



Hozzávalók:

2 - inkább hosszúkás, mint duci - első sertéscsülök, 70-80 dkg sertéslapocka, 2 nagy vöröshagyma, 4 evőkanál olaj, kb. 2 evőkanál piros paprika, 1 kiskanál egész fekete bors (egy csapott kiskanál őrölt is lehet), kb. 1,5 evőkanál só, 3 babérlevél, 5-6 gerezd fokhagyma, 1 kiskanál csípős Piros Arany

a körethez: 50 dkg finomliszt, 1 kiskanál só, 2 tojás, kb. 4,5 dl hideg víz, kb. 70 dkg fejes káposzta, kb. 1 kiskanál só, 4-5

evőkanál olaj, fél kis-kanál őrölt fekete bors

1. Ehhez a fogáshoz speciális módon kell előkészíteni a csülköt: ha kiválasztottuk a nekünk szimpatikus, inkább hosszúkás, mint duci példányokat, akkor kérjük meg a hentest, hogy úgy, ahogy van, azaz csontostul, szeletelje fel nekünk a pecsenyét 3-4 centi vastagon. Ha a bárd felé nyúl, még nem biztos, hogy ránk haragszik a kérésünk miatt, hisz lehet, hogy azzal akarja

szeletelni a csülköt; de erről beszéljük le, mert jelen esetben ez csak barkácsmunka lenne, sok-sok hússzilánkkal. Csontfűrész kell a daraboláshoz, így van előkészítve a csülök a kész kocsonyacsomagokban is. Ha máshonnan nem sikerül, akkor szerezzük be így, a többi kocsonyahúst pedig fagyasszul le, jól jön az majd legközelebb. A lapocka előkészítése már lényegesen egyszerűbb: 2-3 centis kockákra vágjuk, és kész is. A hagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk.

2. Az olajat egy nagy lábasban kissé megforrósítjuk, majd a hagymát közepes tűzön megfonnyasztjuk rajta. Belerakjuk a „felkarikázott” csülköket és a lapockát, néha megkeverve fehéredésig pirítjuk. A piros paprikával meghintjük, elkeverjük, majd annyi vizet öntünk rá, hogy éppen ellepje a húsokat. Megborsozzuk, megsózzuk, a babérlevéllel, a zúzott fokhagymával és a csípős paprikakrémmel fűszerezzük. Kis lángon nagyjából 2 óra alatt a húsokat puhára főzzük-pároljuk, ha kell, elfővő levét pótljuk. Akkor kész, ha a vajpuha csülök leomlik a csonttól, leve (szaftja) pedig olyan sűrű lesz, mint a legjobb pörköltekné.

3. Amíg a hús elkészül, bőven van időnk megfőzni a köretet. A galuskához a lisztet egy nagy tálba szórjuk, megsózzuk, a tojásokat hozzáadjuk. Ezután kb. 4,5 deci vízzel összekeverjük úgy, hogy a tészta se túl lágy, se túl kemény ne legyen, de nem kell túlzottan kidolgozni. Enyhén sózott, forrásban lévő vízbe szaggatva a szokott módon kifőzzük, leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük.

4. A káposztát megtisztítjuk, kitorzsázzuk, lereszeljük. A sóval összekeverjük, állni hagyjuk fél órán át, majd kicsavarjuk. Az olajat egy lábasban kissé megforrósítjuk, a káposztát beleszórjuk, kevergetve megpirítjuk, megborsozzuk, végül lefödve kb. 20 perc alatt puhára pároljuk. Ha kész, utanasózzuk, a nokedlivel összekeverjük. Tálaláskor úgy szedjük a pörköltet a tányérokba, hogy a jókora csülökszeletek mellé a lapockából is kerüljön. A káposztás galuskát melléhalmozzuk.

8 főre

Elkészítési idő: 3 óra

Egy adag: 934 kcal