



Hozzávalók

I.változat:

70 dkg sertéscomb esetleg lapocka, 8 dkg füstölt szalonna, 2 evőkanál olaj, 4-5 gerezd fokhagyma, 1 csapott kiskanál sűrített paradicsom (paradicsompüré), 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 kiskanál só

II. változat:

2 kisebb (kb. 65 dkg) sertés szűzpecsenye 10-12 dkg kolozsvári vagy füstölt szalonna 20 dkg vöröshagyma 1 evőkanál sertészsír, 1 kicsumázott tv paprika (12 dkg), 4 gerezd fokhagyma, 1 kiskanál só, 1 csapott mokkáskanál őrölt fekete bors, fél kiskanál majoránna, fél kiskanál piros paprika, 2 kisebb paradicsom (hámozva magozva 12 dkg), 12 dkg főtt zöldborsó, 1 csokor petrezselyem

a burgonya sütéséhez (változatonként):

1,2 kg burgonya, 1 kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, fél kiskanál majoránna, fél kiskanál piros paprika, 4 evőkanál olaj

a díszítéshez:

hegyes erős paprika

1. A burgonyát megtisztítjuk, majd az első változathoz vékony cikkekre, a második változathoz 2,5 centis kockákra vágjuk. Tepsibe szórjuk, a sóval, a fűszerekkel és az olajjal összeforgatjuk. 1,5 deci vizet öntünk alá, majd közepesen forró sütőben (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) a cikk krumplit 30 percig a kocka krumplit 25 percig sütjük.

2. Az első változathoz a húst rostjaira merőlegesen 0,5 centi vastagon folszeleteljük, majd ugyanígy kisujnyi csíkokra vágjuk. A szalonnát ennél vékonyabb csíkokra metéljük, és egy lábasban az olajon üvegesre sütjük, majd a húst rádobjuk. Kevergetve megpirítjuk, a présen áttört fokhagyma felét hozzáadjuk. 1 csapott kiskanál sóval meg a paradicsompürével ízesítjük, a borssal fűszerezzük, és egy kevés vizet, kb. 1,5 decit aláöntünk. Lefödve, kis lángon kb. 1 óra alatt puhára pároljuk, közben többször megkeverjük. Ha a leve elfőne, mindig csak egy kevés vízzel pótoljuk.

Ha a hús puha, a fedőt eltávolítjuk róla, a fokhagyma másik felét hozzáadjuk, és az aprópecsenyét még néhány percig pirítjuk, pontosabban addig, míg a leve el nem fő, vagyis zsírára sütjük. Készíthetjük „szaftosabbra” is: a puha húst zsírára sütjük, 1 csapott kiskanál finomliszttel elkeverjük, és kb. 1,5 deci vízzel fölöntjük. 1-2 percig forraljuk, ezalatt leve kissé besűrűsödik.

3. A második változathoz, miután a szűzpecsenyét lehártáztuk, kisujnyi vastagon

fölszeleteljük, azután csíkokra vágjuk, A szalonnát kis csíkokra, a hagymát féltőre vágjuk. A szalonnát, a zsírt vagy olajat hozzáadva kipirítjuk, majd a hagymát rászórjuk és üvegesre sütjük. A húst hozzáadjuk, nagy lángon sütjük, amíg körös-körül kifehéredik. A kicsumázott kis kockákra vágott paprikát és a pépesre zúzott fokhagymát hozzáadjuk, rövid ideig pirítjuk, majd megsózzuk, megborsozzuk, a majoránnával és a pirospaprikával fűszerezzük. A hámozott, magozott kockázott paradicsomot rászórjuk, összerázzuk, a fölaprított petrezselyemmel meghintjük, végül belekerül a főtt zöldborsó is. Tálalás előtt a sült kocka krumplival összeforgatjuk.

Jó tudni!

A brassói aprópecsenye nem olyan régi ételünk, ennek ellenére az eredetéről megoszlanak a vélemények. Kezdjük azzal, amiről sokan meglepedkeznek, hogy a brassói aprópecsenye két különböző ételt is jelent egyszerre! Sertéscomból vagy lapockából készül a hosszabban párolt változata, ez étlapokon készételként szerepel. Sertés szűzpecsenyéből hirtelen pirítással a gyors, „a la minute” változata. Nézzünk egy kis brassói „történelmet”.

1. A 19. század végére datálódik egy óbudai eredet, mely szerint a fogást a Weiss kocsmatulajdonosának felesége, népszerű nevén Pepi néni találta ki, Brassóy Károly asztalosmester születésnapjára, valamikor a millenniumi időkben. Ez egy majoránnás hagymás sertéstokány szerű étel volt tarhonyával. Ezt a történetet egyetlen forrás ismerteti, ráadásul az étel tarhonyával készült, így kevés az esély, hogy ez lenne a mai változat őse.

2. Mint szóösszetétel, a Budapesti Hírlap 1930. december 7-i számában olvashatunk róla először. Itt egy hirdetésben szerepel „(Erzsébet királyné-szálló) IV., Egyetem-utca 5. éttermében minden este különleges erdélyi ételek. (Erdélyi fatányéros, brassói aprópecsenye, szebeni flecken, stb.)” Itt receptet még sajnos nem olvashatunk, így ez érdekesség marad.

3. Akad olyan vélemény is, mely szerint a brassói hiteles őse Csáky Sándor „A XX. század szakácsművészete” című könyvében, annak is 1936-os kiadásában található. Ez egy a bélszín keskenyedő végéből, azaz a pacsniból készülő, paradicsomos, vörösboros, gombás, tarhonyás változat. A brassói mai változatainak ismeretében ezt a verziót szerintem dobhatjuk is.

