

Bélszín Wellington módra (karácsonyi Wellington bélszín) – készült az OnLive© főzőiskolában



Hozzávalók:

80 dkg bélszín (a törzse, nem a feje és nem a vékony vége, azokból készítsünk tatárbifszteket vagy bélszíntokányt), 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 evőkanál mustár, kb. 1 púpozott kiskanál só, 1 csomag (50 dkg) fagyasztott leveles vajtészta, 4 db vékony, hagyományos módon sült cukor nélküli palacsinta a pácoláshoz és a sütéshez:  
olaj

a nyújtáshoz:

egy kevés finomliszt

a gombapéphez:

50 dkg csiperkegomba, 1 közepes vöröshagyma, 2-3 evőkanál olaj, fél kiskanál só, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 2 evőkanál zsemlemorzsa, 2 tojás, fél csokor petrezselyem a lekenéshez:

1 tojás

1. Bélszínt általában egészben lehet kapni. Első lépésként, a tetején húzódo vékony fehér hártyát lefejtjük. Ezután levágjuk róla az úgynevezett fejrészt és a farkát. A bélszín előkészítését a tatárbifsztekes videónknál, [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on lehet megtekinteni.
2. Ehhez az ételhez a bélszín vastag törzse kell, a leeső vékony, illetve vastag, úgynevezett fejrészt más ételhez, például tokányhoz, tatárbifsztekhez használhatjuk el, de addig a húsokat le is fagyaszthatjuk. Ezután a bélszínt egészben a borssal meg a mustárral jól bedörzsöljük, és egy akkora tálba tesszük, amekkorába éppen belefér, a legjobb hozzá a püspökkenyérforma. Annyi olajat öntünk a bélszínre, amennyi ellepi. Letakarva, hűtőszekrényben érleljük 3-5 napig.
3. Sütéskor abból az olajból, amelyben pácoltuk, néhány evőkanálnyit serpenyőbe öntünk, megforrosítjuk. A húst oldalanként 1-1 perc alatt elősütjük rajta, közben megsózzuk. Egy tepsibe áttesszük, forró zsírával leöntjük. Előmelegített sütőben, nagy lánggal (220 °C; légkeveréses sütőben 200 °C) 10 percig sütjük. Ha kész, lecsöpögtetve hűlni hagyjuk.
4. A gombapéphez a gombát és a hagymát megtisztítjuk, utóbbit nagyon finomra vágjuk, a gombát szeletekre vágjuk. A hús pácolásához használt olajból 3 evőkanálnyit serpenyőbe öntünk, és a hagymát megfonnyasztjuk rajta. A gombát kevergetve addig piritjuk benne, míg a leve el nem fő. Megsózzuk, megborsozzuk, a morzsát hozzáadjuk, rövid ideig tovább

pirítjuk, majd a felvert tojásokat ráöntjük, és kocsonyásodásig sütjük. A tűzről lehúзва a fölaprított petrezselyemmel fűszerezük. Hűlni hagyjuk, azután pépesre vágjuk és az elősütött húst egyenletesen körbetapasztjuk vele.

5. Két palacsintát egymás mellé teszünk úgy, hogy egy kicsit fedjék egymást. Két palacsintát mögé fektetünk úgy, hogy egy kicsit fedjék az alsókat. Felvert tojással lekenjük, egy kevés zsemlemorzsával behintjük. A gombával burkolt bélszínét ráfektetjük, a palacsintákba tekerjük úgy, hogy azok egy rétegben, de teljesen befedjék a pecsenyét.

6. A szobahőmérsékleten fölengedett vajasztástát enyhén meglisztezett gyúrolapon 4 milliméter vastagra, téglalap alakúra nyújtjuk. Egy kevés zsemlemorzsával behintjük. Felénk eső oldalára fektetjük a bélszínét, a tésztával együtt úgy hajtjuk fel, hogy teljesen körbeölje a húst. Átemeljük egy tepsire úgy, hogy az az oldala kerüljön alulra, ahol a hajtás van. A tepsit nem kell kikenni, mert a tészta elég zsíros. Felvert tojással körbekenjük. A tetején kis kiszúróval 4 kis lyukat furunk, amiket alufóliával belülről kibélelünk. Ezek a nyílások arra szolgálnak, hogy a sütés közben keletkező gőz eltávozhasson, ne áztassa el a tésztát. Ecélből még

villával is megszurkáljuk pár helyen.

7. Előmelegített sütőben, nagy lánggal (220 °C; légkeveréses sütőben 200 °C) 30 percig sütjük. Ha kész, 10-15 percig pihentetjük, majd ujjnyi vastagon fölszeleteljük. Akkor jó, ha a közepe rózsaszínű, de nem véres! Párolt vagy sült zöldségek illenek hozzá köretnek.

#### Jó tanács

- A videóban szereplő bélszín 83 dekás, 9 centi széles és 6 centi magas volt. Ahány százalékkal ettől eltérő pecsenyével dolgozunk, annyi százalékkal több vagy kevesebb sütési idővel kalkuláljunk!
- Ha a bélszínét az angol séfekhez hasonlóan angolosan, azaz belül véresen szeretnénk tálalni, a serpenyőben való elősütést követően az első, tészta nélküli 10 perces sütőben történő sütést hagyjuk el.
- Szokás vörösboros barnamártást is kínálni hozzá.

#### Megjegyzés

- Az egészben sült bélszínételek legismertebbje a Wellington módozat, amit elegáns fogadásokra, menükre készítenek. Névadója Wellington Arthur herceg (1769-1852) angol hadvezér és államférfi.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc + érlelés

Egy adag (köret nélkül): 1212 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető