

Házi füstölt karaj - készítette Nemeskövi Dénes mesterszakács



Hozzávalók:

egy egész kicsontozott sertéskaraj (kb. 4 kg), kb. fél csomag készen kapható sonkapác (150 gramm), 5 evőkanál kristálycukor, 50 dkg só

a nedves páchoz:

fokhagyma, vöröshagyma, mustármag, koriandermag, egész fekete bors, babérlevél

1. A karajt félbevágjuk, így pácolni is, füstölni is könnyebb. A magyaros pácot a cukorral és a sóval összekeverjük, majd alaposan a húsbba dörzsöljük. Kb. a fele elég lesz, a többi majd a nedves pácba kell. Egy hosszúkás műanyag teknőbe fektetjük, letakarjuk, és hűvös szellős helyre tesszük 3 napra. Közben naponta megforgatjuk.

2. Következő lépés a nedves pác készítése. A megmaradt fűszerkeveréket egy lábasba szórjuk. Ízlés szerint teszünk hozzá, fölszeletelt fokhagymát és vöröshagymát, mustármagot, koriandermagot, egész fekete borsot és babérlevelet. (Aki szereti, tehet hozzá szurokfüvet, kakukkfüvet és rozmaringot is.) Annyi vizet öntünk rá, hogy majd a karajokat jó ujjnyira ellepje, ez kb. 2 liternyi. Ezt a pácot néhány percig forraljuk, hűlni hagyjuk. Amikor teljesen kihűlt, a húsokra öntjük, amit átforgatunk, hogy a pác mindenütt érhesse. Feltétlen úgy csináljuk, hogy 2-3 centire légmentesen ellepje a húsokat! Ebben a pácban 14 napig érleljük a karajokat, közben naponta megforgatjuk.

3. Amikor kellő ideig pácolódtak a húsok, lecsöpögtetjük, hideg vízzel leöblítjük, leszárogatjuk. Úgynevezett sonkahálót húzunk rájuk, a végeiket elkötjük. Ezután egy tálat alátéve 6-8 órára fölkötjük, hogy a felesleges pác, ami nem ivódott a rostok közé, kicsepeghessen belőle. Ha ez megvan, 3-4 napra hideg füstre tesszük. Végül 3-4 hétig hűvös, szellős helyen szikkadni hagyjuk, így nyeri el tökéletes, hajszálvékonyra szeletelhető, mégis szaftos állagát.

4. Ezt a legfinomabb és leghíresebb sonkákat is lepipáló ínycséget nem szabad elpazarolni sütésre, főzésre. Vékonyan szeletelve, nyersen kell falatozni. Különösen nagyszerű gyümölcsökkel, például sárgadinnyével, pálinkával meglocsolt körtével, vagy ahogy a képen is látható nem túl édes meggylekvárral; így érvényesül legjobban az íze. Természetesen tálalhatjuk hagyományosan, paprikával, paradicsommal, lilahagymával stb. is.

Házi füstölt karaj - készítette Nemeskövi Dénes mesterszakács

Jó tanács

- Ahhoz, hogy a legjobban megőrizzük a zamatosságát, állagát, célszerű 25-30 dekás darabokra vágni, és lefagyasztani. Innen kivéve, ha szomahőmérséleten fölengedett, ugyanolyan mint frissen.

kb. 2,5 kg füstölt karaj lesz belőle