4. Az Újság, 1942. május 25-i számában találjuk az első receptjét. Feltűnő, hogy kockázott, pirított burgonya már ebben is van, tehát ez a korai recept jellegében nagyon hasonlít a maira, még akkor is, ha majoranna helyett petrezselyem, sertéshús helyett pedig marhahús bukkan fel, valamint nincs szó fokhagymáról:

„Egy fej hagymát és egy szál sárgarépat karikára vágva egy kanálka zsírban megfuttatunk. Adunk hozzá személyenként 7 deka kis kockára vágott marhalapockát, sózzuk, paprikázzuk és időnként egy kis víz hozzáadásával fedő alatt puhára pároljuk. Egy külön edényben kevés

zsírral, sóval, vágott zöldpetrezselyemmel, kockára vágott burgonyát pirítunk, melyet a puhára párolt aprópecsenyével összeforrósítunk. Fejessalátával fogyasztjuk el.”

5. 1948. november 24-én a MÁV Konzum Szövetkezetből megalakult az Utasellátó Nemzeti Vállalat, mely feladatul kapta az étkezőkocsik üzemeltetését is. És itt jön a képbe a következő főszereplő Gróf Nándor (Nándi), korának híres konyhafőnöke. Az volt ugyanis a feladat, hogy a mesterek olyan ételeket dolgozzanak ki, amelyeket a gyorsan haladó és zötykölődő vonaton is el lehet készíteni, s amire azután csúszik az ital is. Nos, a történet szerint a Budapestről Brassó felé tartó vonaton született egy új étel, innen a neve, ami szalonnán megpirított szűzcsíkokból állt, sóval, borssal, fokhagymával ízesítve, főtt, darabolt burgonyával összepirítva. Szimpatikus történet, hihető is, bár elgondolkodtató, hogy a 2. világháború utáni időkben mennyire volt hozzáférhető alapanyag a szűzpecsenye.... és elgondolkodtató az is, hogyha ez „tananyagnak” készült, akkor miért nem maradt fent a receptje??

6. Dózsa György, Oscar-díjas mesterszakács egy 19. századi szakácskönyvre hivatkozva állítja, hogy Brassóból származik ez az étel, ami lényegében egy fokhagymás marhatokány. Gyuri bácsival pár éve készítettem interjút, ezt a receptet tollba is mondta nekem, így ezt a honlapomon olvashatják. Én megfőztem, és ez a recept az, ami pontosan olyan, mint a mai nagyüzemi változat, csak a mai sertésből készül! Miután ez a recept három generáción át nyomon követhető, bátran tekinthetjük a párolt változat eredetijének!

7. Papp Endre, akinek a családja sok generációra visszamenően vendéglősökből állt, 1950-ben vette át, majd 33 évig vezette a Mátyás Pincét. „A vendéglős és híres vendégei” (1999) című könyvének 80. oldalán mesél a Mátyás Pincében 1950. szeptemberében történetekről: „A Mátyás Pince már kezdett menni, mint halvendéglő, de a hússal még bajban voltunk, mindenekelőtt a minőséggel. Mert ugyan mit kezdhettem 1071 darab sertésfarokkal, amit egy hétvégén leraktak a raktárba? Ebből kellett volna szombat-vasárnapra a hússal éhes vendégeknek biztosítani a választékot. Mit volt, mit tenni, a séfemmel lefaragtattam (szaknyelven snátolásnak hívják) a kevés húst a csont- és porccal, hagymás zsírban megpirítottuk, hozzávágunk kevés paradicsomot, paprikát, fűszereztük borssal, tettünk bele fokhagymát, néhány szál friss zöldséget, vékony csíkokra vágott szalonnát, s hagymás reszelt burgonyával tálaltuk. Most már csak nevet kellett adni a sültnek.” -S hogy miért lett brassói? “- Mert Kolozsvárról ugye már elnevezték a kolozsvári töltött káposztát, Erdélyről az erdélyi rakott káposztát... 1950-ben bennem még nagyon élt Trianon emléke, ezért nem akartam Erdélyt kihagyni, s így a névadáskor Brassóra esett a választásom mert erről a városról még akkor nem neveztek el ételt...”

Papp Endréék később finomították a recepten, így maradt meg az utókornak a következő, 10 főre szóló leírás.

A brassói aprópecsenye hozzávalói 10 adagra:

1,6 kg sertés szűzpecsenye 0,3 kg kolozsvári szalonna 0,5 kg vöröshagyma 0,1 kg sertézsír
0,3 kg zöldpaprika 0,2 kg paradicsom 0,5 kg zsenge zöldborsó 1 db hegyes erős paprika,
ízesítésként só, bors

Elkészítése:

A zsiradékot egy serpenyőben felolvasztjuk, és a vékony csíkokra vágott kolozsvári szalonnát kiolvasztjuk. Az apró kockákra vágott hagymát a szalonnás zsiradékban megpirítjuk. Az ugyancsak vékony csíkokra vágott sertésszűzpecsenyét a hagymás zsiradékban gyors tűzön pirítjuk, sózzuk, borsozzuk. Néhány perc pirítás után a karikára vágott zöldpaprikát és a héj nélküli, kockára vágott paradicsomot a hús közé tesszük és néhány percig tovább pirítjuk. Utolsó fázisként a külön megfőzött zöldborsót keverjük hozzá. Tálaláskor néhány karika hegyes, erős zöldpaprikával díszítjük. Köretként pirított reszelt burgonyát készítünk.

A szakma ezt a változatot ismeri el leginkább a pirított, szűzpecsenyés változat őséne.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag átlagban: kb. 900 kcal

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