



CSÜLKÖS RECEPTEK

TARTALOMJEGYZÉK

Oldalszám

Abált csülök	8
Almás-tormás csülök	
Csülkös karfiolsaláta	
Disznósajt	
Csülökkocsonya	9
Füstölt csülök prérsonka	
Füstölthús-tekerics tormával	
Hamis sonkaszelet	
Húsvéti sonkabomba	10
Kapros kocsonya	
Kímélő kocsonya csülökkel	
Kocsonya erdélyi módra	11
Magyaros kocsonya	
Magyaros ördögсалáta csülökkel	
Majonézes kocsonya csülökkel	12
Rakott csülkös	
Serpenyős hideg csülök	
Csülökbomba	13
Sült csülök dán módra, uborkamártással	
Temesi rakott csülkös	
Temesi rakott csülkös	14
Töltött csülök hidegen	
Bableves padovai módra csülökkel	
Babgulyás füstölt csülökkel	15
Csordagulyás csülökkel	
Csülkös bableves	16
Csülkös-fokhagymás krumplileves	
Csülkös krumplileves	
Csülkös sóskaleves	17
Csülkös zöldbaleves	
Erwtensoep (felesborsó-leves)	
Farsangi sárgaborsóleves csülökkel	18
Gombás káposztaleves csülökkel	
Gombócós csülkös fazék	
Gránátpaszuly csülökkel, erdélyi módra	19
Gulyásleves füstölt csülökkel	
Húsleves csülökből	
Húsvéti sonkaleves	20
Jókai-baleves	
Káposztaleves csülökkel	
Káposztaleves zempléni módra	21
Káposztás bab csülökkel	
Káposztás bableves	
Káposztás bableves füstölt csülökkel	22
Káposztás babos korhelyleves	
Kisbükki babgulyás	
Korhelyleves felvidéki módra	23
Lencsés húsofазék csülökkel	
Nagyon magyaros babgulyás csülökkel	

Pikáns sonkagombóc leves csülökkel	24
Rasszkolnyik (orosz különlegesség)	
Rockin rum bableves csülökkel	25
Savanyú bab csülökkel	
Savanyú bableves	
Sertéscsülkös szarvasleves	
Sutus leves csülökkel	26
Tárkonyos bableves füstölt csülökkel	
Tárkonyos, csülkös bableves	
Tárkonyos csülökleves	
Tárkonyos füstölt leves csülökkel	27
Tejfölös répa csülökkel	
Tormás csülökleves	
Savanyú leves csülökkel	
Vörösboros csülökgulyás	28
Vörös bab rizzsel és csülökkel	
Zöldbableves palócosan, csülökkel	
Zöldségleves füstölt csülökkel	29
Zsurek, egy hagyományos lengyel leves	
Babos csülök	
Babos káposzta csülökkel	30
Baglyos	
Bajor sertéscsülök	
Barackos sertéscsülök	
Barna sörös sertéscsülök római tálban	31
Beregi csülök	
Betyáros sertéscsülök babos káposztával	
Békési betyáros csülökkel	
Boros csülökpörkölt	32
Cassoulet (francia étel)	
Choucroute	
Cigányka csülökkel	33
Csanak falui részeges csülök	
Csülkös bab curry-vel	
Csülkös bab hurkával	
Csülkös currys rizses egytál	34
Csülkös kelkáposzta birsalmával	
Csülök bajor módra	
Csülök berlini módra	
Csülök bolgár módra	35
Csülökegytál	
Csülök fokhagymás tejfölben	
Csülök lencseraguval	
Csülkös rakott krumpli	36
Csülök Huszárné módra	
Csülök Juliska módra	37
Csülök kelkáposztával	
Csülök korhelykáposztával	
Csülöknyárs	
Csülök olasz módra	38
Csülökpaprikás bográcsban	
Csülök párizsi módra	

Csülök mézes ropogósan	38
Csülök nagy módra	39
Csülök pékné módra	
Csülökpörkölt krumpli rétesel	
Csülökragu sós buktával	40
Csülök sörös bundában	
Csülök tavasziasan	
Csülök tavaszi módra	41
Csülöktekeres	
Csülöktekeres zöldséggel	
Csülöktokány mexikói módra	42
Csülök tormával	
Csülök zöldbabbal	
Erdélyi almás csülök	
Disznócsülök Hegedús módra	43
Erdélyi hagymás csülök	
Erdélyi káposztás csülök	
Erdélyi kapros töltött káposzta	44
Erdélyi lakodalmas töltött káposzta	
Erdélyi tormás csülökhús	
Fabada	45
Fantázia csülök Lőrinc módra	
Farsangi töltött káposzta csülökkel	
Faszénen sült csülök fokhagymás sörrel locsolva	46
Finom sertésláb	
Fokhagymás füstölt csülökfalatok	
Főtt füstölt csülök chilis babbal	
Főtt-füstölt csülök tésztában sütvörösboros káposztával	47
Fügével töltött füstölt csülök	
Füstölt csülök burgundi módra	
Füstölt csülök elzászi módra	48
Füstölt csülök hagyma ágyban	
Füstölt csülök sütvörösboros káposztával	
Füstölt csülök tormamártással	
Füstölt csülökös marhahagymás	49
Füstölt marhahagymával töltött sült csülök	
Gombás csülök tavaszi módra	
Gombás-májás csülök	50
Göngyölt csülök	
Grillezett bajor csülök	
Grillezett csirkecomb zöldbabos, csülökös, szalonnás raguval	
Gyömbéres csülök	51
Hajdúkáposzta csülökkel	
Hajósi pincepörkölt	
Hortobágyi gyümölcsleves	
Húsoskáposzta	52
Juháspörkölt csülökkel	
Juhsajt roston, füstölt csülökös krockettel	
Karalábélevélbe tekert füstölt csülök kucsmagomba dresszingsel	
Káposztás csülök dödöllével	53
Káposztás csülök	
Káposztás csülökragu	54

Kedvenc pörkölt csülökkel	54
Kemencében főtt töltött káposzta füstölt csülökkel	
Kemencés sertéscsülök	55
Kiskondás kedvence	
Konyakos-sajtos sertéscsülök	
Koppány vezér kedvenc csülke	
Köményes csülök cukkínivel	56
Köményes sertéscsülök	
Körmös csülökpörkölt	
Lecsós csülök tarhonyával	57
Lencsefőzelék zöldfűszeres csülökkel	
Lencsesólet csülökkel	58
Marinált csülök ínycsecknek	
Mézes csülök	
Mulatós csülök	59
Mustáros csülök	
Farsangi töltött káposzta	
Faszénen sült csülök fokhagymás sörrel locsolva	60
Finom sertésláb	
Fokhagymás füstölt csülökfalatok	
Főtt füstölt csülök chilis babbal	61
Főtt-füstölt csülök tésztában sütve vörösboros káposztával	
Fügével töltött füstölt csülök	
Füstölt csülök burgundi módra	
Füstölt csülök elászi módra	62
Füstölt csülök hagyma ágyban	
Füstölt csülök sütve	
Füstölt csülök tormamártással	
Füstölt csülkös marhapecsenye	63
Füstölt marhanyelvvel töltött sült csülök	
Gombás csülök tavaszi módra	
Gombás-májás csülök	64
Göngyölt csülök	
Grillezett bajor csülök	
Grillezett csirkemell zöldbabos, csülkös, szalonnás raguval	
Gyömbéres csülök	65
Hajdúkáposzta csülökkel	
Hajósi pincepörkölt csülökkel	
Hortobágyi "gyümölcsleves"	
Húsoskáposzta	66
Juháspörkölt csülökkel	
Juhsajt roston, füstölt csülkös krockettel	
Karalábévelbe tekert füstölt csülök kucsmagomba dresszingsel	
Káposztás csülök dödöllével	67
Káposztás csülök	
Káposztás csülökragu	68
Kedvenc pörkölt	
Kemencében főtt töltött káposzta füstölt csülökkel	
Kemencés sertéscsülök	69
Kiskondás kedvence	
Konyakos-sajtos sertéscsülök	
Köményes csülök cukkínivel	

Köményes sertéscsülök	70
Körmös csülökpörkölt	
Lecsós csülök tarhonyával	
Lencsefőzelék zöldfűszeres csülökkel	71
Lencsesólet csülökkel	
Marinált csülök ínyenceknek	
Kemencés sertéscsülök	72
Kiskondás kedvence	
Konyakos-sajtos sertéscsülök	
Pincepörkölt villányi módra	
Puttonyos káposzta csülökkel	73
Rakott csülök	
Rakott karalábé füstölt csülökkel	
Rántott csülök	74
Részeges csülök	
Ricset köményes kiflivel	
Rizses csülök	75
Római zöldséges sertéscsülök	
Ropogós csülök egészben	
Ropogós csülökkockák	
Rozmaringgal spékelt csülök	76
Sajtos-hagymás csülök	
Sajtos rántott sertésláb	
Sajttal töltött füstölt csülök	
Sajtos csülökmetélt túróci módra	77
Sanghai omlós csülök	
Sárgaborsó-csülök egytál	
Sertéscsülök Budapest módon	78
Sertéscsülök hentes módra	
Sertéscsülök konyhafőnök módra	
Sertéscsülök különleges körettel	79
Sertéscsülök Nagyszakácsi módra	
Sertéscsülök parasztosan	
Sertéscsülök portugál marinádban	
Sertéscsülök póréval körítve	80
Sertéscsülök tarkababos káposztával	
Sertéscsülök vadas mártásban	
Sertéscsülök vele sült burgonyával.	
Sertéscsülök zöldségmártással	81
Sertésláb egyveleg	
Sólet füstölt csülökkel	
Somlói pityókás csülök	
Soproni füstölt csülök	82
Sörben gőzölt gyulai szilveszteri bőségtál	
Sörben pácolt sertéscsülök, bajor káposztával, szalvétagombóccal	
Sörben sült csülök	83
Stifádó	
Sült csülök aszalt szilvával	
Sült csülök dinsztelt lila káposztával és vöröshagymával	84
Sült csülök, kölessel	
Svéd csülök	

Szárma	85
Szerb húsgombócok csülökkel	
Szekszárdi ínycenc pörkölt	
Székely almás csülök	86
Székelykáposzta	
Székely sertéscsülök	
Szüreti sertéscsülök	87
Tarhonyás csülök	
Tárkonyos csülök	
Tejfölös- hagymás sertéscsülök	
Tejfölös malaccsülök	88
Tejszínes csülök római tálban	
Tejszínes kapros káposztába ágyazott csülök	
Tepsis csülök	89
Tormás csülök Júlia módra	
Töltött csülök 1.	
Töltött csülök 2.	
Töltött csülök I.	90
Töltött csülök II.	
Töltött csülök debreceni módra	
Töltött füstölt csülök	91
Töltött disznóláb	
Töltött káposzta	
Töltött káposzta alföldi módra	92
Úzött vad Oláh módra	
Vecsési babos káposzta	
Vegyes pörkölt	93
Villányi pincepörkölt	
Vörösboros csülök	
Vörösre főtt csülök tojással	94
Zöldborsós csülökhús	
Zöldséges csülök római módra	
Ászokpalacsinta	
Cipóban sült csülök I.	95
Cipóban sült csülök II.	
Cipóban sült gerecsei csülök	
Csülkös galuska	
Csülkös palacsinta gombamártással	96
Csülkös pizza	
Csülkös pogácsa 1.	
Csülkös pogácsa 2.	97
Csülökfánk	
Csülökrétes	
Hagymás-csülkös kenyér	
Csülkös rétes	98
Húsos batyu	
Húsvéti csülkös kenyér	
Mátrai csülkös rétes paprikás mártással	99
Tejszínes csülkös csusza	

Abált csülök

Hozzávalók:

1db nagyobb nyers hátsó csülök, 30g fokhagyma, 10g fűszerpaprika, 2db babérlevél, 5g egész bors, 80g vöröshagyma, 20g só, 50g lilahagyma

A csülköt perzseléssel és a rajta maradt szőrök eltávolítására kaparással megtisztítjuk, és annyi vízben, amennyi ellepi, feltesszük főni. Hozzáadjuk a fűszereket, a vöröshagymát és a fokhagyma felét. Fedő alatt puhára főzzük. A megfőtt csülköt amikor csontjától már majdnem leválik a főzőléből kivesszük, lecsepegtetjük, aztán még melegen bedörzsöljük a péppé zúzott fokhagymával és fűszerpaprikával. Hűvös helyen kihűtjük, aztán jégszekrényben fagyaszttjuk. A fagyasztott csülköt vékony szeletekre feldaraboljuk, aztán a csontra visszarakjuk eredeti formájában. Vékony szeletekre vágott lilahagymával, idényben zöldpaprikával és paradicsommal fogyaszthatjuk.

Almás-tormás csülök

Hozzávalók:

2db mellső csülök, 200g savanykás alma, 200g sárgarépa, 100g reszelt ecetes torma, 2db tojássárgája, 10g törött fehér bors, 30g só, 0,5dl olaj

A csülköket megtisztítjuk, megmossuk, majd sós hideg vízben feltesszük főni, és fedő alatt puhára főzzük. Amikor megpirult, a léből kivéve, a csonthoz közelebbi oldalon felvágjuk, a csontot óvatosan kiemeljük, ügyelve arra, hogy szét ne essen. Az ecetes tormába belereszeljük a meghámozott almát, a sárgarépát, a tojássárgáját, megsózzuk, megborsozzuk, majd ezt a tölteléket – arányosan elosztva – a két csülökbe, a csontok helyébe betöltjük. Kötőzsineggel átkötjük, kiolajozott tűzálló tálba tesszük. Megkenjük a maradék olajjal, és előmelegített, forró sütőben pirosra sütjük. Amikor megsült, a sütőből kivesszük, hagyjuk kihűlni, majd a kötőzsineget eltávolítva, éles késsel nem túl vékony szeletekre vágjuk. Salátával tálaljuk.

Csülkös karfiolsaláta

Hozzávalók:

1 kis füstölt sertéscsülök, 1 kg karfiol (fagyasztott is lehet), só, 2 piros színű, húsos paprika, 1 evőkanál 10%-os csemege ételacet, 1 kiskanál mustár, fél vöröshagyma, 1 kiskanál porcukor, 5 evőkanál kukoricacsíraolaj, késhegynyi pirospaprika, fél csokor kapor.

A húst éjszaka hideg vízbe áztatjuk, másnap friss vízben puhára főzzük. A karfiolt rózsáira bontjuk, enyhén sós vízben puhára főzzük, leszűrjük, hűlni hagyjuk. A paprikát kicsumázzuk, közepes kockákra vágjuk. Az ecetet a mustárral összekeverjük, a hagymát meg a porcukrot hozzáadjuk. Kissé megsózzuk, az olajat cseppenként belekeverjük. A pirospaprikával meg a fölaprított kaporral fűszerezzük. Végül a karfiolt, a paprikát és a kockákra vágott csülköt is beleforgatjuk.

Disznósajt

Hozzávalók: 1db hátsó csülök, 1000g sertésfej, 500g sertésbőr, 500g tokaszalonna, 200g nyers sertésnyelv, 50g só, 5g törött bors, 1g szegfűbors, 50g fokhagyma, 1db sertésgyomor

A megtisztított és megmosott húsféléket sózott hideg vízben feltesszük főni, és fedő alatt puhára főzzük. Amikor megpuhult, 2cm-es darabokra vágjuk. A megfőtt bőrkét ledaráljuk. Az összevágott húsokat és a ledarált bőrkét tálba tesszük, fűszerezzük, ízlés szerint zúzott fokhagymával ízesítjük, aztán összekeverjük. Az összekevert anyagokat a megmosott sertésgyomorba töltjük, majd a nyílást bevarrjuk. A betöltött gyomrot forrásban lévő vízbe tesszük □ ez lehet a húsok főzőleve -, és lassú tűzön megabáljuk. A vízből kivéve, vékony túvel megszürkáljuk, és két falap közé téve, préseljük, aztán hagyjuk kihűlni. Amennyiben füstölteni akarjuk, a főtt és kockára vágott anyagokhoz 2dl nyers sertésvért is keverünk, és kevés pirospaprikával fűszerezzük.

Csülökkocsonya

Hozzávalók: 2db füstölt csülök, 200g vöröshagyma, 200g sárgarépa, 150g csemegeuborka, 200g ecetes gyöngyhagyma, 20g zselatin, 20g mustármag, 0,5dl tárkonyecet, 3db babérlevél, 5g egész bors, 3szál petrezselyemzöld, só, bors, a díszítéshez: néhány salátalevél vagy friss babérlevél

A csülköt megmossuk, fazékba tesszük, és felöntjük annyi vízzel, amennyi ellepi. Hozzáadjuk a megtisztított vöröshagymát, a babérlevelet, a szemes borsot és az ecetet. Felforraljuk, majd fedő alatt, kis lángon kb. 2 óra alatt puhára főzzük. A főzési idő lejártá előtt kb. 10 perccel hozzáadjuk a megtisztított sárgarépát is. A csemegeuborkát és az ecetes gyöngyhagymát lecsöpögtetjük, az uborkákat hosszában négyfelé vágjuk. A sárgarépát kivesszük a főzővízből, és hullámos élű késsel felszeleteljük. A csülköt kivesszük a léből, és kihűtjük. Kicsontozzuk, bőrét és zsírját eltávolítjuk, a húst nagyobb darabokra vágjuk. A levet átszűrjük. Kb. 4 dl-t kimérünk, és feloldjuk benne a zselatint. (Ha szükséges, a levet kissé megmelegítjük.) kevés levet egy kb. 30cm hosszú, téglalap alakú formába öntünk, és a kocsonyát hűtőszekrényben hagyjuk megszilárdulni. Néhány sárgarépakarikát és petrezselyemlevelet a kocsonyarétegre helyezünk, majd ráhalmozzuk a csülökdarabokat, a gyöngyhagymát, a csemegeuborkát és a többi sárgarépát. Felöntjük a maradék lével, és néhány órára a hűtőszekrénybe tesszük. A forma alját rövid időre forró vízbe mártjuk, és a megdermedt kocsonyát salátalevelekkel kibélelt tálra borítjuk. Felszeletelve, rozskenyérrrel vagy pirított burgonyával fogyasztjuk.

Füstölt csülök préssonka

Hozzávalók:

1 db nagy füstölt hátsó csülök, 50 g kristálycukor

A kicsontozott füstölt csülköt a sonkaprésbe oly módon helyezzük, hogy a csülök bőrével a prés alsó felét kibéleljük, majd a színhúsdarabokat erre ráhelyezzük. A maradék bőrrel a tetejét betakarjuk. A présfedelelet felhelyezzük és rögzítjük. A prést a kristálycukros vízbe tesszük, és kb. 3 órán át lassú tűzön főzzük úgy, hogy a sonkaprés ellepje. Főzés után a présben hagyjuk kihűlni (kb. 5-6 óra). Teljes kihülés után a sonkaprés megbontható, a sonka deszkára borítható és szeletelhető.

Füstölthús-tekerics tormával

Hozzávalók: 30dkg darált hús, 12dkg füstölt csülök, tarja, nyelv, kolbász, 3db tojás, 50dkg szeletelt baconszalonna, só, bors, ízlés szerint, kis üveg torma, csapott kanál zselatin.

A füstölt húsokat kockákra vágjuk. Összekeverjük a darált hússal és a két darab tojással. Fűszerezük. Alufóliát három rétegbe hajtunk, erre helyezzük a szorosan egymás mellé rakott baconszalonnát. Megszórjuk zselatinnal és rákenjük az egy tojással, s a megmaradt zselatinnal összekevert tormát. A húsos töltelékkel körbevonjuk az egészben maradt kolbászt, és a kiterített szalonnacsíkokba göngyöljük. Ha feltekertük, a fóliával szorosan becsomagoljuk. közepes hőmérsékleten 40-50 percig sütőben pároljuk. Hűtés után a fóliát eltávolítjuk, szeleteljük.

