



Hozzávalók:

4 sertésköröm (kb. 1,7 kg), 1 sertéscsülök (kb. 1,2 kg), kb. 80 dkg bőrös sertésfej, kb. 40 dkg sertésbörke, kb. 60 dkg sertéslapocka, 6-8 petrezselyemgyökér (de nem több mint 0,8 kg), 3-4 sárgarépa, 12 gerezd fokhagyma, 2 vöröshagyma, 2-3 evőkanál só vagy ételízesítő por, 30-35 szem fekete bors, fél-fél csokor petrezselyem és zellerzöld, 1 kiskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista

a díszítéshez: 2-3 főtt tojás, petrezselyem, őrölt fekete bors, pirospaprika

1. A kocsonyahúst megtisztítjuk, azaz kiskéssel lekapargatjuk, a szőrszálakat leperzseljük róla, majd a húsdarabokat alaposan megmossuk. A körmöket hosszában félbehasítjuk (a hátsó körmöket 3 részre kell darabolni), ehhez azonban egy remek bárdra és gyakorlatra van szükség. Ezeknek híján már a hentesnél daraboltassuk fel. Ezután megmossuk, hogy ne maradjon

benne véletlenül se csontszilánk.

2. A petrezselyemgyökeret, a sárgarépát meg a fokhagymát megtisztítjuk, a vöröshagymát héjastól megmossuk. Mindezeket a hússal együtt egy 10 literes lábasba rakjuk. 5 liter vizet ráöntünk (a végére 4 liter marad), megsózzuk (az ételízesítőt beleszórjuk), és egész borssal, petrezselyemmel meg zellerzölddel fűszerezzük. A paprikakrémet hozzáadjuk, nagy lángon fölforraljuk, majd a keletkező gőznek ujjnyi rést hagyva, lefödjük.

3. Kis lángon (mert ha erősen forr, zavaros lesz) kb. 2 óra 30 percen 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 meg a répa kihűlt, letakarva hűtőszekrénybe tesszük. Ahhoz, hogy a leve kihűljön és megdermedjen, jóval több idő kell, ezért azt egy egész éjszakára hideg

helyre állítjuk. Másnap a zsírját evőkanállal leszedjük.

5. A puha csülköt meg sertésfejet kicsontozzuk, és a húst fölszeleteljük. Kb. 12 széles, egyenként félliteres teáscsészében vagy 4 nagyobb, félgömb alakú tálban elosztjuk (ezek híján mélytányérba is tölthetjük, de akkor nem lesz kupola belőle). A földarabolt és kicsontozott körmöt, egy-egy darabka bőrke meg egy-két szelet sertéslapocka kíséretében ugyancsak köré rakosgatjuk. Cikkekre vágott főtt tojással, sárgarépa-karikákkal meg petrezselyemmel díszítjük. Levét addig melegítjük, amíg újra fel nem olvad, majd a poharakba (tálba) merjük. Hideg helyen addig dermedtjük, amíg újra meg nem kocsonyásodik.

6. Tálaláskor a tálat vagy csészéket néhány pillanatra forró vízbe állítjuk, tartalmukat tányérra borítjuk. Tetejüket őrölt borssal és pirospaprikával díszítjük. Savanyúság, ecetes torma és friss kenyér illik hozzá.

Jó tanács

- Ha a kocsonyalé nem dermedne meg, 3-4 zselatinlapot áztassunk hideg vízbe. Ha fölpuhult, szűrjük le, majd egy lábasban egy kevés kocsonyaléval addig melegítsük, míg föl nem olvad. Óvatosan keverjük a többi lébe. Ha zselatinport veszünk, azt a kocsonyalében néhány percig forralni kell.

12 főre

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

Egy adag: 644 kcal