



A szakirodalom azt írja, az ökörbe tölts egy kisebb birkát, abba egy pulykát, a pulykába egy tyúkot, abba egy galambot, a galambba meg egy héjas tojást. Ha a tojás keményre főtt, kész az ökör is. Nos, ha valaki ezt így prezentálja nekem, annak fejet hajtok...

Az ökörsütés igen komoly, jól megszervezett és nagyon pontos munkát igényel. Általában különleges alkalomra készítjük, és a vendégek létszámától függően választjuk ki hozzá az állatot, mely lehetőleg ne legyen sovány, de túl kövér, faggyús se. Fontos még a kora is, fiatal bika maximum másfél éves korig. Ekkor még gyöngébb a húsa a növendék állatnak,

egy négy-öt éveset már nem lehet élvezhetően így elkészíteni. Levágás után jöhet a pácolás. Mivel az ökörsütés többórás munkát igényel, a vele foglalkozó személyzetnek fizikailag és létszámában is megfelelőnek kell lennie. Sütés előtt 5-6 nappal levágjuk, majd kizsigereljük az állatot, és vigyázunk, hogy a farok alatti nyílást vagyis a keresztcsontot ne vágjuk szét, mert nyársra húzásnál nagy szerepe van. Húsát a legvastagabb helyeken, például a combnál, kívül is, belül is bevágjuk, hogy átsülhesen majd itt is. Előkészítjük a páclevet: fölszeletelt vegyes zöldséget, pácfűszer-keveréket, vöröshagymát, fokhagymát és borsot teszünk hozzá, bő vízzel fölöntjük, és 2-3 órán át főzzük, hogy jó íze legyen. Ezután leszűrjük, s ha kihűlt, mustárral meg olajjal elkeverjük. Az ökröt nitrites pácsóval kívül-belül alaposan bedörzsöljük, a páclevet meg pácolótű segítségével az ökör minden részébe beinjekciózzuk. Egy nagy pácolókádba fektetjük, hűtőkamrába tesszük. A maradék páclevet és olajat ráöntjük, így érleljük az ökröt 5-6 napon át, közben naponta átforgatjuk, páclevével locsolgatjuk. Sütés napján a pácolókádból kivesszük és szalonnával meg fokhagymával jó sűrűn megtűzdeljük. A sütéshez jóminőségű akácfát használunk. A máglyát úgy készítjük, hogy 50-60 centi mély, kb. 2 méter hosszú gödröt ásunk, amit jó vastag (derékvastagságú) akácfával telerakunk. Az 1 méter hosszú akácfa-hasábok tetejét koporsó alakúra formáljuk. Az állat súlyától függően 20-30 mázsa fa szükséges egy ilyen akcióhoz. A máglyát 3-4 órával a sütés előtt meggyújtjuk. Ha a tűz már nem ég, nem füstölt, elkezdhetjük a sütést. A máglya alatti gödörbe rakott vastag fának ezután lesz szerepe. Először elszenesedik, majd folyamatosan izzik, így sokáig, 4-5 órán át tudjuk tartani a parazsat. Amikor a parázs hamvadni kezd, külön készített parázssal vagy faszénnel pótoljuk, erre az időre az ökröt átemeljük a tartalék állványra, ennek amúgy is mindig lennie kell, hisz bármi történhet sütés

közben, és akkor hová tesszük a jószágot.

Az ökröt a pácládából kivéve egy nagy asztalra tesszük. A farok alatti és a nyaknál lévő nyíláson a nyársvasat beillesztjük. 10 darab 1 méter hosszú spízzel (nyárssal) oldalról és a gerince felől egymásra merőlegesen besúrjuk, rozsdamentes dróttal összekötözzük, hogy a spízek ki ne csússzanak. Az ökör nagyságától és korától függően 10-14 órán át sütjük, közben forgatjuk, és páclevével meg olajjal locsolgatjuk. Ez megint egy nehéz feladat, mert olyan meleg van a sülő ökör körül, hogy nem lehet a közelébe menni. Kell hát egy permetezőhöz hasonló, kompresszoros tartályos szerkezet, amivel biztonsággal és jól tudjuk locsolgatni a készülő pecsenyét. A vége felé, akár a malacpecsenyénél, már nem páccal és olajjal, hanem sörrel locsolgatjuk.

A vendég kívánsága szerinti részéből szeletelünk mindig. Savanyúságokkal, mustárral, ketchuppal, Worcesterrel, paprikával, paradicsommal, tormamártással, esetleg hagymás tört krumplival meg párolt káposztával tálaljuk.