Hamis sonkaszelet

Hozzávalók:

1 kg húsos füstölt csülök, 1 púpozott kiskanál zselatinpor, 3 dl tejszín

Tálaláshoz: 2 főtt tojás 1 fej saláta ecetes torma

A füstölt csülköt egy éjszakán át hideg vízben áztatjuk, majd kuktában puhára főzzük, hogy a csontot könnyedén ki tudjuk fejteni belőle. Ezután a húst kétszer ledaráljuk. A zselatint 1 dl vízben - még jobb ha a hús főzőlevéből vesszük el - kevergetve felforraljuk. Megvárjuk, amíg langyosra hűl, majd a kemény habbá vert tejszínbe csorgatjuk. A darált húst óvatosan beleforgatjuk, és a masszát folpackkal bélelt özgerincformába simítjuk. Hűtőszekrényben megdermesztjük, végül deszkára borítjuk és felszeleteljük. Salátalevéllal, tojáskarikkákkal meg ecetes tormával díszítjük.

Húsvéti sonkabomba

Hozzávalók: 1 db egész füstölt csülök, vagy 60 dkg füstölt comb. 1 evőkanál zselatin, 3 dl tejszín, a díszítéshez főtt tojások, salátalevél olaj bogyó. Piros színű zöldpaprika, vagy piros retek, petrezselyem zöld.

A csülköt egy éjszakára vízbe áztatom, másnap kuktában 45 percig megfőzöm, majd kivéve a vízből langyosra hűtöm, a kövér bőrös részeket leszedem (a lével abban bablevest lehet főzni) és kétszer ledarálom, vagy gépi aprítóban majdnem pépesre aprítom. 1 dl, vízben felfőzöm a zselatint, 3-4 perci főzöm, kevergetve. Majd hagyom langyosra hűlni. Közben kemény habbá verem a tejszínt hozzákeverem a zselatint, és az egészet a darált sonkához adom.

A masszát egy vízzel kiöblített formába kanalazom (ami lehet tál, vagy tortaforma, esetleg kuglóf forma is, ami éppen van)szépen lesimítom hogy ne legyen levegős a belseje és másnapig hűtőbe hagyom. Az ünnep reggelén meleg vízbe állítva egy pillanatra, ki borítom egy salátalevéllel kirakott lapos táltra, és a főtt tojásokat félbe, vagy négybe vagy szeletelve köréje rakom, díszítem a tetejét és a tojások között piros retekkel, tejfölös tormával olivával, piros paprikával, petrezselyem zöld levélkéjével. Ha maradt zselatin, egy keveset csészébe teszek, és ecsettel áthúzom a díszeket is, így szép fényes lesz, és nem szárad ki, megtartja a színét is. Látványnak se utolsó, szerintem nem nehéz, és nagyon finom.

Kapros kocsonya

Hozzávalók:2000 g kocsonyahús (csülök, láb, fej, farok, bőrke), 500 g sertéslapocka, 1 dl borecet, 2 dl fehérbor, 1 csomó kapor, 20 g só, 5 g egész bors, 100 g citrom

A kocsonyahúst megtisztítjuk, és lehetőleg szilánkmentesen feldaraboljuk. A fehérborral és a borecettel vízben feltesszük főni. Enyhén megsózzuk, hozzáadjuk az egész borsot. Ha felforrt, a keletkezett habot leszedjük. Ezután lassú tűzön 4-5 órán keresztül főzzük. A húst a csontról leszedjük, majd kihűtjük és felszeleteljük. A kocsonya levét átszűrjük. Nagy puding vagy özgerincformát megtöltünk a lével, majd apróra tört jégre vagy mélyhűtőbe helyezük, és 3-4 milliméteres réteget a formába dermedtünk. A még mindig folyós levet a formából kiöntjük. A megdermedt rétegre meghámozott citromkarikákat és a felszeletelt húsokat tesszük, megszórjuk apróra vágott kaporral, majd a kocsonyalevet ráöntve, hűtőszekrénybe tesszük, megdermesztjük. Fogyaszthatjuk majonézzel vagy citrommal.

Kímélő kocsonya csülökkel

Hozzávalók:

2000 g kocsonyahús (csülök, köröm, farok, fej, bőrke, fül), 500 g felső pulykacomb, 100 g vöröshagyma, 30 g fokhagyma, 1000 g petrezselyemgyökér, paprika, 1 db cseresznyepaprika, 2 g egész bors, 20 g só

a kocsonyahúst megtisztítjuk, gondosan megmossuk, kisebb darabokra vágjuk, majd annyi hideg vízben, amennyi ellepi, feltesszük főni. Hozzáadjuk a megtisztított vöröshagymát és fokhagymát, valamint a petrezselyemgyökeret, és enyhén megsózzuk. Az egész borsot és a cseresznyepaprikát teatojásba vagy túllzacskóba helyezve tesszük a készítményhez. Lassú forralással addig főzzük, amíg a hús a csontokról könnyen le nem válik. A tűzről levéve, a levet kihűtjük, tetejéről a zsírt eltávolítjuk. A csontokról leszedett húst és a zöldségeket a tányérok aljára helyezük, és a még langyos levet a tányérokban egyenletesen elosztva rászűrjük a húrra. Kihűtjük, majd jégszekrénybe téve, megdermesztjük.

Kocsonya erdélyi módra

Hozzávalók:

2 db nagy csülök, 100 g sárgarépa, 10 g petrezselyemgyökér, 100 g vöröshagyma, 10 g fokhagyma, 1 g egész bors, 20 g zselatin, 2 db keményre főzött tojás, 50 g ecetes torma, 50 g esetes uborka, 20 g só, 1 db tojásfehérje

A megtisztított és megmosott húsokat hideg vízben feltesszük főni. Hozzáadjuk a zöldséget, a vöröshagymát, a fokhagymát, az egész borsot, enyhén megsózzuk. Lassú forralással addig főzzük, amíg a hús a csonttól le nem válik. A tűzről levéve, kihűtjük. A csonttól lefejtett húst nagyobb darabokra vágjuk, tányérba rakjuk a zöldségekkel együtt. Tojáskarikákkal, ecetes-uborka- csikokkal díszítjük. A zselatint felolvasztjuk, a felforralt kocsonyaléhez adjuk. A tojásfehérjét kevés vízzel folyós habbá verjük, és vékony sugárban a forrásban lévő léhez keverjük. A tűzről levéve, kissé kihűtve, a levet szűrőruhán keresztül a tányérban levő hústra szűrjük. Kihűtjük, jégsezkrényben dermedtjük. Tálaláskor esetes tormát vagy citromlevet adhatunk hozzá.

Magyaros kocsonya

Hozzávalók:

2000 g kocsonyahús (csülök, fül, fej, köröm, bőrke) 500 g sertéslapocka, 10 g fokhagyma, 100 g vöröshagyma, 20 g só, 1 g törött bors, 5 g fűszerpaprika, 1 db cseresznyepaprika, 50 g citrom

A megtisztított és alaposan megmosott húsokat hideg vízben feltesszük főni. Enyhén megsózzuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, karikára vágjuk, a fokhagymát péppé zúzzuk, és hozzáadjuk a húsokhoz, majd megszórjuk a törött borssal és a fűszerpaprikával. Lassú forralással addig főzzük, amíg a hús a csonttól könnyen le nem válik. A tűzről levesszük, kissé kihűtjük, majd a főzőléből kivéve, a csontokról a húst leszedjük, aztán darabokra vágjuk, majd tányérokba helyezzük. A kocsonya levét szűrőruhán keresztül lassan rászűrjük a tányérokban elhelyezett hústra, aztán kihűtjük, és jégsezkrényben megdermesztjük. Tálaláskor a citrom kifacsart levét adjuk hozzá.

Magyaros ördögsaláta csülökkel

Hozzávalók:

50dkg káposztasaláta, 15dkg kockára vágott főtt füstölt csülök, 1dl olaj, 2 tojás sárgája, 1 dl száraz vörösbor, 1 mokkáskanál mustár, 2-3 kávéskanál darált cseresznye-paprika, 1-2 kávéskanál félesípös paprikaőrlemény, 1 citrom leve, 1 mokkáskanál hagymakrém, késhegynyi bors.

Egy nappal korábban a hagyományos édes-ecetes módon elkészítjük a káposztasalátát. A tojássárgájához cseppenként adjuk kevergetés közben az olajat, s ha már jól eldolgoztuk, csak akkor adjuk hozzá a többi fűszert és a húst. Az így elkészült mártást ugyancsak egy napig érleljük. Csak közvetlenül tálalás előtt keverjük össze igen alaposan a hűtőből kivett, s szobahőmérsékletű káposztasalátával.

Majonézes kocsonya csülökkel

Hozzávalók:

2 db mellső csülök, 500 g sertéslapocka, 100 g sárgarépa, 100 g petrezselyemgyökér, 50 g vöröshagyma, 5 g egész bors, 20 g só, 10 g fokhagyma. A majonézmártáshoz: 1 db tojássárgája, 5 dl olaj, 20 g mustár, 15 g porcukor, porcukor, 50 g citrom, 1 dl tejszín, 20 g zselatin, majonéz. A díszítéshez: 2 db keményre főzött tojás, 100 g ecetes uborka

A megtisztított és megmosott húsokat hideg vízben feltesszük főni. Hozzáadjuk a megtisztított zöldséget, a vöröshagymát, a fokhagymát, az egész borsot. Lassú forralással addig főzzük, amíg a hús le nem válik a csonttól. A tűzről levesszük, kihűtjük, majd a csülköt a léből kivéve, kicsontozzuk és feldaraboljuk a főtt lapockával együtt. A tojássárgáját elkeverjük a mustárral és kevés citromlével. Ezután először cseppenként, majd vékony sugárban habverővel, erős keverés közben hozzáadjuk az olajt. A zselatint, kevés kocsonyalé hozzáadásával, felolvasztjuk, majd kihűtés után a kész majonézhez adjuk. A mártást ízesítjük porcukorral, citromlével és a tejszínnel. A kész mártáshoz hozzákeverjük a darabolt húsokat. Puding- vagy őzgerincformát kapros kocsonyánál leírtak szerint kibélelünk a kocsonya levével, és beletöltjük a majonézzel elkevert húst. Tetejére levet öntünk, majd jégsekreánybe téve, kifagyasztjuk. Tálalásra megegyezik a kapros kocsonyánál leírtakkal.

Rakott csülkös

Hozzávalók:

1 db mellső csülök, 250 g szalonna, 400 g sertéslapocka, 50 g vöröshagyma, 10 g fokhagyma, 5 g törött fehér bors, 5 g mustármag, 20 g porcukor, 20 g zselatin, 30 g pirospaprika, só
A kicsontozott csülköt bőrrel és a lapockával együtt annyi sós vízben, amennyi ellepi, félpuhára főzzük. Lecsurgatjuk, majd a szalonnával együtt vékony, kicsi kockákra vágjuk. Az összes fűszert és a finomra vágott vörös- és fokhagymát belekeverjük fél deciliternyi átszűrt húslébe, majd a kockázott hússal és a szalonnával addig keverjük, amíg a massa fel nem vette a fűszeres levet. Szorosan a présbe nyomkodjuk, és a készüléket lezárjuk. Sós vízben, amennyi éppen ellepi, bő másfél órán keresztül lassan főzzük, de nem szabad fornia, éppen csak gyöngyözzön. Ezután a készüléket a vízből kiemeljük, és hagyjuk, hogy kihűljön. Ezután a formából a vágódeszkára borítjuk.

Serpenyős hideg csülök

Hozzávalók:

1 db kisebb csülök, 500 g burgonya, 50 g vöröshagyma, 20 g fűszerpaprika, 0,5 dl olaj, 10 g fokhagyma, 1 db babérlevél, 5 g egész bors, 20 g só

A megtisztított és megmosott csülköt sós hideg vízben az egész borssal és a babérlevéllel feltesszük főni. Serpenyőben felforrósítjuk az olajat, megfonnyasztjuk benne a megtisztított és finomra vágott vöröshagymát és a péppé zúzott fokhagymát, majd a tűzről levéve, elkeverjük benne a fűszerpaprikát. Vízrel felengedjük és összeforraljuk. A hagymás olajat a csülök főzőlevéhez keverjük, s a húst puhára főzzük. Amíg a csülök fő, a burgonyát meghámozzuk, hasábokra vágjuk. A megfőtt csülköt kicsontozzuk, a zsírosabb részeket eltávolítjuk, majd a húst vékony csíkokra vágjuk, aztán visszatesszük a lébe. Hozzáadjuk a burgonyát, majd addig főzzük, amíg az is meg nem puhul. Amikor kész, kihűtjük, a zsírt a tetejéről eltávolítjuk, majd hűtőben tovább hűtjük.

Csülökbomba

Hozzávalók:

1 db hátsó füstölt csülök, 20 g zselatin, 3 dl tejszín. A díszítéshez: 3 db főtt tojás, salátalevél, olajbogyó, piros színű zöldpaprika, petrezselyemzöld

A csülköt egy éjszaka hideg vízben áztatjuk, másnap kuktában 45 percig főzzük. A főzőléből kivéve kissé hűlni hagyjuk, majd leőrözzük és kicsontozzuk. A csülökhúst kétszer megdaráljuk, és előkészítjük a többi alapanyagot. Egy deci vízben elkeverjük a zselatint, 3-4 percig kevergetve főzzük, majd langyosra hűtjük. A kemény habbá vert tejszínhez hozzáadjuk a feloldott zselatint, majd a darált sonkával alaposan összekeverjük. A tejszínes húst magas falú formába töltjük, és másnapig hűtőben dermesztjük. Tálalás előtt a formát meleg vízbe állítjuk, majd a bombát a tálalótátra borítjuk. Salátalevél és tojásgeresztekkel körberakjuk, olajbogyóval, paprikaszemekkel, petrezselyemzölddel díszítjük.

Sült csülök dán módra, uborkamártással

Hozzávalók:

1 db hátsó csülök, 2 db babérlevél, 2 g egész bors, 1 dl fehérbor, 20 g só. Az uborkamártáshoz: 50 g vaj, 50 g liszt, 4 dl tej, 1 dl tejföl, 150 g ecetes uborka, 2 cl tárkonyos ecet, 10 g só, 1 g törött fehér bors

Az előkészített-megtisztított és megmosott-csülök bőrös felületét 1×1 centiméteres kockákra bevagdossuk, majd annyi hideg vízben, amennyi éppen ellepi, feltesszük főni. Hozzáadjuk az egész borsot, a babérlevelet, és enyhén megsózzuk. Lassú forralás mellett addig főzzük, amíg a hús könnyen el nem távolítható a csonttól. A kicsontozott húst tűzálló tátra helyezzük, aláöntjük a fehérbort, és előmelegített, forró sütőben-időnként meglocsolva- ropogósra sütjük. Amikor elkészült, a húst a sütőből kivesszük, majd kihűtjük, aztán éles késsel vékony szeletekre vágjuk. Amíg a hús hűl, elkészítjük az uborkamártást. A vajat megolvasztjuk, hozzáadjuk a lisztet, majd fehér habzásig hevítjük. A tejjel felengedjük, aztán kiforraljuk. A túzról levéve kihűtjük, majd belekeverjük az apró kockára vágott ecetes uborkát, ízesítjük a sóval a törött fehér borsal, a tárkonyecettel, és elkeverjük a tejföllel. A kész mártást a hűtőbe tesszük, és tálalásig hidegen tartjuk. A felszeletelt csülökhúst tátra rendezzük. Tálaláskor salátával és paradicsommal díszítjük. A mártást külön edényben adjuk.

Temesi rakott csülkös

Hozzávalók:

2 db mellső csülök, 500 g zsírszalonna, 800 g sertéslapocka, 50 g vöröshagyma, 10 g fokhagyma, 5 g törött fehér bors, 5 g őrölt mustármag, 30 g só, 10 g fűszerpaprika

A megtisztított és megmosott csülköket enyhén sózott hideg vízben feltesszük főni. Amikor félpuhára főttek, hozzáadjuk az előkészített sertéslapockát, és együtt addig főzzük, amíg a csülökhús a csonttól le nem válik. A túzról levéve kihűtjük, majd a húsokat 1×1 cm-es kockákra vágjuk. Amíg a húsok főnek, a megtisztított vöröshagymát lereszeljük, a fokhagymát péppé zúzzuk, a szalonnát kockára vágjuk. Amikor a húsok megfőttek, a fűszereket, a hagymákat elkeverjük 0,5 dl lével, hozzáadjuk a kockára vágott szalonnát és húst, és összekeverjük. Aztán az anyagokat egyik végén elkötött marha- vagy sertésvastagbélbe töltjük □ ügyelve a megfelelő keménységre □, majd a másik végét is elkötve, a főzőlébe helyezzük, aztán kb. 1 órán át abáljuk. Az abálás után a készítményt kivesszük a főzőléből, szikkasztjuk kissé, aztán enyhén megfüstöljük. Tálaláskor vékony szeleteket vágunk, tátra rendezzük, és díszítjük. Ízlés szerint savanyúságot adhatunk mellé.

Temesi rakott csülkös

Hozzávalók:

500 g füstölt sertéscsülök, 300 g füstölt sertés fejhús, 200 g füstölt sertésbőr, 60 g sárgarépa, 50 g petrezselyemlevél, 60 g hagyma, 30 g fokhagyma, babérlevél, bors, só, 5 cl tökmagolaj, 5 cl ecet, 120 g hagyma

A csülköt felaprítjuk és fejhússal és a bőrrrel együtt hideg vízben áztatjuk egy éjjelen át. Hideg vízzel leöblítjük és főzni tesszük. Hozzáadjuk a megtisztított sárgarépát, hagymát, petrezselyemlevelet, fokhagymát és borssal, babérlevéllel és sóval fűszerezzük. Kevés vízben lassan főzzük, mindaddig, amíg a hús nem válik el a csonttól. A levest átszűrjük, eltávolítjuk a csontot, a húsos részeket felszeleteljük és porciókra osztjuk. Leöntjük a levessel, úgy hogy eltakarja a húst. Hideg helyen hagyjuk állni egy éjén át, hogy megsűrűsödjék és rezgővé dermedjen. Mielőtt feltálalnánk, az edényt melegvízbe mártjuk, hogy a kocsonya elváljon tőle és tányérra öntjük. A kocsonyát leöntjük tökmagolajjal, ecettel, megsózzuk és megszórjuk hagymával. Főtt tojással díszíthetjük.

Töltött csülök hidegen

Hozzávalók:

2db mellső csülök, 100g ecetes torma, 100 g jonatánalma, 150g sárgarépa, 20g só, 3g cukor.

A megtisztított és megmosott csülköket besózzuk, kevés folyadékot öntünk alá és puhára pároljuk. Amikor megpuhult a csülök egyik oldalát felvágjuk. A csontot óvatosan kiemeljük, ügyelve arra, hogy a hús szét ne essen. A kiemelt csont helyére a következő töltelékkel töltjük: az ecetes tormába belereszeljük a meghámozott almát, sárgarépát, majd sóval, cukorral ízesítjük. A betöltött csülköket zsineggel átkötjük, tűzálló tálba helyezzük, kevés zsiradékot öntünk alá. Előmelegített forró sütőben □ időnként meglocsolva □ piros ropogósra sütjük. Amikor megsült a sütőből kivesszük, pihentetjük, majd a kötőzsineget eltávolítva éles késsel vékony szeletekre vágjuk.

Bableves padovai módra csülökkel

Hozzávalók:

1 db kicsontozott csülök, 200g tarkabab, 200g spagetti, 50g vaj, 50g vöröshagyma, 1db babérlevél, egy csomó zöldpetrezselyem, egy szál zellerzöld, 30 g só, 5g törött bors, 100g reszelt sajt.

A babot előző este hideg vízben beáztatjuk, másnap leöblítjük, hozzáadjuk a csülköt, a babérlevelet, a sót, felöntjük vízzel, majd fedő alatt puhára főzzük. A vajon megfonnyasszuk a finomra vágott hagymát, beletesszük a felvágott zellerzöldet, és a leveshez adjuk. A csülköt kivesszük a főzőléből, kisebb darabokra vágjuk, aztán visszatesszük a levesbe, majd belefőzzük a tésztát. Amikor kész, eltávolítjuk a babérlevelet, ízlés szerint utána sózzuk, borsozzuk. Ezután 10 percig pihentetjük, s amikor besűrűsödött, tetejét megszórjuk vágott petrezselyem-zölddel. Reszelt sajtot adunk hozzá.

