

Nagyanyáink ugyan nem ismerték a konfitálás fogalmát, de szüleiktől, nagyszüleiktől megtanulták a zsírban történő lassú sütés és eltevés mikéntjét. A nagyobb húsokat akkora darabokra vágták, amekkora egyszeri étkezésre elegendő volt a családnak, sóval, borssal és többnyire zúzott fokhagymával is bedörzsölték, majd éjszakára letakarva a ház leghidegebb helyére tették, hogy a fűszerek íze átjárja a húst. Másnap letörölgették, és egy lábasba vagy nagy serpenyőbe rakták. Annyi olvasztott zsírt öntöttek rá, amennyi ellepte, majd letakarva vagy a „sparhert” lapján vagy a sütőjében lassan puhára sütötték a húst. Kissé hűlni hagyták, azután a húsokat bödönökbe rakták, és úgy öntötték rá a zsírt, hogy ellepje, a levegőtől elzárja a húsokat. A zsír leülepedett alját, amiben a húsból kioldódó, kisülő részek voltak benne, félretették. Puha kenyérrrel és hagymával igazi lakoma volt vacsorára. Amikor a zsír megdermedt a bödönökben, rátették a fedőt, és így tárolták a pecsenyét a ház leghidegebb pontján vagy az úgynevezett tiszta szoba leghűvösebb sarkában. Ezzel az eljárással sütöttek sertéscombot, lapockát, tarját vagy oldalast is, de csodásan finom volt az így sült csirke- vagy libacomb is. A mai modern konyhán hasonló elven sütik a klasszikus libamájat (borjúmáj) is. Ez a zsiradékban történő lassú sütés a konfitálás egyik formája.

A konfitálás másik, újabban elterjedt formájához minimális zsiradék szükséges, és sütőben, alacsony hőmérsékleten történik. A 18. század végén Sir Benjamin Thompson, Rumford grófja, neves fizikus és feltaláló, jegyezte le meglepetésében, hogy a kihűlő sütőben felejtett hússzelete reggelre milyen ízletes és puha lett. 1969-ben Kürti Miklós professzor éppen a gróf által alapított Royal Institutionban tartott híres előadásában idézte fel az esetet, melynek bizonyításaképpen 2 kiló bányahúst sütött 80 °C-on, 8,5 órán át. A hús megpuhult, zamatos lett miközben a külső és belső hőmérséklete 75 °C körül maradt.

Az ételkészítés eme módszerének terjedésével az ipar is felismerte a lehetőséget, így ma már olyan sütőket kínál, melyek tökéletesen programozhatók alacsony hőmérsékleten történő sütésre. Tapasztalat szerint 1 órányi ilyen sütés nagyjából 1 napi hűtőben történő érleléssel érhet fel, tehát friss (pácolatlan) húst is azonnal elkészíthetünk ezzel a technikával. Az eljárás alapja tehát, hogy az egyben sült pecsenyék maghőmérsékletének 70 °C - 78 °C-osnak kell lennie ahhoz, hogy átsüljön. Alacsony hőfokon történő sütéssel anélkül érhető el ez a hőmérséklet, hogy a hús külső rétegei meghaladnák azt, tehát nem tud kiszáradni a pecsenye. Magasabb hőmérsékleten, erős lánggal hamarabb elérhető a kívánt maghőmérséklet, ám ekkor a külső rétegek jócskán meghaladják azt.