastól megmossuk. Mindezeket a leforrázott hússal együtt egy nagy fazékba rakjuk. 3,6 liter vizet ráöntünk, megsózzuk, és egész borssal, petrezselyemmel meg zellerzölddel fűszerezzük. A csípős paprikával tüzesítjük, nagy lángon fölforraljuk, majd a keletkező gőznek ujjnyi rést hagyva, lefődjük.
3. Kis lángon (mert ha erősen forr, zavaros lesz) kb. 2,5 órán át főzzük, de kevergetni nem szabad. Ezután 15 percig ülepedni hagyjuk, majd ritka szövésű tiszta vászonkendőn vagy gézen átszűrjük, vigyázva, nehogy a kocsonya leve összetörjön, zavaros legyen.
4. Amikor a kocsonyahús kihűlt, kicsontozzuk - beleértve a körmöket is, és a puha répával együtt letakarva hűtőszekrénybe tesszük. Ahhoz, hogy a leve kihűljön és megdermedjen, jóval több idő kell, ezért azt egy egész éjszakára hideg helyre állítjuk. Másnap a zsírt evőkanállal leszedjük.
5. A kicsontozott puha húsokat 1,5 centis kockákra vágjuk, ahogyan a sárgarépát is. A bőrkét ebbe a változatba nem szokás beletenni, de ha van aki szereti, kis csíkokra vágva belekerülhet.
6. Kb. 14, egyenként 3 decis pudinformában vagy teáscsészében az így előkészített hozzávalókat gazdagon elosztjuk. A zsírtalanított, meglangyosított kocsonyalevet rámerjük.

Hideg helyen dermedni hagyjuk. Tálalás előtt a formákat néhány pillanatra meleg vízbe állítjuk, tartalmukat tányérra borítjuk. Félkarikákra vágott főtt tojással, petrezselyemmel, egy kevés pirospaprikával meghintve díszítjük.

Megjegyzés

- A szalonkocsonya onnan kapta a nevét, hogy szalonképesen lehet enni, hisz nincsenek benne csontos, cupákos darabok. Azonkívül kis adagokban tálaljuk, így szalonokban, jobb éttermekben is kínálhatjuk.

Jó tanács

- Aki tojásérzékeny, ne díszítse tojással.

14 főre

Elkészítési idő: 2 nap, de ebből csak kb. 2 óra a munka

Egy adag: 369 kcal