Babgulyás füstölt csülökkel

Hozzávalók:

1 db füstölt csülök (kb. 80-100 dkg), 50 dkg tarka bab, 3 szál sárgarépa, 2 szál petrezselyemgyökér, 1 zeller, 1 csomó zöldség zöldje, 25 dkg burgonya. A rántáshoz: 1 fej közepes hagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 kávéskanál pirospaprika, 3 evőkanál liszt. Só, bors, majoránna, kakukkfű, szurokfű, bazsalikom, borsikafű.

A csipetkéhez:

1 tojás, csipet só, olaj, és annyi liszt, amennyit a tojás felvesz, ha kemény tésztát gyúrunk.

A babot és a füstölt csülköt előző este beáztatjuk. Utána az áztatóvízzel mindkettőt odatesszük főni.

Amikor félig megfőtt a bab, beletesszük a karikákra vágott zöldségeket és a kockára vágott burgonyát, a füstölt csülköt kivesszük és apró kockákra vágjuk, majd visszatesszük a levesbe és tovább főzzük. Amikor majdnem megpuhult a bab meg a zöldségfélék és a csülök, ekkor kezdem fűszerezni. Először megsózom, tesztek bele egy csipet kakukkfűvet, egy csipet szurokfűvet, bazsalikomot, majoránát, borsika fűvet, borsot és zöldséglevelet. Ezután csinálok egy magyaros rántást (hagyma, fokhagyma, pirospaprika) és berántom. Csipetke tésztával gazdagíthatjuk és készre főzzük

Csordagulyás csülökkel

Hozzávalók

300 g marhalábszár, 300 g füstölt csülök, 150 g lángolt kolbász, 100 g zsír, 200 g burgonya, 150 g vegyes zöldség, 100 g gomba, 100 g vöröshagyma, 50 g reszelt tészta, 150 g zöldpaprika, paradicsom, 20 g fokhagyma, 5 g kömény, só, csöves paprika (ízlés szerint), 20 g fűszerpaprika

Az apró kockára vágott vöröshagymát zsírban átpirítjuk, majd hozzátesszük a zúzott fokhagymát, a köményt, a 2 x 2 cm-es kockára vágott marha lábszárat, a kicsontozott kockára vágott füstölt csülköt, és annak csontját. Kevés víz aláöntésével pároljuk. Mindig csak kevés víz kerüljön a pároláshoz, hogy ne legyen főtt hús jellegű ez a finom étel. Míg párolódik a burgonya, a zöldséget megmossuk, tisztítjuk, és 1,5 x 1,5 cm-es kockára felvágjuk. A gombát is tisztítjuk, mossuk, és cikkekre vágjuk. A lángolt kolbászt felkarikázzuk. Ha a hús félpuha, zsírára lepirítjuk, és ekkor megszórjuk fűszerpaprikával. Rátesszük a zöldséget, a burgonyát, és felengedjük vízzel. A víz mindig kétszerese legyen a gulyás sűrűségének. Ha felforr, belekerül a gomba, reszelt tészta, és a füstölt, felkarikázott lángolt kolbász. Szép lassan pöszörögve főzzük. Csöves erős paprika nem hiányozhat a gulyásból. Az ízesítésre fokozott gondot fordítsunk, mert a csülökhústól sós lehet a gulyás. A csordagulyás nem egy könnyű étel, de ha a füstölt csülök helyett füst ízű sóval becsapjuk, és egyben a zöldségek mennyiségét növeljük, úgy "lájtosíthatjuk". Tűzforrón, bográcsból, házi kenyérral fogyasztva az igazi.

Csülkös bableves

Hozzávalók:

25 dkg tarkabab, 80 dkg füstölt sertéscsülök, 2 gerezd fokhagyma, 8-10 szem egész bors, 15 dkg fehérrépa, 15 dkg sárgarépa, 2 babérlevél, 10+3 dkg (2 evőkanál) liszt, 1 tojás, 1 közepes fej hagyma, 1 evőkanál olaj, 1 kávéskanál pirospaprika, 2 dl tejföl, ecet vagy citromlé, fél hegyes zöldpaprika

Előző este átválogatjuk a babot, megmossuk a csülköt, és külön-külön tálban, mindkettőt beáztatjuk hideg vízbe. Másnap leszűrjük, leöblítjük a csülköt és a babot. A fokhagymát meghámozzuk, a borssal együtt teatojásba zárjuk. A répaféléket megtisztítjuk, megmossuk, karikákra vagy kisebb kockákra vágjuk. Annyi hideg vízben, hogy ellepje, feltesszük főni a csülköt, és fedő alatt, mérsékelt tűzön félpuhára főzzük. Hozzáadjuk a babot, a babérlevelet és a teatojást, majd ha a bab is félig megpuhult, beletesszük a répaféléket, és az egészet puhára főzzük. Közben elkészítjük a csipetkét: 10 dkg lisztet elkeverünk egy csipet sóval, hozzáadjuk a tojást, és víz nélkül kemény tésztát gyúrunk, majd kis cipót formálunk belőle. Babszemnyi nagyságú darabkákra csipkedjük, lisztezett deszkán meggömbölygetjük őket, és szikkadni hagyjuk. A rántáshoz a hagymát meghámozzuk, és finomra vágjuk. Megpirítjuk az olajon a maradék 3 dkg lisztet, hozzáadjuk a hagymát, 2 percig együtt pirítjuk. Lehúzzuk a tűzről, megszórjuk a pirospaprikával, majd felöntjük 3 dl hideg vízzel, és simára keverjük. A megfőtt csülköt kivesszük a levesből, kicsontozzuk, felaprózzuk, és visszatesszük a levesbe. Hozzászűrjük a rántást, belekeverjük a tejfölt, majd fedő nélkül, mérsékelt tűzön felforraljuk. Beleszórjuk a csipetkét, és 10-12 percig, fedő nélkül, szelíden forralva puhára főzzük. Végül ecettel vagy citromlével ízlés szerint savanyítjuk, sózzuk. A teatojást és a babérlevelet eltávolítjuk. A levest mély tálba szedjük, tetejét zöldpaprika-karikákkal díszítjük. Külön csészében további tejfölt kínálhatunk hozzá.

Csülkös-fokhagymás krumplileves

Hozzávalók:

40 dkg főtt csülök, 1 közepes fej vöröshagyma, 3-4 gerezd fokhagyma, 60 dkg krumpli, 10 dkg sárgarépa, 2 evőkanál olaj, 2 dkg liszt, 1 liter füstölt lé (lehet kockából is), 1 evőkanál vágott snidling, só.

Az olajat felforrósítjuk, megfuttatjuk rajta az apró kockákra vágott hagymát, rátesszük a kockázott burgonyát meg répát. Kevergetve rövid ideig pirítjuk, megszórjuk liszttel, beletesszük a zúzott fokhagymát, jól elkeverjük, és amikor már habzik a liszt, beleöntjük a füstölt levet, szükség esetén megsózzuk, 20 percig kíméletesen főzzük. A csülköt falatnyi darabokra vágjuk, a levesbe tesszük, és még 10 percig főzzük. Snidlinggel megszórva tálaljuk.

Csülkös krumplileves

Hozzávalók:

250g füstölt csülök (csont nélkül), 250g vegyes leveszöldség, 250g krumpli, 1dl tejföl, 50g vöröshagyma, 1 csípős paprika, 30g liszt, 20g fűszerpaprika, 50g citrom, 1 csokor petrezselyemzöld, 0,5dl olaj, 20g fokhagyma, 10g cukor, 1g törött bors.

A csülköt előző este hideg vízben beáztatjuk. Másnap apró kockákra vágjuk. A zöldséget megtisztítjuk és felkarikázzuk, a burgonyát ugyancsak felaprítjuk. A meghámozott vöröshagymát és a megmosott petrezselyemzöldet finomra metéljük, a fokhagymát összezúzzuk. A citrom levét, a tejfölt 0,5 dl vízzel és a liszttel simára keverjük. A felforrósított olajon üvegesre fonnyasztjuk a hagymát, majd rátesszük a húskockákat, és kevergetve, egy-két percig pirítjuk. A tűzről lehúzzuk, és belekeverjük a pirospaprikát, felöntjük másfél liternyi tiszta vízzel. Felforraljuk. Fedő alatt, kis lángon majdnem puhára főzzük. Végül beleöntjük a lisztes tejfölt és a petrezselyemzöldet, a borssal, valamint a cukorral ízesítjük, és még legalább öt percig főzzük. Só nem kell bele, mert a füstölt hús sós!

Csülkös sóskaleves

Hozzávalók:

250g füstölt csülök, 250g sóskapüré, 2dl tejszín, 30g liszt, 30g Vegeta, 10g törött fekete bors, 10g cukor.

A füstölt csülköt előző este hideg vízben beáztatjuk, majd másnap a vizet leöntjük róla. Annyi tiszta vízzel tesszük fel főni, amennyi a csülköt jól ellepi. Olyan puhára főzzük, hogy a csont magától kicsússzon belőle. Ezután a leszűrt és kicsontozott húst metéltre vágjuk. A csülöklevet 1 literre kiegészítjük, beletesszük a húst és a sóskapürét, majd 10 percig kis lángon főzzük. Közben a lisztet és a tejszínt simára keverjük, majd a forrásban lévő levesbe beleöntjük, és folyamatosan kevergetve, 5 percig forraljuk. Vegetával, borssal, cukorral ízesítve, forrón tálaljuk.

Csülkös zöldbableves

Hozzávalók:

1 kisebb, kicsontozott csülök bőr nélkül (30 dkg), 1 nagy fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma,

1-1 paradicsom és zöldpaprika, 4 evőkanál olaj, 1 kávéskanál pirospaprika, 25 dkg sárgarépa, 15 dkg krumpli, 2 erőleveskocka, 25 dkg zöldbab (mélyhűtött), 1/4 kávéskanál szárított borsikafű, 2 dl tejföl, 1 evőkanál liszt, 1 kis csokor kapor

A húst leöblítjük, apróra felkockázzuk. A hagymát és a fokhagymát meghámozzuk, a hagymát finomra vágjuk. A paradicsomot és a zöldpaprikát leöblítjük, a paradicsomot meghámozzuk, a paprikát kicsumázzuk, mindkettőt felaprózzuk.

Elkészítés: Az olajat felforrósítjuk, megfonnyasztjuk benne a hagymát, rádobjuk a húst, erős tűzön néhány percig pirítjuk-pörköljük. Lehúzzuk a tűzről, megszórjuk a pirospaprikával, hozzáadjuk az áttört fokhagymát, a paradicsomot, a zöldpaprikát, egy kevés sót, és mérsékelt tűzön, fedő alatt, saját levében puhára pároljuk (30-35 perc). Közben meghámozzuk a sárgarépát és a krumplit, a répát vékony karikákra, a krumplit apró kockákra vágjuk. A leveskockákkal felforralunk 1,2 liter vizet, majd beledobjuk a zöldbabot (fagyos állapotban), a krumplit, a sárgarépát, végül a borsikafűvet, és fedő alatt, mérsékelt tűzön puhára főzzük. Levével együtt a zöltségekhez adjuk a húst, azaz a csülökpörköltet, és felforraljuk. A tejfölből simára eldolgozzuk a lisztet, a leveshez keverjük, azaz behabarjuk. Mérsékelt tűzön 5-8 percig forraljuk, végül utána sózzuk, és frissen őrölt borssal fűszerezzük. Tálaláskor a kaprot leöblítjük, finomra vágjuk, és lazán belekeverjük a levesbe.

Erwtensoeep (felesborsó-leves)

Hozzávalók: 50 dkg feles borsó (zöld, száraz), 30 dkg sertéscsülök (nyers, nem füstölt), 25 dkg füstölt szalonna, 50 dkg póréhagyma, 1 db zellergumó, 1 db vastag sárgarépa, 1 csomó zeller zöld, 30 dkg szafaládé (vagy debreceni) megfőzve, só, őrölt bors

A feles borsót leöblítjük és egy éjszakára hideg vízbe áztatjuk, majd leszűrjük. A borsót, a húst és a füstölt szalonnát egy nagy lábasba tesszük és ráöntünk 2 liter vizet. Addig főzzük, amíg fel nem forr. Közben megmossuk a póréhagymát (ha szükséges leszedjük róla a fonnyadt zöldet), és 1 cm vastag karikákra vágjuk. Megpucoljuk a zellergumót és kb. 2 cm-es kockákra daraboljuk. Lekaparjuk a répa héját, s ezt is felkockázzuk, vagy karikázzuk. Megmossuk a zeller zöldjét, s a felét finomra aprítva félre tesszük. A felforrt leveshez hozzáadjuk a földarabolt zellergumót, póréhagymát, répát és a vágatlan zellerleveleket. Sózzuk, borsozzuk ízlés szerint. Addig főzzük (ez legalább 2 óra), amíg a hús meg nem puhul. Közben néha megkeverjük, s szükség esetén adunk még hozzá vizet.

A megfőtt húst kivesszük a levesből, kicsontozzuk, leszedjük róla a fölösleges zsiradékot, majd apróra vagdadjuk.

A húst visszatesszük a levesbe, hozzáadjuk a karikákra vágott debrecenit vagy szafaládét, még egyszer jól megkeverjük, és megszórjuk a felre tett aprított zeller zölddel.

Tálaláskor egy szelet rozskenyeret adunk mellé, amit előzőleg megkentünk mustárral, majd beborítottunk egy vékony szelet füstölt szalonnával.

(Ez a leves a holland konyhában körülbelül olyan népszerű, mint a magyarban a babgulyás. Egyébként akkor tartják a legfinomabbnak, ha benne a borsó szinte már pürészerűre főtt.)

Farsangi sárgaborsóleves csülökkel

Hozzávalók:

25 dkg sárgaborsó, víz, só, füstölt csülök, sertéslapocka, bors, 2-3 gerezd fokhagyma, majoranna

Néhány órára beáztatjuk a borsót, majd feltesszük főni. Hozzáadjuk a feldarabolt csülköt, a fokhagymát, sót. Kis lángon főzzük, a habot időnként leszedjük. Később hozzáadjuk a feldarabolt húst, és addig főzzük, amíg minden megpuhul. Ekkor a húsokat kivesszük, apróra vágva visszatesszük, fűszerezzük borssal, majorannával. Mustárral kínáljuk.

Gombás káposztaleves csülökkel

Hozzávalók:

1db mellső füstölt csülök, 50g szárított erdei gomba vagy 200g friss gomba, 50 g vöröshagyma, 0,5dl olaj, 50g liszt, 10g pirospaprika, 500g savanyú káposzta, 3dl tejföl.

Egy kicsi mellső füstölt csülköt egy éjszakára hideg vízben áztatjuk, majd másnap friss vízbe téve puhára főzzük. Utána kicsontozzuk, és kis kockákra vágjuk. A szárított erdei gombát vízben megáztatjuk, de készíthetjük friss gombával is. Az apróra vágott vöröshagymát olajon megfonnyasztjuk, liszttel meghintve, barna rántást készítünk belőle, majd pirospaprikával meghintjük és csülöklével felengedjük. Hozzáadjuk a savanyított káposztát, és annyi káposztalével engedjük fel, hogy másfél liter legyen. A húst és az áztatóléből kinyomkodott gombát belekeverjük, és addig főzzük, amíg a káposzta puha nem lesz. Gazdagon megtejfölözve tálaljuk.

Gombócos csülkös fazék

Hozzávalók:

1 db borjúcsülök (vagy nem zsíros sertés csülök), 200 g sárgarépa, 200 g póréhagyma, 150 g gomba, 50 g vöröshagyma, 50 g vegeta, 0.5 dl olaj, 5 g törött bors, 5 g kakukkfű,

A gombóchoz: 1 db zsemle, 100 g liszt, 1 dl olaj, 1 db tojás, 1 dl tej, 1 csokor petrezselyemzöld, 5 g törött bors, 10 g só

A hagymát tisztítás után nagyon finomra metéljük. A megtisztított zöldségeket egyforma darabokra aprítjuk, a gombát tisztítás után felszeleteljük. A csülköt lemossuk és nyersen kicsontozzuk, majd bőrrel együtt kis darabokra vágjuk. A forró olajon megfonnyasztjuk a hagymát, majd rátesszük a húsdarabokat, és fehéredésig pirítjuk. Felöntjük bő másfél liter vízzel, megfűszerezzük és felforraljuk, majd fedő alatt, kis lángon majdnem puhára főzzük. Ekkor hozzáadjuk a zöldségeket, és a vizes kézzel formált kis gombócokat a forrásban lévő levesbe óvatosan beleeresztjük. A gombócot a következőképpen készítjük:

A zsemlet apró kockákra vágjuk, és az olajon megpirítjuk. Még forrón ráöntjük a tejet és összekeverjük. Habosra keverjük a tojást, megsózzuk, borsozzuk és a megmosott, összevágott petrezselyemzöldet belekeverjük. Ezután hozzáadjuk a zsemlekockát az áztató tejjel együtt, majd annyi lisztet keverünk bele, hogy a szokásosnál sűrűbb galuskatésztát kapjunk. 15 percig főzzük, ezután az ételt rögtön tálaljuk.

Gránátaszuly csülökkel, erdélyi módra

Hozzávalók:

2db csülök, 500g gránátaszuly, 200g sóska, 2db babérlevél, 1 csomó kapor, 2g szárított csombor, 2g rozmarin, 2g kakukkfű, 2g majoránna, 2g szurokfű, 1g egész bors, 1g törött bors, 1g szárított tárkony, 1g szárított lestyán, 10g fűszerpaprika, 2g erős fűszerpaprika, 4dl tejföl, 50g citrom, 4db fejes saláta, 30g só.

A babot a babérlevéllel feltesszük főni, és a forrástól számított 10 percig tovább főzzük. Közben a csülköt megtisztítjuk, megmossuk, nyersen apró kockákra vágjuk. A sóskát is így készítjük elő. Tíz perc főzés után a babhoz hozzáadjuk a csülköt, a sóskát, a fűszereket, és lassú forralással puhára főzzük. Ekkor hozzáadjuk a leveleire szedett salátát, átforraljuk, utána ízesítjük, majd lassú forralás közben hozzáadjuk a kikevert tejfölt és a finomra vágott kaprot. Tálalás előtt kevés citromlevet keverünk el benne.

Gulyásleves füstölt csülökkel

Hozzávalók:

1 db füstölt csülök, 150 g debreceni kolbász, 100 g petrezselyemgyökér, 100 g sárgarépa, 50 g vöröshagyma 10 g fokhagyma, 2 dl tejföl, 20 g vaj, 1 db tojás, 20 g liszt, 10 g fűszerpaprika, 2 db babérlevél, 1 csomó petrezselyemzöld

Az előkészített csülköt néhány órán át hideg vízben áztatjuk, majd a hagymával, fokhagymával, a babérlevéllel együtt, hideg vízben feltesszük főni. lassú forralással puhára főzzük. A vízből kivéve kicsontozzuk és kis kockákra vágjuk. A hús főzőlevébe tesszük a karikára vágott zöldséget és a debreceni kolbászt, majd a zöldséget puhára főzzük. Amíg a zöldség fő, a vajból, a lisztből és a tojásból nem kemény galuskatésztát keverünk, azt levesbe mártott kanállal a forró levesbe szagatjuk. A feldarabolt csülökhúst visszatesszük a levesbe, felforraljuk, majd hozzáadjuk a fűszerpaprikával elkevert tejfölt. Tetejét finomra vágott petrezselyemzölddel megszórva, forrón tálaljuk.

