

Házi sütnivaló kolbász és májashurka (húsos)



Hozzávalók

a májashurkához:

1,5 kg sertésmáj, 1,5 kg sertéshús (comb, lapocka stb.), 0,5 kg zsírszalonna (lehetőleg bőrös), 0,5 kg rizs, 10 közepes nagyságú vöröshagyma, 15-20 dkg sertézsír, 3-4 evőkanál só, kb. 1 evőkanál őrölt fekete bors, kb. 2 evőkanál majoránna a töltéshez: bél

a sütnivaló kolbászhoz:

6 kg darálni való sertéshús (dagadó, lapocka, comb stb.), 1,5 kg zsírszalonna, 6-7 közepes gerezd (6-7 dkg) fokhagyma,

2,5 dl víz, 6 evőkanál (12 dkg) só, 6-7 evőkanál jóféle piros paprika (ízlés szerint egy része csípős is lehet), 1 evőkanál őrölt fekete bors (ez el is maradhat)
a töltéshez: bél

1. A májat, a húst és a szalonnát egy nagy edényben feltesszük főni; disznótör alkalmával az abalében főzzük meg. Amikor jó puha, a levéből kiemeljük, hűlni hagyjuk.
2. Visszamaradó főzőlevében a rizst puhára főzzük, de vigyázzunk, ne főjön szét, majd szárólapáttal kiszedjük. Az is jó, ha leszűrjük, és az abalevet újra tűzre tesszük. A rizst langyosra hűtjük. Sózni még mindig nem kell! Legfeljebb 1-2 babérlevelet dobjunk a rizshez, vagy fűszerzacskóba kötve rakjuk bele.
3. A hagymát megtisztítjuk, laskára (félkarikákra) vágjuk, és a fölolvasztott zsíron, - nem olajon! -, közepes lángon megfonnyasztjuk.
4. A puha húst, májat és szalonnát a hagymával együtt nagy lyukú darálóban ledaráljuk, majd a rizzsel összedolgozzuk, megsózzuk, megborsozzuk, a majoránnával fűszerezzük. Érdemes megkóstolni, mert a rizs is, a máj is elég sok sót képes fölvenni.
5. A belet langyos vízbe áztatjuk, majd lecsöpögtetve a hurkatöltőre húzzuk, és a rizses májas masszával nem túl feszesre töltjük, közben jó arasznyi távolságban mindig tekerünk egyet rajta, így lesznek majd szálak belőle.
6. A hús és a rizs időközben újra felforralt levébe (abaló levébe) rakjuk, és kis lángon, ügyelve, hogy csak gyöngyözve forrjon, kb. 20 percig főzzük. Közben a főzőlé tetejére feljövő hurkákat megszurkáljuk villával, nehogy a bennük lévő zsír szétnyomja őket. A kész hurkákat a főzőléből kivéve jéghideg vízben megmárjuk, majd egymás mellé téve hűlni hagyjuk.
7. Tálalás előtt a hurkákat jók kizsírozott (lehet a kolbász sütésénél visszamaradóban is)

tepsiben megsütjük. Puha kenyérral, mustárral és sok savanyúsággal tálaljuk.

8. A kolbászhoz a húst és a szalonnát földaraboljuk, majd egy közepes lyuku tárcsán át jó nagy tálba daráljuk. A fokhagymát megtisztítjuk, majd miután zöld csíráját kivágtuk, nagyon finomra aprítjuk, és a vízben főzzük 10-15 percig. Hűlni hagyjuk.

9. A darált húst a sóval, a pirospaprikával és a fokhagymás lével, — amit le is szűrhetünk — , alaposan összedolgozzuk. Ha úgy szeretjük, akkor meg is borsozzuk.

10. A sertésbelet langyos vízbe áztatjuk, majd a kolbászhússal megtöltjük, és elcsavarjuk akkora darabonként, amilyen hosszú kolbászokat (szálakat) szeretnénk. Ez a kolbász sütnivaló, de le is fagyasztható vagy főzni is lehet, azonban füstölésre nem alkalmas!

11. A sült kolbászt tört krumplival, puha kenyérral, savanyúsággal, mustárral tálaljuk.