Húsleves csülökből

Hozzávalók:

1 db nagy csülök, 100 g sárgarépa, 100 g petrezselyemgyökér, 100 g karalábé, 50 g zeller, 100 g kelkáposzta, 50 g gomba, 100 g karfiol, 5 g fokhagyma, 2 g egész bors, 1 g sáfrány, 50 g zöldpaprika, 50 g paradicsom, 30 g só

Az előkészített-megmosott és megtisztított- csülköt hideg vízben feltesszük főni. Amíg a csülök fő, előkészítjük a zöldségfélét. Amikor a lé felforrt, lehabozzuk, majd az előkészített zöldségeket a levesbe tesszük a fűszerekkel együtt. lassú forralással 4-5 órán keresztül főzzük. Amikor a csülök megpuhult, levesszük a tűzről, a levest ülepítjük és leszűrjük. A zöldséget a levessel együtt forrón tálaljuk. A hús mellé adhatunk ecetes tormát, vagy ízlés szerint gyümölcsmártást.

Húsvéti sonkaleves

Hozzávalók:

40 dkg nyers füstölt sonka vagy tarja (esetleg füstölt csülök), 50 dkg vegyes leveszöldség (sárgarépa, petrezselyemgyökér, zeller, karalábé, kelkáposztacikk, gomba, vöröskáposzta), 1 nagy fej vöröshagyma, 1 csokor petrezselyem zöld, 1 dl száraz vörös bor, 1 dl tejföl, 1 dl tejszín, 1 evőkanál natúr reszelt torma, 1 púpozott teáskanál liszt.

A füstölt húst előző nap hideg vízbe áztatjuk. Másnap az áztatólevet leöntjük róla, és 2 l friss vízben tesszük fel főni. Ha felforrt, kis lángon addig főzzük, amíg annyira megpuhul, hogy a villa hegye könnyen beleszalad. Levéből kivéve nagyon éles késsel rostjaira merőlegesen kockákra vagdaljuk. (Azért kell nagyon éles kés, mert a meleg sonkát igen nehéz szeletelni.)

A sonkalébe beletesszük az összes, megtisztított és vékony hasábokra vágott vegyes zöldséget, a hagymát és a sonkakockákat. Ha a zöldség is megfőtt, akkor a lisztet simára keverjük a borral, a tejjel és a tejszínnel, beleszórjuk a finomra metélt petrezselyem zöldet, és a forrásban lévő levest behabarjuk vele. Tálaláskor a natúr reszelt tormára merjük. Nagyon finom, különleges ízű leves, amely után már csak egy könnyű tésztát kínálunk.

Jókai-bableves

Hozzávalók:

1 db füstölt sertéscsülök, 10 dkg sárgarépa, 10 dkg petrezselyemgyökér, 5 dkg zeller, só, 5 dkg zsír, 15 dkg szárazbab, 14 dkg liszt, 5 dkg vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 dkg fűszerpaprika, 2 dl tejföl, 2 pár debreceni kolbász, 1 db tojás, 1/2 csomag petrezselyemzöld

A megmosott füstölt csülköt, beáztatott szárazbabot hideg vízben feltesszük főni. Ha a csülök és a bab félig megpuhult, bezöldségeljük a levest. Amikor a csülök és a zöldségek puhára főttek, kiemeljük őket. Magyaros rántást kész tönk a vöröshagymával, zsírral és pirospaprikával. Besűrítjük a levest, a zöldségeket hasábra, a csülköt 1x1 cm-es kockákra vágjuk visszateszük a levesbe, és a levest tejjel főzzük. A debreceni kolbászt hosszában elvágjuk, a bőrös felt sűrűn beirdaljuk, és kevés zsírban megsütjük. A levest csipetkével tálban tálaljuk, tetejét tejjel főzzük megszórjuk finomra vágott petrezselyemzölddel, és ráhelyezzük debreceni kolbászt.

Káposztaleves csülökkel

Hozzávalók:

400 g füstölt csülök, 400 g savanyú káposzta, 200 g vöröshagyma, 10 g fokhagyma, 2 db babérlevél, 1 db cseresznyepaprika, 50 g zsír, 2 dl tejföl, 100 g füstölt kolbász, 40 g liszt, 20 g só, 1 g köménymag, 10 g fűszerpaprika

Az előkészített füstölt csülköt a kissé kimosott káposztával és a fűszerekkel együtt hideg vízben feltesszük főni. Lassú forralással addig főzzük, amíg a csülök könnyen kicsontozható lesz. Kicsontozzuk, majd apró kockákra vágjuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, az olvasztott zsírban megfonnyasztjuk, hozzáadjuk a karikára vágott füstölt kolbászt és a feldarabolt csülökhúst, majd együtt tovább pirítjuk. Liszttel megszórva átfogatjuk, és hozzáadjuk a péppé zúzott fokhagymát. A tűzről levéve, elkeverjük benne a fűszerpaprikát, majd hozzáadjuk a káposztás főzőlevet. Kiforraljuk, forrón tálaljuk. Tetejét tejjel díszítjük.

Káposztaleves zempléni módra

Hozzávalók:

400 g füstölt csülök, 50 g füstölt szalonna, 400 g savanyú káposzta, 50 g zsír, 80 g liszt, 150 g gomba, 2 dl tejföl, 50 g vöröshagyma, 10 g fűszerpaprika, 20 g só

A füstölt csülköket előkészítjük, hideg vízben feltesszük főni, és addig főzzük, amíg könnyen kicsontozható lesz. A kicsontozás után apró kockákra vágjuk, majd félretesszük. A vöröshagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, majd olvasztott zsírban aranyárgára pirítjuk. Ha megpirult, a tűzről levéve, elkeverjük benne a fűszerpaprikát, felengedjük a csülök főzőlevével, hozzáadjuk a kimosott savanyú káposztát, majd megfőzzük. Közben a füstölt szalonnát apró kockákra vágjuk, aztán kiolvasztjuk. A gombát megtisztítjuk, vékony szeletekre vágjuk, majd a kiolvasztott szalonna zsírjában megfuttatjuk. Az egészet a forrásban levő leveshez adjuk, és készre főzzük. A tejjel és a liszttel habarást készítünk. Azzal a levest behabarjuk. Kiforraljuk, forrón tálaljuk.

Káposztás bab csülökkel

Hozzávalók:

fél kg száraz bab, közepes füstölt hús (csülök), fél kg savanyú káposzta, babérlevél, kevés olaj liszt pirospaprika tejföl kb. fél liter tej

Elkészítés: Fél kg egyfajta szárazbabot négy liter hideg vízzel felteszel főni. (Ha a előző nap beáztatod, hamarabb készül el!) Beleteszed a füstölt csülköt kockára vágva, kis ételízesítőt és babérlevelet.

(A füstölt hús lehet csont is, ha hó végén készíted:-) Sózni nem kell, a füstölt hústól bőven elég benne a só!!

Közben felteszed a savanyú káposztát főni, úgy hogy ellepje a víz, és szórsz rá ételízesítőt, ezt kb. fél óráig kell főzni. Én vecsési dobozos savanyúkáposztát szoktam hozzá használni, azzal a legfinomabb. Ha megfőtt a savanyú káposzta és a paszuly is, akkor öntsd hozzá a babhoz.

Ezután rántást készítesz: egy evőkanál zsírt megolvasztasz, és beleteszel annyi lisztet, amennyit a zsír felvesz, egy kicsit pirítod, de nem kell sokáig. Aztán ebbe a masszába teszel pirospaprikát, hogy szép színes legyen. A rántást leveszed a tűzről, még két kanál lisztet teszel bele, egy doboz tejfölt belekeversz, úgy hogy csomómentes legyen, ha túl sűrű, teszel bele tejet, és így öntöd a levesbe. Csomómentesség érdekében szűrőkanálon keresztül szoktam!! Ezután hozzáöntöm a maradék tejet.

Ennek a levesnek, savanykás ízűnek kell lenni, de nem túlzottan. Ha nem elég savanyú, akkor teszel bele a savanyú káposzta levéből, vagy ecettel lehet még savanyítani.

Káposztás bableves

Hozzávalók:

1 kisebb füstölt csülök, 30 dkg marhalábszár, 20 dkg savanyított aprókáposzta, 4 félmarék szárazbab, 3 fej vöröshagyma, só, őrölt bors, paprika, majoranna, köménymag, 0,5 l tejföl, 4 ek liszt

A lábszárból pörköltöt főzünk, amikor félig megfőtt belerakjuk a kockára vágott füstölt csülköt és az előző este beáztatott száraz babot és készre főzzük. Végén belerakjuk a kimosott savanyú káposztát és a tejjel és liszttel behabarjuk.

Káposztás bableves füstölt csülökkel

Hozzávalók:

1 db füstölt csülök, 150 g tarkabab, 400 g savanyú káposzta, 50 g vöröshagyma, 5 g fokhagyma, 50 g liszt, 3 dl tejföl, 10 g fűszerpaprika, 2 db babérlevél, 1 db csípős zöldpaprika, 10 g só, 0.5 dl olaj

A füstölt csülköt előkészítjük, majd hideg vízben feltesszük főni. Egy órai lassú főzés után hozzáadjuk az előző nap beáztatott babot, és együtt puhára főzzük. A kimosott savanyú káposztát a babérlevéllel külön megfőzzük, a bableveshez adjuk, és együtt főzzük tovább. A megfőtt csülköt a levesből kivesszük, kicsontozzuk, apró kockákra vágjuk. A lisztet az olajon fehér habzásig hevítjük, hozzáadjuk a finomra vágott vöröshagymát, tovább pirítjuk, vigyázva, hogy meg ne égjen. A tűzről levéve, elkeverjük benne a fokhagymát, a fűszerpaprikát, és ezzel a levest berántjuk. Kiforraljuk, ízesítjük a sóval, a csípős paprikával, és dúsítjuk a tejjel. A tál aljára rakjuk a csülökhúst, és rámerjük a forró levest. Tetejét tejjel díszítjük.

Káposztás babos korhelyleves

Hozzávalók:

800 g füstölt sertéshús (oldalas, tarja és csülök), 400 g tarkabab, 500 g savanyú káposzta, 2 db babérlevél, 200 g paprikás kolbász, 100 g vöröshagyma, 20 g fokhagyma, 10 g borsikafű, 60 g liszt, 6 dl tejföl, 1 kis csokor kapor

A füstölt húst és a babot külön-külön tálban, egy éjszakára hideg vízben áztatjuk. Másnap leöblítjük a füstölt húst, 2 liter vízben puhára főzzük, levéből kiemeljük. A füstölt léhez adjuk a leszűrt babot, a leöblített és felaprózott savanyú káposztát, a kolbászt és a hagymákat egészben, 2 db babérlevelet, a borsikafüvet, és az egészet puhára főzzük. A hagymákat és a babérlevelet eltávolítjuk, a levesből kiemelt kolbászt karikákra, a füstölt húst kisebb kockákra vágjuk. A lisztet simára keverjük 4 dl tejjel, behabarjuk vele a levest, 5 percig szelíden forraljuk, ízlés szerint utána sózzuk, borsozzuk, ha szükséges, citromlével vagy káposzta lével savanyítjuk. Visszatesszük a levesbe a kolbászt és a füstölt húst, éppen csak összeforraljuk. Néhány kaporszállal díszítjük, és a maradék tejjel tálaljuk.

Kisbükki babgulyás

Hozzávalók:

10 dkg hagyma, zöld paprika, egy kanálnyi disznózsír, kevés szalonna, egy darab füstölt csülök, 1 kg nagy szemű tarkabab, főtt krumpli, egy kanál liszt, só, piros paprika, chili-paprika, csemegepaprika, fokhagyma, borsolaj, paradicsom.

A babot és a füstölt csülköt előzetesen beáztatjuk. A zsírban megolvasztunk egy-két szelet kockára vágott szalonnát, majd az apróra vágott hagymát és paprikát megdinszteljük a zsiradékban. Megszórjuk édes paprikával, majd hozzáadjuk a babot és a csülköt, addig főzzük, míg a csülökről leválik a hús. A csülökről a húst leszedjük és apró kockára vágjuk, visszatesszük a gulyásba, majd egy főtt krumplit elsodorunk pici liszttel és ezzel besűrítjük. Végül ízlés szerint fűszerezzük a fent felsorolt fűszerekkel

Korhelyleves felvidéki módra

Hozzávalók:

1 db füstölt csülök, 500 g savanyú káposzta, 200 g gomba, 1 dl olaj, 30 g liszt, 50 g vöröshagyma, 20 g fűszerpaprika, 2 db babérlevél, 5 g egész bors, 1 g köménymag, 3 dl tejföl, 10 g só

A füstölt csülköt megtisztítjuk, megmossuk, beáztatjuk, majd hideg vízben feltesszük főni. Amikor megpuhult, kicsontozzuk, majd apró kockákra vágjuk. A főzőléhez hozzáadjuk a kimosott káposztát, a szeletekre vágott gombát, fűszerezzük sóval, az egész borssal, a köménymaggal, és majdnem puhára főzzük. Amíg a káposzta fő, elkészítjük a rántást. Az olajban a lisztet fehér habzásig hevítjük, aztán hozzáadjuk a finomra vágott vöröshagymát, és aranyárgára pirítjuk. A tűzről levéve, elkeverjük benne a fűszerpaprikát, majd a leveshez adjuk (a levest berántjuk), és kiforraljuk. Tálalás előtt a leveshez adjuk a tejfölt, óvatosan átforraljuk, majd tálba kimerjük.

Lencsés húsfazék csülökkel

Hozzávalók:

1 db füstölt csülök, 200 g lencse, 200 g aszalt szilva, 50 g vöröshagyma, 10 g majoránna, 10 g liszt, 10 g fokhagyma, 0,5 dl citromlé, 5 g törött fekete bors, 5 g cukor

Előző este a megmosott lencsét vízbe áztatjuk. A füstölt csülköt is beáztatjuk, majd másnap annyi hideg vízbe tesszük, amennyi jól ellepi. Kis lángon olya puhára főzzük, hogy a csontja kicsússzon belőle. Leszűrjük, és a húst feldaraboljuk. A leszűrt lencsét a füstölt hús levébe tesszük, és az aszalt szilvával együtt megfőzzük. A szilvát ezután kimagozzuk, és visszatesszük a lencsés lébe. Hozzáadjuk a húsdarabokat és a vastag szeletekre vágott hagymát. Majoránnával, zúzott fokhagymával és borssal fűszerezzük, majd felforraljuk. A lisztet citromlével és néhány evőkanál vízzel simára keverjük, és a forrásban lévő levesbe öntjük. Kevergetve még egyszer felforraljuk, és cukorral ízesítjük.

Nagyon magyaros babgulyás csülökkel

Hozzávalók: 50 dkg bab, 20 dkg füstölt szalonna, 10 dkg füstölt kolbász, 60 dkg füstölt csülök, 50 dkg marhacomb, 30-40 dkg paradicsom, 25-30 dkg vöröshagyma, 10-15 dkg répa, 10-15 petrezselyemgyökér, 1 db nagyobb krumpli, 8-10 gerezd fokhagyma, 2 zöld paprika kicsumázva, 2 erőleves kocka vagy saját húsleves (elhagyható), 3-4 púpozott evőkanál Delikát (elhagyható), 1 evőkanál gulyáskrémet, 6 púpozott mokkáskanál piros paprika, kb. 1,5 dl rántás, néhány csípős piros paprika egészben, tálaláshoz örölt bors, só, 3-4 babérlevél

A 6 literes fazekat 3/4-ig megtöltjük vízzel. Az előző estéről beáztatott babot, csülköt és babérlevelet beletesszük és lassú tűzön főzzük. Közben a marhahúsból pörköltet készítünk. A szalonna 1/3-t apróra vágjuk és üvegesre pirítjuk, majd hozzáadjuk az apróra vágott hagymát, megfonyasszuk rajta. A paprikákat (a színhatás kedvéért lehet egy zöld és egy világosabb színű) karikára vágva hozzáadjuk a hagymás szalonnához, megfonyasszuk majd az egészre rázúdítjuk a kockára vágott marhahúst és kicsit összeforgatjuk. Lehúzzuk a tűzről és a fele piros paprikaport elkeverjük benne, felengedjük 4 dl vízzel, hozzáadjuk a gulyáskrémet, a szeletelt paradicsomot, fokhagymát, delikátot, borsot és addig főzzük amíg minden megpuhul és a levét elfőve egy sűrű saft marad alatta.

A maradék szalonnát üvegesre pirítjuk, ráborítjuk a szeletelt gyökereket és megpirítjuk.

Mikor a bab és csülök félpuha hozzáadjuk a pörköltet és a zöldségeket. Hozzáadjuk az erőleves kockákat, a szeletelt füstölt kolbászt és a krumplit, ízesítjük ha még kell, majd összefőzzük. A maradék piros paprika porral és kevés liszttel rántást készítünk. A rántással még egyszer fellobantjuk hogy sűrűbb legyen, mint egy átlagos leves, de ha mártás nélkül akarjuk kicsit lefőzzük a levét hogy besűrűsödjön. Frissen aprított petrezselyemzölddel és friss kenyérral tálaljuk.

Pikáns sonkagombóc leves csülökkel

Hozzávalók:

25dkg füstölt hús (lehet csülök is), 3 közepes (20dkg) szál sárgarépa, 3 evőkanál olaj, 6 csemegeuborka (16dkg), 2 babérlevél, 1 mokkáskanál őrölt bors, 2 zsemle, 2 tojás, , kb.2 evőkanál zsemlemorzsa vagy liszt, 1 csokor zöldpetrezselyem, 2dl tejföl, egy csapott evőkanál liszt, 1 kiskanál majoránna, fél citrom leve.

A füstölt húst a főzés előtti este annyi vízben amennyi bőven ellepi, megfőzzük és hűlni hagyjuk. Másnap a tetejéről a zsírt lekanalazzuk, majd a húst kiemeljük belőle. A sárgarépát megtisztítjuk, gyufaszálnyi csíkokra metéljük és az olajon megfuttatjuk. Utána 1dl füstölt levet alá öntünk, lefedjük, kis lángon 5 percig pároljuk. Ezalatt az uborkát is csíkokra vágjuk, a répához adjuk, a babérlevéllel fűszerezzük, megborsozzuk, és kb. 1 liter füstölt lével felöntve felforraljuk. A zsemlet beáztatjuk, kifacsarjuk, 25dkg füstölt hússal ledaráljuk. Utána a tojással és a morzsával összedolgozzuk, fél csokor felaprított petrezselyemmel fűszerezzük. A masszából nedves kézzel diónyi gombócokat formálunk és a levesben közepes lángon 5-7 percig főzzük. Jobb először próbaképpen csak egy gombócot kifőzni, mert ha túl lágy lenne, zsemlemorzsat keverhetünk még bele. A tejfölt a liszttel simára keverjük, a levest ezzel sűrítjük, végül majoránnával fűszerezzük, a citrom (vagy az uborka) levével pedig kellemesen pikánsra ízesítjük. Tálaláskor megszórjuk a maradék fölaprított petrezselyemmel.

Rasszkolnyik (orosz különlegesség)

Hozzávalók:

1 db kisebb csülök, 200 g sertésvese, 150 g sertéscsont, 50 g vöröshagyma, 250 g ecetes uborka, 100 g gomba, 100 g zeller, 100 g sóska vagy spenót, 5 g fokhagyma, 0,5 dl olaj, 1 dl tejszín, 3 db tojássárgája, 20 g só, 5 g törött bors, 1 csomó zöldpetrezselyem

A csülköt megtisztítjuk, megmossuk, hideg vízben feltesszük főni, és puhára főzzük. A vízből kivéve kicsontozzuk, majd metéltre vágjuk. A vesét megtisztítjuk, lapjára fektetjük, hosszában kettévágjuk, belsejéből kivágjuk a vezetékeket, majd megmossuk, és vékony csíkokra vágjuk. A csontot megmossuk, a csíkokra vágott vesével együtt leforrázzuk, majd leszűrjük. A zöldségeket és a gombát megtisztítjuk, és metéltekre vágjuk. A megtisztított vöröshagymát vékony karikákra vágjuk, és az olajon üvegesre pirítjuk. Az ecetes uborkát szintén metéltre vágjuk. A pirított hagymához hozzáadjuk a vesét, rövid ideig pirítjuk, majd hozzáadva az ecetes uborkát, a zellert és a gombát, erős tűzön lepirítjuk az egészet.

Ekkor felengedjük kb. 2 liter főzőlével amiben a csülök főtt -, beletesszük a leforrázott sertéscsontot, ízesítjük sóval, fűszerezzük borssal, fokhagymával, és az egészet puhára vágjuk. Ezután hozzáadjuk a metéltre vágott sóska vagy spenótot, valamint a kockára vágott csülökhúst, aztán lassú forralással 10 percig főzzük. Közben a tojássárgákat a tejszínnel dúsítjuk a levest. Tálalás előtt megkóstoljuk, ha szükséges, utána ízesítjük. Forrón tálaljuk. Tetejét finomra vágott zöldpetrezselyemmel megszórjuk.

Rockin rum bableves csülökkel

Hozzávalók:

2 csésze szárazbab, 2 csésze felaprított vöröshagyma, 6 szál felaprított petrezselyemzöld, 1 csésze felaprított zeller, 2 evőkanál felaprított friss kakukkfű, 1db babérlevél, 3 evőkanál vaj, 1 db nagy csülök, 6 csésze marhahúsleves, 4 csésze víz, só és bors, 1/3-csésze sötét rum, zöldcitromlé, friss petrezselyem a díszítéshez, karikára vágott citrom a díszítéshez, tejfölcseppek.

A babot mosd meg hideg vízben. Hagyd benne állni öt percig, majd öblítsd le. A biztonság kedvéért ismételd meg még egyszer, majd csepegtesd le őket. Áztasd be legalább 2-4 órára hideg vízbe, majd csepegtesd le egy szűrőben. Egy fazékban időnként megkeverve párold 10 percig vajon a hagymát, a petrezselymet, a zellert, a kakukkfűvet és a babérlevelet. Add hozzá a csülköt, a babot, a húsleveset, a vizet, sózd, borsozd. Forrald fel, majd vedd feljebb a lángot és fedő nélkül főzd. Ha elfőne a levéből, öntsd fel vízzel, hogy a babokat mindig ellepje. Főzd, amíg megpuhul (kb. 3 órán át.) ekkor vedd ki a babérlevelet és a csülköt. A felét tedd mixerbe, pürésítsd, majd öntsd vissza a fazékba. Öntsd hozzá a rumot, a zöld citrom levét, sózd, borsozd. Önálló tálkában tálald, citromkarikával, petrezselyemmel és tejfölcseppekkel díszítsd.

Savanyú bab csülökkel

Hozzávalók:

30 dkg májbab, 60 dkg füstölt csülök, 2 fej hagyma, 1-2 evőkanál zsiradék, liszt, pirospaprika, kevés só, babérlevél, ecet.

A feldarabolt csülköt egy éjszakára beáztatják, levét leöntik, majd 2 liter vízben felteszik a babbal együtt főni. Levébe - ha szükséges - sőt tesznek, babérlevelet. A két fej felkockázott vereshagymával paprikás rántást készítenek, ezzel rántják be a levest, majd ízlés szerint ecetezik.

Savanyú bableves

30 dkg tarkababot előző este beáztatunk, másnap 10 dkg sárgarépat és petrezselyemgyökeret kockára vágva hozzáadunk, és kevés sóval fedő alatt feltesszük főni.

2 dl tejfölt, 1 egész tojást és 1 evőkanál lisztet összekeverünk. Amikor a bab már megpuhult, a levest behabarjuk, átforraljuk, és 1 evőkanál ecettel ízesítjük.

Sertéscsülkös szarvasleves

Hozzávalók:

3 db sertésköröm, 10 dkg szarvaslábszár, 10 dkg szarvascsont, 20dkg füstölt csülök, 8 dkg kolozsvári füstölt szalonna, 10 dkg vöröshagyma, 5 dkg fokhagyma, 2 db babérlevél, 5 g kömény, 3 g szerecsendió, 5 dkg örölt bors, 5 dkg majoránna, 8 dkg só, 8 dkg örölt pirospaprika, levezöldségek, 1,2 dl étolaj, tejföl

Az apróra vágott kolozsvári szalonnát az olajban üvegesre pirítjuk, hozzáadjuk az összevágott vöröshagymát, addig pirítjuk, míg a hagyma is üveges lesz. Pirospaprikát adunk hozzá, majd következik a köröm és a füstölt csülök. Másfél óra hosszát főzzük, hozzáadjuk a szarvasbűst és csontot, valamint a zöldségeket és fűszereket.

A füstölt csülköt kivesszük, apró kockákra vágjuk, és visszarakjuk a levesbe. A leves sózására ügyelni kell, a mennyiséget folyamatosan figyelni, mert a füstölt húsok miatt könnyen elsózhatjuk. A húsokat készre főzzük, hozzáadjuk a csipetkét, és ízlés szerint tejföllel dúsítjuk.

Sutus leves csülökkel

Hozzávalók: 15 dkg nagy szemű bab, 50 dkg savanyú káposzta, 10 dkg füstölt csülök, 20 dkg burgonya 5 dkg liszt, 5 dkg zsír, 2 dkg fokhagyma, 2 dkg fűszerpaprika, 2 dl tejföl, tárkony, hagyma, só, ételízesítő

A hagymát finomra vágjuk, és kevés zsiradékon üvegesre hevítjük. Felengedjük vízzel. Hozzáadjuk a babot, a kockára vágott krumplit, a kockára vágott füstölt csülköt. Ízesítjük tárkonnyal, sóval, ételízesítővel, fokhagymával. Addig főzzük, míg a bab puha nem lesz, majd hozzátesszük a savanyú káposztát. Készre főzzük.

Aranysárga rántást készítünk, s ebben is átpirítunk finomra vágott hagymát. Félrehúzzuk, majd kevés pirospaprikát, fokhagymát teszünk rá. Kevés vízzel felengedjük. A tejföllel simára keverjük. A forrásban lévő leveshez hozzáadjuk a rántást. Kiforraljuk, és tálaljuk. Tejföllel, petrezselyemzölddel megszórjuk.

Tárkonyos bableves füstölt csülökkel

Hozzávalók: 1 db füstölt csülök, 200 g szárazbab, 100 g sárgarépa, 100 g petrezselyemgyökér, 1 csomó petrezselyemzöld, 1 csomó friss tárkony, 2 dl tejföl, 20 g liszt, 0,2 dl tárkonyecet, 5 g fokhagyma, 50 g vöröshagyma, 10 g cukor

A csülköt megtisztítjuk, megmosott, és hideg vízben áztatjuk. A babot előző nap kiválogatjuk és beáztatjuk. Az előkészített csülköt hideg vízben feltesszük főni, és addig főzzük, amíg könnyen kicsontozható lesz. Amikor megfőtt, a levéből kivesszük, és apró kockákra vágjuk. A főzőlevet kihűtjük, beletesszük az áztatott babot. Amikor a bab félig megpuhult, hozzáadjuk a zöldséget, a reszelt vöröshagymát, és a zúzott fokát, és a zúzott fokhagymát, aztán együtt majdnem puhára főzzük. A lisztet a tejföllel simára keverjük, hozzáadjuk a finomra vágott petrezselyemzöldet és tárkonylevelet, valamint a tárkonyecetet, és behabarjuk. Kiforraljuk, majd hozzáadjuk a darabolt csülökhúst. Tejföllel díszítjük. Forrón tálaljuk.

Tárkonyos, csülkös bableves

Hozzávalók: 250 g szárazbab, 1 kisebb füstölt csülök, 80 g sárgarépa és fehérrépa, 200 g vöröshagyma, 80 g fokhagyma, babérlevél, őrölt bors, só, 1 db paradicsom, 1 db zöldpaprika, fél csomag zeller levél, 8 g tárkonylevél, lila hagyma, tárkonyecet, tejföl és pogácsa.

A szárazbabot előző este annyi hideg vízbe beáztatjuk, hogy jól ellepje. Másnap feltesszük főni egy nagy fazékba a füstölt csülökkel, és a fűszerekkel. Mikor félig megfőtt, beletesszük apróra szelve a zöldségeket, a vöröshagymát, a fokhagymát és készre főzzük. A legvégén tesszük bele a tárkonyt, amivel jól összeforraljuk. Mikor minden puhára főtt, rántást készítünk, sok-sok fokhagymával és ezzel a levest berántjuk, és készre forraljuk. Tálaláskor tejföllel ízesítjük, mellé lilahagymát, tárkonyecetet és burgonyás pogácsát kínálunk.

Tárkonyos csülöklevés

Hozzávalók: 1 db füstölt csülök, 15 dkg sárgarépa, 10 dkg fehérrépa, 10 dkg vöröshagyma, 1 tojássárgája, 2 dl tejszín (cukormentes), 2 teáskanál szárított tárkony, 1/2 citrom, só, őrölt bors ízlés szerint

A füstölt csülköt alaposan megmossuk és hidegvízben feltesszük főni. Ha puhára főtt, akkor kivesszük, kicsontozzuk és apró kockákra felvágjuk. A főzőlét ne borítsuk ki, azzal engedjük fel a levest. A sárgarépát és a fehérrépát megtisztítjuk, kis kockákra vágjuk. A vöröshagymát nagyon apróra vágjuk és kevés étolajon megdinszteljük. Beletesszük a felkockázott zöldségeket és hozzáöntünk kb. 1 litert a csülök főzőléből. Beletesszük a tárkonyt, a citromot és a borsot. Sózni nagyon óvatosan kell, mert a csülöklé általában elég sós. Puhára főzzük, beletesszük a kockákra vágott csülköt, jól felforraljuk. A tejszínhez hozzákeverjük a tojássárgáját és a leveshez öntjük. Tovább forralni már nem szabad, mert a tejszín összemelegy. Tálalás előtt kivesszük a citromot.

Tárkonyos füstölt leves csülökkel

Hozzávalók:

1 db füstölt csülök, 2 db füstölt köröm, 50 g vöröshagyma, 5 g fokhagyma, 1 csomó friss tárkony, 150 g sárgarépa, 150 g petrezselyemgyökér, 500 g burgonya, 2 db tojássárgája, 20 g liszt, 2 dl tejföl, 50 g citrom

A csülköt és a körmöt lekaparjuk, megmossuk, beáztatjuk. Az előkészített húsokat kisebb darabokra vágjuk, hideg vízben feltesszük főni, hozzáadjuk a karikákra vágott vöröshagymát, a fokhagymát és a tárkonyt. Amikor a hús félpuhára főtt, hozzáadjuk a kockára vágott zöldséget és burgonyát. Együtt puhára főzzük. A tejfölt a tojássárgájával és a liszttel simára keverjük, majd a leveshez adjuk. Kiforraljuk. Citromlével ízesítve, forrón tálaljuk.

Tejfölös répa csülökkel

Hozzávalók: 1 kilogramm füstölt csülök, két közepes méretű takarmányrépa, ecet, cukor, só, paradicsom, vöröshagyma és tejföl.

A répát lereszeljük, ecettel és sóval ízesítjük, majd két órát állni hagyjuk. A csülköt feltesszük főni, majd a paradicsomos lére rászeljük a vöröshagymát. Ha a csülök megpuhult, kicsavarjuk a reszelt, ízesített répát és hozzátesszük a húshoz. Végül rántást adunk hozzá és tejjel behabarjuk. E tartalmas egytálételt kenyérral fogyasszuk!

Tormás csülökleves

Hozzávalók:

1 db csülök, 50 g reszelt torma, 0,2 dl borecet, 2 dl tejföl, 20 g só, 10 g cukor, 20 g liszt

A csülköt előkészítjük, és hideg vízben feltesszük főni. Puhára főzzük, majd a főzővízből kivéve, kihűtjük, kicsontozzuk, metéltre vágjuk. A főzőlevet szitán átszűrjük, felforraljuk, majd a lisztből és tejfölből készített habarással behabarjuk. Hozzáadjuk az összevágott csülökhúst, és kiforraljuk. Ízesítjük borecettel, cukorral, sóval. Tálaláskor a reszelt tormára öntjük a forró levest.

Savanyú leves csülökkel

Hozzávalók:

500 g sertéscsülök, 500 g sertéstüdő, 400 g sertés szív, 150 g hagyma, 50 g fokhagyma, 300 g burgonya, 50 g zsíradék, 10 g pirospaprika, 20 g liszt, só, ecet, babérlevél

A csülköt felaprítjuk és megfőzzük. Megsózzuk és babérlevéllel fűszerezzük. A szívet és a tüdőt külön főzzük. Lehűtjük és szeletekre vágjuk. Amikor a boka megfőtt, hozzáadjuk a kockára vágott burgonyát, a tüdőt és a szívet. Miközben a burgonya fő, rántást készítünk. A zsíron barnára pirítjuk a lisztet, hozzáadjuk és megfonnyasztjuk a hagymát, a fokhagymát és a pirospaprikát. Felöntjük hideg vízzel és megkeverjük. Hozzáadjuk a leveshez, felforraljuk, fűszerezzük és megecetezzük.

Vörösboros csülökgulyás

Hozzávalók:

400 g kicsontozott főtt csülök, 500 g vegyes leveszöldség, (sárgarépa, petrezselyemgyökér, zeller, karalábé, kelkáposzta, gomba, vörös káposzta) 100 g vöröshagyma, 10 g fűszerpaprika, 0, 5dl olaj, 20 g natúr reszelt torma, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 csokor zellerzöld, 2 dl száraz vörösbor, 20 g liszt, 1 tojásból készített csipetke

A füstölt csülköt előző nap hideg vízbe áztatjuk. Másnap az áztatólevet leöntjük róla, és 2 liter friss vízbe tesszük. Ha felforrt, kis lángon addig főzzük, amíg annyira meg nem puhul, hogy a villa hegye könnyen beleszalad. Levéből kivéve, éles késsel, rostjaira merőleges kockákra vágjuk (azért kell az éles kés, mert a meleg sonkát nehéz szeletelni), a levet félretesszük. Az összes zöldséget megtisztítjuk és vékony hasábokra vágjuk. A hagymát finomra metéljük, az olajon megfonnyasztjuk, rátesszük a zöldséget, és néhány percig pirítjuk, majd gyorsan elkeverjük benne a pirospaprikát. Azonnal felöntjük csülöklével. Beletesszük a csülökkockákat. Ha a zöldség megfőtt, a lisztet simára keverjük a borral, és a forrásban lévő levest behabarjuk vele. Épp csak egyet forralunk rajta, majd beleszórjuk a finomra metélt petrezselyemzöldet és a zellerleveleket. A levest tálaláskor a csipetkére és a natúr reszelt tormára merjük.

Vörös bab rizzsel és csülökkel

Hozzávalók:

45 dkg száraz vörös vesebab (6 órára beáztatva), 1,5 kg füstölt csülök (6 órára beáztatva), 1 nagy hagyma összevágva, 1 zöldpaprika kimagozva és kockákra vágva, 1 piros paprika kimagozva és kockákra vágva, 4 paradicsom negyedekre vágva, 4 zellerszár összevágva, 10 dkg füstölt kolbász felkarikázva, 5 cm-es friss gyömbérgyökér, 10 cm-es fahéjrúd, 1 kk. egész szegfűszeg, 1 kk. őrölt szerecsendió, 1 kk. cayenne bors, 3 babérlevél, só, és őrölt bors.

Hosszú szemű rizs a tálaláshoz, zellerlevél a díszítéshez. Tegyük egy nagy lábasba a babot, a csülköt, a hagymát, a paprikákat, a paradicsomot, a zellert, a kolbászt, a gyömbért, a fahéjat, a szegfűszeget, a szerecsendiót, a cayenne borsot, a babérlevelet, a sót és a borsot.

Öntsünk rá annyi vizet, hogy ellepje. Forraljuk fel, majd vegyük kisebbre a lángot és főzzük 3 óráig, gyakran megkavarva. Vegyük ki a csülköt az edényből és vágjuk kockára a húst. Tegyük vissza a húst a lábasba és főzzük még 5 percig. Főtt rizzsel tálaljuk és a zellerlevéllel díszítsük.

Zöldbaleves palócosan, csülökkel

Hozzávalók:

600g csülök színhús, 80g vöröshagyma, 300g zöldbab, 250g burgonya, 2dl tejföl, 30g só, 20g fűszerpaprika, 5g köménymag, 2db babérlevél.

A csülökhúsról lefejtjük a bőrt a zsíros részekkel együtt, apró kockákra vágjuk és kiolvasztjuk. A bőr nélküli húst is felvágjuk kockákra. A kiolvasztással nyert zsíron a finomra vágott vöröshagymát üvegesre pirítjuk. Amikor megpuhult, a tűzről levéve, elkeverjük benne a fűszerpaprikát, a köménymagot, és kevés vízzel felengedjük. Visszatesszük a tűzhelyre, és zsírára visszapirítjuk. Hozzáadjuk a kiolvasztott pörccöt és a nyers húst, majd kevés víz hozzáadásával félpuhára pároljuk. Hozzáadjuk a megtisztított és kockákra vágott burgonyát, a feldarabolt zöldbabot, a babérlevelet. Amikor az anyagok megfőttek, a tejfölt belekeverjük a levesbe. Forrón tálaljuk.

Zöldségleves füstölt csülökkel

Hozzávalók:

1db kisebb füstölt csülök, 50g vöröshagyma, 250g karalábé, 250g karfiol, 200g sárgarépa, 200g kifejtett zöldborsó, 1 csomó zöldpetrezselyem, 2db babérlevél, 10g só, 2g egész bors, 2dl tejföl, 1db tojássárgája.

A csülköt előkészítjük a főzéshez □ megtisztítjuk és megmossuk - , majd több órán keresztül hideg vízben áztatjuk. Az előkészített csülköt borssal ízesített hideg vízben feltesszük főni. Hozzáadjuk egészben a vöröshagymát és a babérlevelet. A húst majdnem puhára főzzük. Közben a zöldségeket megtisztítjuk, a karalábét negyedeljük, a sárgarépát karikára vágjuk, a karfiolt rózsáira szedjük, majd valamennyi zöldségfélét a húshoz adjuk. A puhára főtt csülköt kiemeljük, és hagyjuk kihűlni. Tálaláskor mély tálba tesszük a tejfölt, beleforgatjuk a kockára vágott csülökhúst, és rámerjük a forró levest. Tetejét megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel.

Zsurek, egy hagyományos lengyel leves

Először is el kell készíteni hozzá a **kvaszt** 0,75 liter, előzőleg felforralt és lehűtött vizet összekeverünk szigorúan üvegedényben, szigorúan fakanállal 3-4 ek. rozsliszttel, egy csipet sóval, ízlés szerint 6 gerezd zúzott fokhagymával, letakarjuk, meleg helyre tesszük. Esetleg lehet rozskenyeret is hozzáadni. 4 napig érleljük, időnként megkeverjük. Megkóstoljuk: legyen savanyú, de ne legyen keserű.

Hozzávalók: húsleves leve vagy erőleveskocka vagy sonkalé 2 babérlevél, szegfűbors, majoránna, füstölt kolbász, füstölt csülök, szárított gomba és csak a szárított a jó!, fokhagyma, néhány szem burgonya

Ha megfőtt a leves beleöntjük a kvaszt; vigyázzunk, ne fusson ki. A végén tejjel sóval ízesítjük, és négyfelé vágott keménytojással kínáljuk. Karikára vágott kolbászt is tehetünk bele.

Babos csülök

Hozzávalók:

90 dkg füstölt csülök, 25 dkg répa , 35 dkg fehér répa, 25 dkg (mogyoró)hagyma, 2 evőkanál napraforgó olaj, 3 dl citromlé, 1 evőkanál mustár, 2 evőkanál Worcester szós, 3 babérlevél, 40 dkg konzerv bab

A csülköt egy éjszakára hideg vízbe áztatjuk, hogy a felesleges só kioldódjon belőle. (Ha nincs elég időnk, tegyük nagy, vízzel teli edénybe, forraljuk fel, majd szűrjük le róla a vizet.) A répát, a fehér répát, a hagymát megtisztítjuk, megmossuk, apróbb darabokra vágjuk. Az olajat felforrósítjuk, és körös-körül megpirítjuk benne a csülköt. (Ettől a húson olyan réteg képződik, ami nem engedi a levét kifolyni.) Kivesszük, és félre tesszük. A visszamaradt olajba dobjuk a mogyoróhagymát, a répát, a fehér répát és a hagymát. Öt percig főzzük. Visszatesszük a sonkát az edénybe, és hozzáadjuk a citromlevet, a mustárt, a Worcester szószt, a babérlevelet és a fekete borsot. Felforraljuk. A sütőt 200 fokra előmelegítjük. Lefedhető tűzálló tálba tesszük a csülköt és a zöldségeket, és egy óráig sütjük. Levesszük a fedőt, és hozzákeverjük a babot. Visszatesszük a sütőbe, és még 20 percig sütjük. Tört krumplival tálaljuk.

Babos káposzta csülökkel

Hozzávalók: 1 kg savanyú káposzta, 20 dkg nagy szemű bab, 1 füstölt csülök, 1 doboz paradicsompüré, bors, pirospaprika, só.

A beáztatott babot puhára főzzük. Ugyancsak puhára főzzük - de külön! - a csülköt is. A káposztát eközben fedő alatt szintén puhára főzzük, majd hozzáadjuk a paradicsompürét, s az előzőleg leszűrt babot. Kevés rántást készítünk a pirospaprikával, amivel besűrítjük az ételt. Tetszés szerint fűszerezzük, s még főni hagyjuk. Tálaláskor a csülköt a babos káposzta mellé tesszük.

Baglyos

Hozzávalók:

Fél kg füstölt sertéscsülök, 2 evőkanál rizs, 1 sárgarépa, 15 szem aszalt szilva, cukor, só, citromlé, bors, tejföl. A füstölt csülköt hideg vízben feltesszük főni. Míg a hús fő, megpároljuk az aprított répát, megmossuk a rizst. Mikor a csülök megfőtt, hozzáadjuk a pirított répát, rizst, majd sózzuk, borsozzuk, és újra felfőzzük. Rántást készítünk, kissé megcukrozzuk, és a leveshez adjuk. Mielőtt levesszük a tűzről, beledobjuk az aszalt szilvát, és még egyszer fölforraljuk. Tejföllel kínáljuk. Különleges ízű leves, mely hidegen is, melegen is kitűnő. Furcsa nevét az aszalt szilváról kapta, melynek neve Erdélyben régen bagolyszem volt.

Bajor sertéscsülök

Hozzávalók:

1/2 kg bőrös sertés csülök, só, majoránna, köménymag, 1 gerezd fokhagyma, tenyéryi szalonnabőr, zsír vagy olaj.

Sózzuk meg a csülköt és szórjuk be majoránnával. Tegyük a szalonnabőrt egy meleg edénybe, rakjuk rá a csülköt és öntsünk rá annyi olajat, hogy félig befedje. Erős tűzön pirítsuk barnára. Ezután csökkentsük a tüzet, tegyünk 1-2 pohár vizet a fokhagymával és a köménymaggal együtt az edénybe. Fedjük le és pároljuk a csülköt majdnem puhára. Ezután vegyük le a fedőt, rakjuk forró sütőbe és süssük a csülköt ropogásra.

Barackos sertéscsülök

Hozzávalók:

2500 g sertéscsülök. A pácléhez: 4 dl baracklé, 1 dl fehérbor, 0,5 dl olívaolaj, 20 g tört fokhagymagerezd, 20 g currypor, 0,3 dl currymártás, 20 g grillfűszer, 10 g só, 10 g őrölt bors. A húsról a bőrt eltávolítjuk: a láb felőli részt éles késsel körülvágjuk, majd a bőrt hosszában is felhasítjuk, és ujjainkkal alányúlva, a zsírrétegről fellazítva, lehúzzuk. A pácléhez valamennyi hozzávalót összekeverjük. A húst sok helyütt kissé behasítjuk, majd tála fektetve, a páclével leöntjük. 24 órára a hűtőszekrénybe tesszük, közben a húst a páclében meg- megforgatjuk. Utána a húst vastag falú tepsibe áttesszük, két evőkanálnyi páclével megkenjük. Közepesen meleg sütőben két és fél óráig sütjük, időnként a maradék páclével megkenjük. A pecsenyét szeletelés előtt 15 percig letakarva pihentetjük. Párolt rizzsel és salátával tálaljuk. A maradék páclevet melegítve, mártásként kínáljuk hozzá.

Barna sörös sertécsülök római tálban

Hozzávalók:

1,5-2kg-os nyers sertécsülök, fél liter barna sör, 4-5dl tejföl, 2 doboz (450g-os) szeletelt gombakonzerv, só, 1 kávéskanál kakukkfű, 4 fej közepes vöröshagyma, 6 gerezd fokhagyma, grillfűszer.

A csülköt enyhén besózzuk, majd a grillfűszerrel és a kakukkfűvel bedörzsölve 3-4 órán át pihentetjük. A római tál fedelébe annyi vizet töltünk, hogy a tál alját beletéve ne csorogjon ki a víz, majd az alját is félig feltöltjük. A vizet fél óra múlva kiöntjük. Az edény aljára rakjuk a vékony szeletekre vágott hagymát, fokhagymát és a szeletelt gombát (az egyiket lé nélkül), majd rátesszük a csülköt. Ezután ráöntjük az üveg barnasört. Meggyújtjuk a gázsütőt, közepes lángra állítjuk, beletesszük a lefedett tálat, és kb. 90percig pároljuk. Ezután megfordítjuk a csülköt, aláöntünk a másik gombaléből, amennyi szükséges, lefedjük, és további 60 percig pároljuk. Ezután ráöntjük a tejfölt, és még 15 percig visszatesszük a sütőbe. Köretként sült hasábburgonya illik mellé.

Beregi csülök

Sertécsülköt sós vízben félig megfőzöl. Kicsontozod, feldarabolod.

Kevés zsíron (olajon) a darabokat átsütöd, kicsit meg kell pirulniuk. Kihalászod, a visszamaradt zsíron finomra vágott hagymát, fokhagymát párolsz, megszórod pirospaprikával, felengeded egy kevéssel a csülök főzőlevéből. Beleteszed a húsokat, teszel rá tejfölt, addig párolod, míg a csülök megpuhul. Ha szükséges, a csülök levével pótolod a szaftot. Kóstolod, szükség szerint sózod, borsozod.

Juhtúrós sztrapacskával köríted.

Betyáros sertécsülök babos káposztával

Hozzávalók:

1 db sertécsülök (hátsó, mert az húsosabb), 20 dkg bacon szalonna, 60 dkg apró savanyú, káposzta, 30 dkg tarkabab (ha konzervet veszünk, nem kell a babot beáztatni, hamarabb elkészül az étel), 2 fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál liszt, tejföl, pirospaprika, só

A csülköt sós vízben megfőzzük, kb. 3-4 óráig, amíg le nem fő a csontjáról.

Közben a csíkokra vágott bacon szalonnát kisütjük, rátesszük a szeletekre vágott hagymát, és a zsíron megfuttatjuk. Meghintjük pirospaprikával, kevés vízzel felöntjük. Beletesszük a babot, és kevés sóval ízesítjük, félig megpároljuk. Hozzáadjuk a kimosott savanyú káposztát. Fedő alatt lassú forrással készre pároljuk. Hozzáadjuk a kicsontozott csülköt.

Tejfélből és lisztből készült habarással sűrítjük, és pár percig összeforraljuk.

Békési betváros csülökkel

Hozzávalók:

4 db sertésköröm, 2 db sertécsülök, 1/2 db sertésfej, 1 kg lapocka, 3 nagy fej hagyma, lebbenctészta ízlés szerint, 1 kg burgonya, 2 evőkanál őrölt pirospaprika, 1 db erős zöldpaprika, 2 db tv paprika, 2 csipet kömény, 2 db paradicsom, 8-10 gerezd fokhagyma, 5-10 dkg sós fehér szalonna

A szalonnával alázsírozzuk a bográcsot, majd legalulra tesszük a csülök bontása után a csontot, rá a köröm kerüljön, utána egy réteg apróra vágott hagyma. A következő réteg a kicsontozott csülök, amit hagymaréteg, azt meg apróra vágott lapocka követ. Dobjuk rájuk a köményt, a paradicsomot, a fokhagymát, a sót. Hideg vízzel fölengedjük. Három óra hosszáig lassú tűzön főzzük, őrölt paprika nélkül. Nem kell keverni, csak a bográcsot forgatni. Amikor majdnem készen van, a színét külön edénybe leszedjük, ebben keverjük el a pirospaprikát, majd visszaöntjük a leveshez. Utána kerül bele a darabokra tört lebbenctészta és a kockákra vágott krumpli. Az egészet sűrűre főzzük. Ha a vizet elpárologtatta, utána kell tölteni.

Boros csülökpörkölt

Hozzávalók:

2 db kisebb kicsontozott csülök, 200 g vöröshagyma, 2 db zöldpaprika, 2 db paradicsom, 2 dl száraz vörösbort, 30 g fokhagyma, 50 g piros fűszerpaprika, 30 g só, 0,5 dl olaj, 10 g törött bors, 5 g köménymag

A csülköket megtisztítjuk, felesleges zsíráját eltávolítjuk, és bőrével együtt kis kockákra vágjuk. A bogrács belsejét az olajjal bekenjük, majd egy réteg húst, egy réteg karikára vágott hagymát egyenletesen elterítünk benne. A bográcsot a parázsra téve, addig sütjük a benne levő húst és a hagymát, amíg a húsdarabok megfőhérednek. Rászórjuk a piros fűszerpaprikát, gyorsan átforgatjuk, és annyi vízzel öntjük fel, amennyi jól ellepi. Belerakjuk a megmosott, karikára vágott paradicsomot, valamint a felszeletelt zöldpaprikát, és a sóval, köménymaggal, borssal, zúzott fokhagymával meghintjük. Majdnem puhára főzzük. Időnként kevés forró vízzel pótoljuk az elfőtt levét. Végül belekeverjük a vörösbort, és készre főzzük.

Cassoulet (francia étel)

Hozzávalók:

60 dkg sertéskaraj, 30 dkg sertéscomb csont nélkül, 1 db kis füstölt csülök, 20 dkg füstölt kolbász, 15 dkg húsos füstölt szalonna, 15 dkg szalonnabőr, 5 dkg zsír, 60 dkg nagy szemű száraz bab, 2 fej vöröshagyma, 1 db kis sárgarépa, szegfűszeg, 2 gerezd fokhagyma, paradicsomszós, 4 dkg só, kakukkfű, 1/2 csomó petrezselyemzöld, 2 szál zellerzöld, 2 dl húsleves, 12 dkg zsemlemorzsa.

Az előre beáztatott babot a füstölt csülökkel, a szalonnával és a szalonnabőrrel feltesszük főni. Beletesszük a megtisztított sárgarépát, egy gerezd fokhagymát és a fűszerzacskót (a fazék füléhez kötözve), melybe elhelyeztük az egy fej vöröshagymát (amelybe beleszúrtunk 2 db szegfűszeget), a babérlevelet és a többi zöld finom füvet. A babot félig puhára főzzük. Ez alatt a disznóbordákat és a felszeletelt üröcsmot zsírban elősütjük, a zsírájában megfonnyasztunk egy fej finomra vágott vöröshagymát, egy gerezd szétzúzott fokhagymát, és ebbe visszahelyezve a húsokat húslevessel felöntjük. Hozzáteesszük a szál kolbászt, és fedő alatt puhára pároljuk. Amikor félig megpuhult, a babból kiemeljük a fűszerzacskót, a csülköt, a szalonnát, a szalonnabőrt, a hagymát, majd leszűrjük. Ezután egy tűzálló edényt teljesen befedünk a szalonnabőrrel, erre rétegezzük először a babot (kb. 1/3-át), majd a sertésbordákat és az ürühúst, a feldarabolt füstölt húst, a felszeletelt húsos szalonnát és a kolbászt. A maradék babbal egyenletesen befedjük a Cassoulet-et. A bab főzőlevével simára elkeverjük a paradicsomszószt, szükség szerint megsózzuk, és egyenletesen ráöntjük az ételre, majd megszórjuk zsemlemorzzával. Végül közepes hőmérsékletű sütőben másfél-két órán át, sütőben pároljuk és összeérleljük, amíg a teteje megpirul.

Choucroute

Hozzávalók:

1000 g füstölt hús (csülök, tarja, sonka) 1000 g savanyú káposzta, 2 dl száraz fehérbor, 50 g kacsaszír, 1 db babérlevél, 30 g só, 20 g egész bors, 2 pár virsli, 750 g kifliburgonya

A savanyú káposztát átmoszuk, és szűrőben lecsurgatjuk. Majd nagy lábasba téve, hozzáadjuk a fehérbort, 2 dl vizet, a sót, a babérlevelet, a kacsaszírt, a borsot, és másfél óráig pároljuk. Közben a füstölt húst sima vízben megfőzzük. A majdnem kész füstölt húst a káposztával, valamint a bőrétől megtisztított virslivel, még fél óráig főzzük, hogy kölcsönösen átvegyék egymás ízét. A kész Choucroute-ot héjában főtt kifliburgonyával ízesítjük.

Cigányka csülökkel

Hozzávalók:

0,5 kg csülök hús, 2,5 kg belsőség (tüdő, lép, szív), 0,5 kg máj, 30 dkg rizs, 10 dkg só, 1 dkg bors, vöröshagyma, 50 dkg zsír, 1,3 kg kolbász, 2 tojássárgája, recehártya

A hozzávalókat ledaráljuk, a rizst megfőzzük, megsűrjük. Belekeverjük a zsírban pirított hagymát, majoránnát, sót, a ledarált májat, belsőséget, jól összedolgozzuk. Hozzáadjuk a ledarált csülökhúst, a fűszerezett kolbászhúst, amíg szinte folyós lesz. A recehártyát kiterítjük, felvágjuk és a masszából készült kis gombócokat teszünk bele, majd összehajtogatjuk. Tepsiben sütjük.

Csanak falui részeges csülök

2 csülköt kicsontozunk, a húst szeletekre vágjuk, egy tepsiben egymás mellé elrendezzük és megsózzuk. Egy tálkában mustárt, fokhagymakrémet és csípős paprikakrémet összekeverünk, ezzel kenjük meg a húsdarabokat. Őrölt feketeborssal és majoránnával megszórjuk, a szeleteket átforgatjuk. A csülök másik oldalát is hasonlóképpen fűszerezzük. Még jobb, ha ezt a műveletet már előző este elvégezzük. Annyi száraz fehérbort öntünk a hús alá, hogy félig ellepje. Fóliával letakarva toljuk a sütőbe. Lassú tűzön, kb. 3 órát sütjük. Amikor megpuhult, a fóliát leszedjük, és szép pirosra sütjük mindkét oldalát. Hagymás főtt burgonyával kínáljuk. Ehhez a héjában megfőzött burgonyát megtisztítjuk, karikákra vágjuk. Kevés zsírban vöröshagymát párolunk, hozzákeverjük a krumplit, összepirítjuk, a megsült csülök pecsenyelevével kicsit meglocsoljuk.

Csülkös bab curry-vel

Hozzávalók:

1 nem füstölt csülök, 50-60 dkg tarkabab, fokhagyma, babérlevél, bors, marhahúsleves kocka, leveszöldség, curry

Feltesszük a zöldségeket és a babot a megtisztított csülökkel egy kuktába főni, mintha bablevest készítenénk. A fűszereket is beletesszük. Mikor majdnem teljesen puha a csülök, levesszük a kukta fedelét, és szépen lassan hagyjuk, hogy a lé lefőjjen. Amikor már kezd a hús leválni a csontokról, óvatosan kivesszük a léből, majd a csontokat eltávolítva apró kockákra vágjuk a húst, és visszahelyezzük az edénybe. Hozzáadunk 2-3 evőkanál curryt, majd kukoricakeményítővel besűrítjük. Rizzsel tálaljuk. Adhatunk hozzá édes kompótot, ami még pikánsabbá teszi.

Megjegyzés: Semmi módon ne füstölt csülköt használj! Kompótból meggy, őszibarack, szilva és ananász a legkellemesebb, esetleg vegyesen is. A rizshez is lehet curryt hozzáadni, de nem fontos.

Csülkös bab hurkával

Hozzávalók

35 dkg csülök, 50 dkg bab (fehér), 1 fej vöröshagyma, 10 dkg szalonna, 1 csokor petrezselyem, 1 szál véreshurka, 1 szál lángolt kolbász, 1 csípős paprika, 1 gerezd fokhagyma, 2 dl olaj sáfrány, só

A csülköt és a babot 12 órára beáztatjuk. A babot, a csülköt, a hurkát, a feldarabolt kolbászt, a szalonnakockákat, a negyedekre vágott hagymát, a zúzott fokhagymát, az aprított petrezselymet és az olajat felforraljuk. A keletkező habot leszedjük, majd lefedve 20 percig kislángon főzzük. (Ha szükséges, a vizet pótoljuk, hogy a babon mindig legyen víz!) Amikor a bab félig megfőtt, beletesszük a sáfrányt. Amikor kész, megsózzuk, lefedjük, levesszük a tűzről, és 30 percig állni hagyjuk. Kidobjuk belőle a hagymát és a petrezselymet. Tálra öntjük, rátesszük a hurkát, és petrezselyemmel díszítjük.

Csülkös currys rizses egytál

Hozzávalók

1 kicsontozott nagy csülök, 25 dkg rizs, 2 dkg vaj, 1 evőkanál ételízesítő (vagy húsleveskocka),

1 g sáfrány(os szeklice), 4 kemény paradicsom, 1 mokkáskanál curry

A csülköt alaposan megtisztítjuk, megmossuk. Bőrével együtt kis kockákra vágjuk, párolóbetétre a kuktába tesszük, és 2 dl sós vízben félpuhára főzzük (kb. 30 perc). Közben a rizst váltott vízben megmossuk, szitán lecsurgatjuk. Felforrósítjuk a vajat, üvegesre pirítjuk rajta a rizst. Dupla mennyiségű vízzel felöntjük, beleszórjuk az ételízesítőt (vagy a húsleveskockát) és a sáfrány(os szeklicé)t, ezután felforraljuk. Takaréklángon, kb. 10 perc alatt félpuhára főzzük. A félig főtt csülköt levétől lecsurgatjuk, és mély tűzálló tálban összekeverjük a félig főtt rizzsel. A csülök főzolevét átszűrjük, és hozzáöntjük a rizses húshoz. A süttőt 180 fokra (gázsütő 2.fokozat) előmelegítjük.

A paradicsomot megmossuk, karikákra vágjuk. A rizsre szórjuk a curryt, jól összekeverjük, majd a rizs tetejére fektetjük a paradicsomszeleteket. A paradicsomot sózzuk, borsozzuk, és a tálat befedjük. A sütőben 25 percig sütjük, majd a tetejét levéve, pirítjuk még 5 percig. Ecetes salátával kínáljuk.

Csülkös kelkáposzta birsalmával

Hozzávalók: 2 db füstölt csülök, 300g kelkáposzta, 100g sajt, 2dl tejföl, 100g birsalma, 30g liszt, 5 g őrlött köménymag, 3 g törött bors, 20 g só, 0,5 dl olaj

Az előkészített csülköt hideg vízben beáztatjuk. Másnap hideg vízben feltesszük főzni, s addig főzzük, amíg könnyen kicsontozható lesz. Kivéve a léből, kihűtjük, kicsontozzuk, nagyobb darabokra vágjuk. A kelkáposztát leveleire szedjük, majd sós, forró vízben megabáljuk. A birsalmát meghámozzuk, és vékony szeletekre vágjuk. A megabált kelkáposztaleveleket megtöltjük a feldarabolt hússal, a felszeletelt birsalmával, felgöngyöljük, és tűzálló tálra rendezzük. A lisztet a tejjel és a fűszerekkel, valamint a lereszelt sajttal kikeverjük, és a felgöngyölt, töltött kelkáposztára öntjük. Előmelegített, forró sütőben pirosra sütjük. Tormamártással, forrón tálaljuk.

Csülök bajor módra

Hozzávalók: 1db nagyobb csülök, 20g grill fűszerkeverék

A csülköt megtisztítjuk, megmossuk, leszárítjuk, majd a grill fűszerkeverékkel bedörzsöljük. Aztán rostélyon, lávakövön vagy faszélen grillezzük, időnként megforgatjuk, és ropogós pirosra sütjük. (Amennyiben idősebb állat csülkéből készítjük, célszerű kevés vízben előpárolni.) Savanyú káposztát és hagymás burgonyát adunk mellé.

Csülök berlini módra

Hozzávalók: 1db hátsó csülök, 50g vöröshagyma, 10g cukor, 2db babérlevél, 5g egész bors, 5g köménymag, 30g só

A csülköt még nyersen porciókra vágatjuk. Megtisztítjuk, megmossuk, majd a fűszerekkel, a hagymával és a cukorral kevés vízben lassan puhára főzzük. Amikor a hús kezd leválni a csonttól, tányérokra rendezzük. Előre elkészített sárgaborsópürét tálalunk hozzá kisütött sovány szalonnával, hagymakockákkal, savanyú káposztával, sós burgonyával és mustárral.

Csülök bolgár módra

Hozzávalók: 1db csülök, 1,5dl olaj, 10g fűszerpaprika, 150g mirelit lecsó, 300g rizs, 100g vöröshagyma, 10g fokhagyma, 2g törött bors, 30g só

Az előkészített csülköt sózott hideg vízben feltesszük párolni. Amikor megpuhult, kicsontozzuk és nagyobb darabokra vágjuk. A megválogatott rizst az olvasztott zsírban üvegesre pirítjuk, majd felengedjük másfélszeres mennyiségű forró vízzel, és lefedve, puhára pároljuk. A lecsót a párolt rizshez adjuk, megfűszerezzük, aztán összekeverjük. Tűzálló tál egyik oldalára felhalmozzuk a lecsós rizst, másik oldalára a darabolt csülökhúst, és előmelegített, forró sütőben átsütjük. Forrón tálaljuk.

Csülökegytál

Hozzávalók:

2db kicsontozott csülök, 800g burgonya, 150g vöröshagyma, 2g őrölt szerecsendió, 30g só, 5g törött bors, 2dl tejföl

A kicsontozott, megtisztított és megmosott csülköt nagyobb darabokra vágjuk, megsózzuk, aztán kevés víz aláöntésével, fedő alatt puhára pároljuk. Amíg a hús puhul, a burgonyát megtisztítjuk, majd kis hasábokra vágjuk, a vöröshagymát pedig karikára szeleteljük. Mély tűzálló tál aljára burgonyát teszünk, erre egy réteg karikára vágott vöröshagymát helyezünk, aztán megszórjuk a fűszerekkel, és megsózzuk. Ezt a műveletet addig ismételjük, amíg az anyagok el nem fogynak. Ekkor a megpárolt csülökhúst bőrös felével felfelé, ráakadjuk. A kevés húslével elkevert tejfölt ráöntjük, majd előmelegített, forró sütőben, lefedve, kb. 30 percig pároljuk, aztán a fedőt levéve, piros-ropogásra sütjük. A sütőből kivéve, saját edényében, forró tálaljuk.

Csülök fokhagymás tejfölben

Hozzávalók:

1 db nagy kicsontozott csülök, 10 g fokhagyma, 3 dl tejföl, 0, 5 dl borecet, 30 g só, 3 g törött bors

A kicsontozott és megmosott csülökhúst vékony szeletekre vágjuk, közepesen mély jénai tálba tesszük, sóval, borssal, és a péppé zúzott fokhagymával megszórjuk. Kevés víz aláöntésével, előmelegített sütőben félpuhára pároljuk. A borecetet összekeverjük a tejföllel, a félig megpárolt csülökre öntjük, majd készre pároljuk. Amikor megpuhult, a tál tetejét levesszük, és a készítményt ropogósra sütjük. Forrón tálaljuk. Salátát és burgonyát adunk hozzá.

Csülök lencseraguval

Hozzávalók:

2 főtt-füstölt csülök, 50 dkg lencse, 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, liszt, olaj, tejföl, babérlevél, mustár, ecet, cukor só.

A csülköt dörzsöljük be sóval, öntsünk rá kevés olajat, és nem túl forró sütőbe tegyük be sülni. Ha a hús leve elpárolgott mindig öntsünk alá kevés vizet. Sütés közben néha forgassuk meg és saját levével locsolgassuk, mellétezzük a cikkekre vágott vöröshagymát és készre sütjük. A lencsét még előző este beáztatjuk. Hideg vízben kezdjük el főzni, forraljuk fel, tegyünk bele sót és babérlevelet. Amikor elkészült barna rántást keverünk hozzá. Tejföllel, mustárral, ecettel ízesítjük és jól átforraljuk.

Tálalás előtt a csülköt felszeleteljük, lisztben megforgatjuk és kevés olajban mindkét oldalát megsütjük. A szeleteket a lencseraguval helyezve kínáljuk.

Csülkös rakott krumpli

Hozzávalók:

1 db főtt, füstölt csülök, 2 kg burgonya, 2 pohár tejföl, 1 pohár tejszín, 2 fej vöröshagyma, 20 dkg trappista sajt, 6 db főtt tojás, olaj, mustár, ketchup, bors

Nagyon nehéz elkészíteni, csak erős idegzetűek tervezzenek be effajta eledelt. A dologbosszantóan nehéz kivitelezhetősége abban rejlik, hogy nincs az a füstölt csülök, amit, ha megfőznek (finom, illatos, puhára, ahogy illik, hogy leváljon a csonttól), ne fogyna el azon melegében. Legfeljebb némi bőrdarabka marad belőle egy óra múlva, de ez sajnos nem elég a rakott krumpliban. Pár módszer azonban mégis kínálkozik e hatalmas nehézség áthidalására: 1. Főzz két csülköt. 2. A megfőtt és kicsontozott csülköt jó szoroson tekerd be alufóliába és vidd át a szomszéd hűtőjébe. 3. Kérd meg a szomszédot, hogy ő főzzön neked egy csülköt és őrizze másnapig. 4. Jól vacsoráztasd be a családot, és amíg alszanak, az éj leple alatt főzd meg a csülköt. Gyűjthetsz még ötleteket a megőrzésre vonatkozóan, de valószínűleg egyetlen bombabiztos tipp sem létezik. Ha valamilyen csoda folytán mégiscsak sikerült valamilyen alattomos módon megőrizned egy kitűnő, kicsontozott, kihűlt, főtt csülköt, nyert ügyed van. Innen kezdve a kaja elkészítése pofon egyszerű. Szeleteld fel a csülköt, karikázd fel a nyers krumplit, meg a hagymát. Főzd meg a tojást. Tegyel némi olajat egy jó nagy tepsibe és kezd rétegezni a dolgokat. Egy réteg krumpli, ezt sózd meg egy kicsit, szórd meg borssal, tedd rá a hagymát. Jön rá a csülök, ezt kend meg mustárral és ketchuppal, karikázd rá a főtt tojást, ezt hintsd meg reszelt sajttal és tedd rá az egyik pohár tejfölt. Következik a krumpli, pici só, bors, a maradék reszelt sajt, a másik pohár tejföl. Az egészet, pedig öntsd le egy pohár tejszínnel, takard le alufóliával és tedd be sülni. Ne lepődj meg, ha az egész család kizarándokol a konyhába és nehéz sóhajtások közepette valami ősi beduin táncot lejt a tűzhely körül. Ez csak a látszat; nem rituálé, csak a csülöknek szól. Ha a felső réteg krumpli megpuhult, vedd le a fóliatakarást és pirítsd még egy kicsit, feltéve, ha kibírja addig a család. Ha nem, hát nem. Haloványan is pont olyan isteni finom.

Csülök Huszárné módra

Hozzávalók:

2 nagy kicsontozott csülök, 1 kg burgonya, 3-4 gerezd fokhagyma

Raguhoz: 15 dkg füstölt szalonna, 1 szál gyulai vagy házi kolbász, 25 dkg gomba, 1/2 kg zöldborsó, 4 közepes vöröshagyma

A csülköt 3-4 gerezd fokhagymával felteszem főni. A burgonyát szintén héjában megfőzöm. Amíg fő elkészítem a ragut. Megolvasztom a szalonnát, majd a hagymát karikára vágva megfonnyasztom, utána kerül rá a gomba és a zöldborsó. Együtt párolom amíg megpuhul, a legvégén kis kockára vágom a kolbászt és azt is hozzáteszem. A megfőtt krumplit hámozás után tűzálló tálba teszem egy kis olajat öntök alá, majd ráhelyezem a csülköket és a sütőben szép pirosra sütöm. Tálalásnál öntöm rá az előbb elkészített ragut.

Csülök Juliska módra

Hozzávalók:

1 db füstölt csülök, 100 g gépsonka, 100 g füstölt szalonna, 150 g tarkabab, 200 g paradicsom, 200 g zöldpaprika, 150 g gomba, 150 g uborka, 1 csomó zöldpetrezselyem, 600 g zöldbab, 30 g só, 2 g törött bors, 1 dl száraz fehérbor, 30 g vaj

Az előkészített csülköt hideg vízben feltesszük főni, és puhára főzzük. A vízből kivéve, kihűtjük, majd kicsontozzuk, aztán előmelegített, forró sütőben ropogósra sütjük. A tarkababot előző nap megválogatjuk, megmossuk, aztán hideg vízben beáztatjuk. A csülök kihűtött főzőlevében a tarkababot megfőzzük, majd leszűrjük. A szalonnát és a sonkát metéltre, a gombát, a paprikát, a paradicsomot és az uborkát szeletekre vágjuk. A szalonnát kisütjük, hozzáadjuk a sonkát, és lepirítjuk. A zöldbabot olvasztott vajon, kevés sóval puhára pároljuk. Elkészítjük a ragut. A lepirított szalonnához és sonkához hozzáadjuk a paprikát, a paradicsomot, a gombát, az uborkát, ízesítjük sóval, fűszerezzük törött borssal, finomra vágott zöldpetrezselyemmel, aláöntjük a bort, aztán az egészet együtt megpároljuk. Tálaláskor a tál közepére helyezük a megsütött csülökhúst, ráhalmozzuk a ragut, a ragu tetejére a megpárolt zöldbabot. Tetejét megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel, és visszatesszük a sütőbe. Forrón tálaljuk.

Csülök kelkáposztával

Hozzávalók:

2db mellső csülök, 20gr grillfűszer, 30gr só, 1kg kelkáposzta, 0,5dl olaj, 2dl tejföl, 1db tojássárgája.

A csülköt megtisztítjuk, megmossuk, a grillfűszerrel és kevés sóval jól bedörzsöljük, majd kevés vizet aláöntve, puhára pároljuk. Közben a kelkáposztát leveleire szedjük, és megabáljuk. A megpárolt csülköt kicsontozzuk, ujjnyi vastag hasábokra vágjuk, aztán a kelkáposzta leveleibe belegöngyöljük. Tűzálló tálat olajjal kikenünk, és a kelkáposztába göngyölt csülköt szorosan egymás mellé belerakjuk. A csülök párolólevét zsírára visszapírítjuk, kihűtjük, majd elkeverjük benne a tejfölt és a tojássárgáját. Ezt a keveréket a lerakott göngyölegekre öntjük, majd előmelegített, forró sütőben átsütjük. Párolt rizst adunk mellé. Forrón tálaljuk.

Csülök korhelykáposztával

Hozzávalók:

80 dkg sertéscsülök, 50 dkg savanyú káposzta, 40 dkg burgonya, 12 dkg füstölt kolbász, 10 dkg vöröshagyma, 2 dl tejföl, 2 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál olaj, 1 dkg pirospaprika, só

A csülköt kicsontozzuk, nagyobb darabokra vágjuk, majd sós vízben félkészre főzzük. A savanyú káposztát és az apróra vágott vöröshagymát felengedjük vízzel, majd zúzott fokhagymával és pirospaprikával fűszerezzük, és szintén félkészre főzzük. A burgonyát megfőzzük, és a kolbással együtt felkarikázzuk. Egy közepes tepsit kikenünk olajjal, majd belerétegezzük a burgonyát és a káposztát. Rátesszük a csülökdarabokat, majd tetejét befedjük a felkarikázott füstölt kolbással. Meglocsoljuk tejjel, sütőben megsütjük, majd piros paprikával megszórva tálaljuk.

Csülöknyárs

Hozzávalók: 2 első csülök, 3-4 fej hagyma, 2-3 gerezd fokhagyma, rozmaring, bors, só.

A csülköket kicsontozom, majd úgy vágom kockákra, hogy mindegyikre jusson egy darabka bőr is. A hagymákat felnegyedelem. A nyársakra váltakozva felhúrom a csülköket és a hagymákat. Sózom, borsozom, majd mindegyik nyársat egy darab alufóliára teszem és megszórom zúzott fokhagymával és friss rozmaringgal. Szorosan becsomagolom. Forró sütőben fél óráig elősütöm. Mikor érkezett a szabadtéri grillezés ideje, fólia nélkül 10-12 perc alatt készre sütöm.

Csülök olasz módra

Hozzávalók:

2db csülök, 100g vöröshagyma, 10g fokhagyma, 150g sárgarépa, 150g petrezselyemgyökér, 50g zeller, 50g zsír, 100g paradicsompüré, 1,5dl fehérbor, 50g citrom, 1 csomó petrezselyemzöld, 30g só, 3g törött bors.

A megtisztított, megmosott csülköket megsózzuk. A zsírt felforrósítjuk, a besózott csülköket elősütjük benne, aztán kevés vizet alájuk öntve, fedő alatt, félpuhára pároljuk. A párolóléből kivéve kihűtjük, kicsontozzuk, majd ujjnyi vastag hasábokra vágjuk. A megtisztított zöldségeket apró kockákra vágjuk, a húshoz adjuk, majd hozzáöntjük a párolólevet, a fehérbort és a külön lepírt paradicsompürét. Ízesítjük sóval, fűszerezzük a törött borssal és a péppé zúzott fokhagymával. Lefedjük, és sütőben készre pároljuk. Tálaláskor a húst tálra rendezzük, ráöntjük a zöldséges ragut, tetejét citromkarikával és finomra vágott zöldpetrezselyemmel díszítjük. Párolt rizst vagy sós burgonyát adhatunk mellé.

Csülökpaprikás bográcsban

Hozzávalók:

2db kicsontozott hátsó csülök, 200g füstölt szalonna, 150g vöröshagyma, 20g fűszerpaprika, 4dl száraz vörösbor, 20g fokhagyma, 2g törött bors, 5g köménymag, 200g paradicsom, 200g zöldpaprika, 1db csípős zöldpaprika, 50g zeller, 200g kelkáposzta, 40g só.

A kicsontozott csülökhúst 2x2 cm-es kockákra vágjuk. A füstölt szalonnát apró kockákra aprítjuk, zsírját bográcsban kisütjük. Hozzáadjuk a finomra vágott vöröshagymát, és aranyárgára pirítjuk. A tűzről levéve elkeverjük benne a fűszerpaprikát, kevés vizet adunk hozzá, visszatesszük a tűz fölé, és a zsírára visszapirítjuk. Hozzáadjuk a kockára vágott csülökhúst, a köménymagot, a zúzott fokhagymát, megsózzuk, megborsozzuk, a vörösborral felengedjük, majd lassú tűzön pároljuk. Ha a folyadék elpárologna, kevés vízzel pótoljuk. Amikor a hús félpuha, hozzáadjuk a kockára vágott paprikát, paradicsomot, zellert. Nem kevergetve, hanem rázogatva majdnem puhára pároljuk. Ekkor hozzáadjuk a metéltre vágott kelkáposztát ha szükséges, utána ízesítjük, majd készre pároljuk. Körete sós burgonya. Jégbe hűtött kovászos uborkát fogyaszthatunk mellé.

Csülök párizsi módra

Hozzávalók:

1db nagy kicsontozott hátsó csülök, 1db tojás, 1dl világos sör, 40g liszt, 30g só, 5g fokhagyma, 5dl olaj.

A kicsontozott csülköt sós vízben puhára főzzük. A főzővízből kivéve kihűtjük, majd nagyobb csíkokra vágjuk. Az egész tojást a sörrel kikeverjük, hozzáadjuk a lisztet, kissé megsózzuk, belekeverjük a péppé zúzott fokhagymát. Az összevágott húst lisztbe, majd a masszába mártjuk, és bő, forró olajban kisütjük. Tálaláskor adhatunk hozzá zöldségfélét, vagy párolt rizzsel, tartármártással kínálhatjuk.

Csülök mézes ropogósan

Hozzávalók:

2 kisebb sertéscsülök, 3 evőkanál akác méz, 1 evőkanál ételízesítő por, 3-4 gerezd fokhagyma, só, 1 kiskanál paprikakrém, csipetnyi örölt bors és kömény.

A sertéscsülköt alaposan megtisztítjuk, majd ételízesítő porral és fokhagymával ízesített sós vízben, lassú tűzön puhára főzzük. A puha csülköket félbevágva tűzálló tálba fektetjük. Főzőlevéből egy deciliternyit kimerünk, paprikakrémmel, mézzel és a fűszerekkel elkeverjük, azután a csülköket meglocsoljuk vele és forró sütőbe tesszük. A mézes fűszeres keverékkel locsolgatva, a húsdarabokat forgatva 20-25 perc alatt ropogósra sütjük. Tepsiben sült burgonyával és párolt káposztával kínáljuk.

Csülök nagy módra

Hozzávalók:

1 db csontos hátsó sertéscsülök, 1 kg burgonya, 20 dkg juhtúró, 3 dl főzőtejszín, 8-10 gerezd fokhagyma, 2 csokor kapor, babérlevél, tárkony, bors, mustármag, koriander, borsikafű, vöröshagyma, só

A csülköt fűszeres vízben (babérlevél, tárkony, bors, mustármag, koriander, borsikafű, hagyma, só) puhára főzzük. A burgonyát kockákra vágjuk, sütés előtt leszárítjuk és bő forró olajban megsütjük. Egy tepszi aljára tesszük a sült burgonyát, rá a megfőzött, félbevágott csülköt és beborítjuk az alábbi öntettel: a juhtúrót villával összetörjük, felöntjük tejszínnel, majd simára keverjük. Beletesszük a finomra vágott fokhagymát és az apróra vágott kaprot. Kevés zsemlemorzsával meghintjük és 20 percig forró sütőben megpirítjuk.

Csülök pékné módra

Hozzávalók:

1 nagy hátsó vagy 2 kisebb, mellső csülök (kb. 2 kg), 1 evőkanál só, 1 kiskanál egész fekete bors, 1 vöröshagyma, 2 babérlevél, 4 gerezd fokhagyma, a körethez: 1,5 kg burgonya, 30 dkg vöröshagyma, (még jobb, ha friss, apró, gyöngyhagyma), 1 csapott evőkanál só, 1-1 mokkáskanál őrölt bors, és pirospaprika, 1 csapott evőkanál majoránna, 1 csokor petrezselyem, 4 evőkanál olaj

A csülköt jól megmossuk, az esetleg rajtamaradt szőrszálakat leperzselygünk és lekaparjuk. Fazékba tesszük, és annyi vizet öntünk rá, amennyi bőven ellepi. Megsózzuk, az egész borszal, a megtisztított, elfelezett hagymával, a babérlevéllel és a fokhagymával fűszerezünk. Nagy lángon fölforraljuk, majd lefődjük, és kis lángon 1,5-2 óra alatt szinte teljesen puhára főzzük. Ezután levéből kivesszük, és nagy tepsibe fektetjük. A körethez a burgonyát és a hagymát megtisztítjuk, cikkekre vágjuk (a gyöngyhagymát egészben hagyjuk). Megsózzuk, megborsozzuk, a pirospaprikával, a majoránnával meg fölaprított petrezselyemmel megszórjuk, az olajat ráöntjük és jól összekeverjük. A csülököt köré halmozzuk, és sütőben, közepes lánggal (180 °C, légkeveréses sütőben 170 °C) kb. 1 órán át sütjük. Közben a húst többször megforgatjuk, a köretet megkevergetjük. Akkor jó, ha a hús megpirul, és teljesen egyszerre puhul meg a burgonyával meg a hagymával. Tálaláskor a csonttól a húst lefejtjük, felszeleteljük, majd a csülök eredeti formájához hasonlóan visszarakogatjuk a csontra. A vele sült hagymás burgonyával és savanyúsággal körítve tálaljuk.

Csülökpörkölt krumpli rétesel

Hozzávalók:

1db kicsontozott csülök, 100g füstölt szalonna, 100g vöröshagyma, 10g fokhagyma, 1db cseresznyepaprika, 200g zöldpaprika, 200g paradicsom, 40g só, 10g fűszerpaprika,

A krumplis réteshez: 1kg burgonya, 10g vöröshagyma, 2 csomag réteslap, 1 csomó zellerlevél.

A kicsontozott csülökhúst kockára vágjuk. A kockára vágott füstölt szalonnát kiolvasztjuk, hozzáadjuk a finomra vágott vöröshagymát, és aranyárgára pirítjuk. A tűzről levéve elkeverjük benne a fűszerpaprikát, és kevés vizet öntve hozzá felforraljuk, majd zsírjára visszapirítjuk. Hozzá tesszük a kockára vágott csülökhúst, a fokhagymát, a cseresznyepaprikát, a kockára vágott zöldpaprikát és paradicsomot, és rövid lében puhára pároljuk. Amíg a hús párolódik, elkészítjük a krumplis rétest. A megtisztított burgonyát nyersen felszeleteljük, majd a zsírban megfonnyasztott hagymával, a fűszerpaprikával, a sóval és kevés vízzel állandó kevergetés közben addig főzzük, amíg a burgonya töredezni nem kezd. Ekkor belekeverjük az őrölt köménymagot, a finomra vágott zellerlevelet, valamint kevés pörköltlevet a csülök párolólevéből. Az egészet lefedjük, és a tűzről levéve 15 percig hagyjuk saját gőzében párolódni. A réteslapot vizezett konyharuhán szétnyitjuk, a burgonyát a réteslap egyik oldalára rakjuk, végeit visszahajtjuk, aztán felgöngyöljük.

Kizsírított tepsibe tesszük és középmeleg sütőben megsütjük. Tálaláskor a krumplis rétest ferdén felszeleteljük, tálra rendezzük, majd a forró csülökpörköltet a rétes közé öntve forrón tálaljuk. Tetejét díszíthetjük karikára vágott paprikával és paradicsommal.

Csülökragu sós buktával

Hozzávalók:

1db füstölt csülök, 250g burgonya, 750g kelkáposzta, 250g liszt, 50g vöröshagyma, 3dl húsleves (kockából), 2dl tejszín, 2db tojás, 1,2dl tej, 40g élesztő, 50g vaj vagy főzőmargarin, 30g étkezési keményítő, 30g magos mustár, 1 csokor petrezselyemzöld, 30g só, 20g őrölt fehér bors, 20g cukor.

A megmosott csülköt 2 liter forrásban lévő vízbe helyezzük. Addig főzzük, amíg a hús le nem válik a csonttól. A burgonyát meghámozzuk, megmossuk, és sós vízben megfőzzük. A tejet meglangyosítjuk, feloldjuk benne az élesztőt, majd belekeverjük a cukrot és a 100g lisztet. 5 percig kelesztjük. A burgonyát leszűrjük, összetörjük, összegyúrjuk a maradék liszttel, a két tojás sárgájával és az apróra vágott petrezselyemzölddel. Sóval, őrölt borssal ízesítjük, majd konyharuhával letakarva meleg helyen kb. 20 percig kelesztjük. A tésztából nyolc kis cipót formálunk, kivajazott tűzálló tálba tesszük, és további 20 percig kelesztjük. Előmelegített sütőbe toljuk, és kb. 40 percig sütjük. A megtisztított és megmosott kelkáposztát kisebb darabokra vágjuk. A megtisztított vöröshagymát felkarikázzuk. A főtt csülköt kivesszük a léből. A hagymát aranyárgára sütjük, majd kivesszük a serpenyőből. A visszamaradt zsiradékot megfuttatjuk a kelt, felöntjük a levessel és a tejszínnel, 15 percig főzzük, végül hozzáadjuk a kicsontozott, nagyobb darabokra vágott húst. Az étkezési keményítőt kevés vízzel simára keverjük, és besűrítjük vele a levet. Sóval, borssal és magos mustárral ízesítjük. A csülökragut a sós buktával és a sült hagymakarikákkal tálaljuk.

Csülök sörös bundában

Hozzávalók:

1 db csülök (nyers) 1 gerezd fokhagyma 1 db tojás 2 dl sör 4 evőkanál liszt (finom) sütéshez olaj

A csülköt alaposan megtisztítjuk, alaposan megmossuk.

Párolóbetétre a kuktába tesszük, és 1,5 dl sós vízben, kb. 40 perc alatt puhára főzzük. Levét lecsurgatjuk, langyosra kihűtjük. A fokhagymát meghámozzuk, összenyomjuk.

A csülköt két centis csíkokra vagdaljuk. A tojást a sörrel habosra verjük, hozzákeverjük a lisztet, kevés sót és a fokhagymát. Sűrű palacsintatészta-masszát kell kapnunk. Ha nem elég sűrű, kevés liszttel sűríthetjük. A masszában megforgatjuk csülökhús-csíkokat, majd bő, forró olajban pirosra sütjük. Konyhai papírkendőre szedjük, a felesleges olajat lecsöpögtetjük róla, és melegen tartjuk. Tartármártást, vegyes, párolt zöldséget vagy krumplipürét kínálunk hozzá.

Csülök tavasziasan

Hozzávalók:

2 db mellső csülök, 200 g sárgarépa, 200 g petrezselyemgyökér, 50 g vöröshagyma, 20 g paradicsompüré, 250 g fejtett zöldborsó, 150 g gomba, 20 g liszt, 30 g zsír, 30 g só, 1 csomó zöldpetrezselyem

A zsírt felolvasztjuk, beletesszük a finomra vágott vöröshagymát, és megfonnyasztjuk. Az előkészített csülköket besózzuk, majd a hagymás zsírba téve, kevés folyadék aláöntésével, félpuhára pároljuk. Hozzáadjuk a megtisztított és kockára vágott zöldségeket és a paradicsompürét. Az egészet majdnem puhára pároljuk. Beletesszük a cikkekre vágott gombát és a zöldborsót. A lisztet kevés párolóléval simára keverjük, majd a forrásban lévő csülökhöz adjuk. Kiforraljuk. Forrón tálaljuk, tetejét finomra vágott petrezselyemmel meghintjük.

Csülök tavaszi módra

Hozzávalók:

1 db nagy hátsó csülök, 100 g zsír, 10 g fokhagyma, 3 g köménymag, 500 g sárgarépa, 500 g petrezselyemgyökér, 1 csomó zöldpetrezselyem, 1000 g burgonya

Az előkészített csülköt hideg vízben feltesszük főni, megsózzuk, fűszerezzük köménymaggal és fokhagymával. Fedővel letakarjuk, és félpuhára főzzük. Amíg a csülök fő, a zöldségfélét megtisztítjuk, és hasábokra vágjuk. Amikor a csülök már fépuha, főzővizéből kiemeljük, tűzálló tára tesszük, köré rakjuk a feldarabolt zöldségfélét, ráöntjük az olvasztott zsírt, és lefedve, középmeleg sütőben az egészet puhára pároljuk. A fedőt levesszük, a csülköt sörrel kenegetve forró sütőben ropogósra sütjük. Amikor megsült, kiemeljük, pihentetjük, majd éles késsel vékony szeletekre vágjuk, visszahelyezzük a csontra, és a párolt zöldségeket mellérakjuk. Tálaláskor finomra vágott zöldpetrezselyemmel megszórjuk, paprika- és paradicsomkarikákkal díszítjük.

Csülöktekercs

Hozzávalók:

1 nagyobb füstölt hátsó csülök, 150 g vöröshagyma, 20 g fokhagyma 150 g torma, 1 dl tejszín vagy 80 g tejszínhab, 3 db kemény tojás, 2 db zöldpaprika, 2 csomag zöldhagyma, egész bors, babérlevél

A csülköt többször megmossuk, majd annyi hideg vízben, hogy ellepje, fedővel lefedve feltesszük főni. A főzőlébe beletesszük az alaposan megmosott tojásokat. A hagymát és a fokhagymát megtisztítjuk, és az egész borssal, a babérlevéllel együtt a főzőlébe tesszük.

Amíg a csülök fő, a tormát megtisztítjuk, lereszeljük, és a felvert tejszínhabba keverjük. Ha a csülök megfőtt, saját levében majdnem kihűtjük, a főzőléből kivéve lecsepegtetjük, bőrét egyik oldalán bevágva kicsontozzuk. A csülökhúst a zsíros résztől elválasztjuk (a zsíros rész a bőrön marad). A húst apró kockára vágjuk. A csülök zsíros bőrét fóliára fektetjük, beletesszük az apróra vágott húst, szorosan feltekerjük, és hűtőszekrényben kihűtjük. Tálalás előtt a tojásokat megtisztítjuk (ne felejtjük el hideg vízben lehűteni, hogy a héja könnyen elváljon), cikkekre vagy karikára vágjuk, a zöldpaprikát félbevágjuk, magházát eltávolítjuk, és beletöltjük a tormakrémet. A tekerceszt a hűtőszekrényből kivéve vékony szeletekre vágjuk, lehetőleg fatálra rendezzük, köré rakjuk a tojást, az újhagymát és a tormakrémmel megtöltött zöldpaprikát.

Csülöktekercs zöldséggel

Hozzávalók:

1 db kicsontozott füstölt csülök, 6 db tojás, 1 dl tejföl, 3 dl tej, 0,5 dl olaj, 30 g liszt, 20 g vaj, 100 g sárgarépa, 100 g gomba, 100 g paradicsom- paprika, 150 g zöldbab, 1 csomó zöldpetrezselyem, 5 g törött bors, 20 g só, 2 g curry

A megtisztított csülköt sózott hideg vízben feltesszük főni. Lefedve puhára főzzük, majd levéből kivéve kihűtjük, ledaráljuk, összekeverjük a tejföllel, a finomra vágott zöldpetrezselyemmel, megsózzuk, megborsozzuk. Amíg a csülök fő, elkészítjük a tojáslepényeket. Egy deciliter tejet az olajjal és 5 db tojással felferünk, majd palacsintasütőben 8 darab, kb. 20 centiméteres átmérőjű tojáslepényt sütünk. A tojáslepényeket megkenjük a csülökvagdalékkal, feltekerjük, és félretesszük. A zöldségfélét vékony szeletekre vágjuk, kevés zsiradék, illetve folyadék aláöntésével majdnem puhára pároljuk. Elkészítjük a besamelmártást. Az olvasztott vajban a lisztet fehér habzásig hevítjük, majd a tűzről levéve, felengedjük a maradék tejjel, simára keverjük, átvonóképességre besűrítjük. Elkeverünk benne egy tojássárgáját, megsózzuk, curryvel ízesítjük. A megpárolt zöldségeket a betöltött tojáslepényekre halmozzuk, átvonjuk a mártással, és előmelegített sütőben pirosra sütjük.

Csülöktokány mexikói módra

Hozzávalók:

1 db kicsontozott csülök, 300 g gomba, 200 g vöröshagyma, 200 g paradicsom, 15 g fűszerpaprika, 1, 5 dl olaj, 30 g só, 150 g konzerv zöldborsó

A megtisztított vöröshagymát finomra vágjuk, az olajban aranysárgára pirítjuk. A tűzről levéve, a fűszerpaprikát elkeverjük benne, kevés vizet adunk hozzá, és zsírára visszapirítjuk. A megtisztított és megmosott csülökhúst apró kockákra vágjuk, és a zsírára visszapirított pörköltalaphoz adjuk. Megsózzuk, hozzáadjuk a cikkekre vágott paradicsomot, és kevés folyadék aláöntésével, puhára pároljuk. Ha a párolólé elpárologna, pótoljuk. Amíg a hús párolódik, a gombát megtisztítjuk, kockákra vágjuk, és külön edényben, olajon megpároljuk.. A megpuhult húst, a megpárolt gombát, a levéből leszűrt zöldborsót hozzákeverjük, és összeforraljuk. Forrón tálaljuk. Petrezselyemmel megszórt párolt rizst adunk hozzá.

Csülök tormával

Hozzávalók:

1 db kicsontozott csülök, 300 g vegyes zöldség, 50 g reszelt friss torma, 0, 5 dl borecet, 10 g fokhagyma, 30 g só, 5 g törött bors, 2 dl tejföl, 20 g cukor

A megtisztított és megmosott csülökhúst hideg vízben feltesszük főni, ha elforrt, hozzáadjuk a megtisztított és karikára vágott fokhagymát, megsózzuk, megborsozzuk, majd fedő alatt puhára főzzük. Amikor megfőtt, levéből kivéve kihűtjük, majd vékony csíkokra vágjuk. Amíg a csülök fő, a reszelt tormát elkeverjük a borecettel, a cukorral és a tejjel.

A csíkokra vágott csülökhúst a tormás tejjelben megforgatjuk, tálra rendezzük. Köréje rakjuk a levéből kiszedett zöldséget, aztán sütőbe tesszük, átmelegítjük. Főtt vagy héjában sült burgonyával tálaljuk.

Csülök zöldbabbal

Hozzávalók:

1 db csülök, 50 g zsír, 300 g konzerv zöldbab, 2 g törött bors, 1 g szegfűbors, 50 g vöröshagyma, 40 g vaj, 100 g reszelt sajt, 30 g só

A csülköt megtisztítjuk, megmossuk, besózzuk. A besózott csülköt tűzálló tálba tesszük, rárakjuk a fagyos zsírt, fűszerezzük a törött borssal, a szegfűborssal, kevés folyadékot aláöntve, többszöri locsolgatás közben majdnem puhára pároljuk. Ekkor a fedőt levéve, forró sütőben pirosra sütjük. A tálból kivéve kihűtjük, óvatosan kicsontozzuk, hogy ne essen szét, majd éles késsel felszeleteljük. Aztán a csontot visszatesszük a tálra, a felszeletelt csülökhúst rárakjuk a csontra. A zöldbab levét leszűrjük, a babot a szeletelt húsról halmozzuk, tetejét megszórjuk a reszelt sajttal, és a sütőbe visszatéve, a sajtot ráolvasztjuk.

Erdélyi almás csülök

Hozzávalók:

2 db kisebb kicsontozott csülök, 80 g savanyú káposzta, 100 g vöröshagyma, 2 dl tejföl, 1 csomó kapor, 20 g liszt, 10 g fűszerpaprika, 5 g fokhagyma, 20 g őrölt köménymag, 0, 5 dl olaj

A vöröshagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk, üvegesre pároljuk, majd a tűzről levéve, megszórjuk a fűszerpaprikával. A csülköket megtisztítjuk, megmossuk, feldaraboljuk, majd tűzálló tálra rendezzük bőrös felükkel fölfelé, és bekenjük a hagymás-paprikás keverékkel. Előmelegített, forró sütőben □ fedő nélkül □ sütjük, amíg a tetején kéreg nem keletkezik. Kevés vizet aláöntve, lefedve, 1 órán át pároljuk. Közben az átmosott savanyú káposztát szűrőn lecsepegtetjük, és olajon, fedő alatt puhára pároljuk. A tejjel, a lisztet és az apróra vágott kaprot vízzel simára keverjük, majd a puha káposztát behabarjuk vele. Megsózzuk, meghintjük az őrölt köménnyel, aztán jól összeforraljuk. A káposztát tálra rendezzük, tetejére tesszük a csülökhúst, tejjel és paprikaszínnel díszítjük. Forrón tálaljuk.

Disznócsülök Hegedús módra

Hozzávalók: 1,5 kg bőrös disznócsülök, 12 dkg disznózsír, 15 dkg sampinyongomba, 20 dkg vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 dl tejföl, 1/2 citrom, 5 dkg liszt, 3 dl száraz fehérbor, 2 g törött fekete bors, kiskanálnyi mustár, kevés koriander, szerecsendió, csombor, só, körítés.

A kibontatlan disznólábszárat csontozóbárddal keresztbe, csonttal együtt ujjnyi vastag szeletekre vágjuk. A csontot fűrészszel vágjuk, hogy mentes legyen a szilánkoktól. A szeleteket, körbeölelő bőrt néhány helyen átvágjuk, hogy a hússzeletek tenyér nyomására kisimuljanak, és a forró zsiradék ne húzhassa őket össze. Késhegynyi csomborral, szerecsendió-örleménnyel, koriandermag-reszeléssel, törött borssal meghintjük, és rövid ideig pihentetjük. Serpenyőben zsírt hevítünk, és az így előkészített szeleteket mindkét oldalon erős tűz mellett világospirosra sütjük.

Ezzel egyidejűleg tűzálló edényben kevés zsíron apró kockákra vágott vöröshagymát szalmasárgára fonnyasztunk, meghintjük pirospaprikával, hozzáadjuk a péppé zúzott fokhagymát, a felszeletelt gombát, és felöntjük a fehérborral. Hozzáadjuk a fél citrom reszelt héját, a kifacsart levét, kávéskanálnyi mustárt, és amikor simára kevertük, behelyezzük a félig pirosra sült csülökszeleteket. Közepes tűzön, fedő alatt a húst majdnem puhára pároljuk. Amikor a hús kellően megpuhult, a tejfölbe kevert liszttel dúsítjuk, és amikor ismét felforrt, szükség szerint után ízesítjük. Kellemesen csípős, az ízek, illatok harmóniáját nyújtó tejszínsűrűségű lé elnyerése után burgonyakrokettel vagy burgonyagombóccal tálaljuk.

Erdélyi hagymás csülök

Hozzávalók: 1 db csülök (nyers), 3 fej vöröshagyma, ízlés sz. só, ízlés sz. bors (szemes), sütéshez olaj, fokhagyma

A csülköt megtisztítom, megmosom, leszárítom, és jól besózom. Egy alufólia darabba úgy csomagolom be, hogy a sülés közben képződő leve ne folyhasson ki. A becsomagolt csülköt tepsire teszem és az előmelegített forró sütőben, jó egy órán keresztül erős lángon párolom.

Közben a vöröshagymát nagyon vékony karikákra vágom, és a forró olajban ropogós pirosra megsütöm. Meleg helyre teszem. (Nem szabad befedni, sem megsózni, mert megereszkedik!)

A fokhagymát szétzúzom és ráöntök két teáskanálnyi vizet.

A megpuhult csülköt kiszedem a fóliából, bőrét úgy vágom fel, hogy a hús belsejéhez hozzáférjek. A fokhagymás lével bekenem kívül-belül, majd egy lapos tűzálló tálra teszem bőrrel felfelé.

A sült hagymát rátéve, pár percig még a sütőben pirítom.

Erdélyi káposztás csülök

Hozzávalók: 2 db csülök (nyers) 80 dkg savanyú káposzta 1 fej vöröshagyma 2 dl tejföl, 1 csokor kapor 1 evőkanál liszt (finom) 1 teáskanál pirospaprika 1 gerezd fokhagyma 1 mokkás k. köménymag 3 evőkanál olaj 1 ízlés sz. só

A vöröshagymát megtisztítjuk, és apróra vagdalkuk, majd 2 evőkanál zsiradékon üvegesre pirítjuk. Ezután a lángot elzárva alatta, megszórjuk pirospaprikával, és összekeverjük.

A csülköket megmossuk, és ha szükséges, a szőrőktől letisztítjuk, feldaraboljuk. Tűzálló tálba fektetjük bőrös felükkel felfelé. Vastagon bekenjük a paprikás-hagymás szafttal, majd előmelegített, nagyon forró sütőben fedetlenül addig sütjük, míg a teteje kérges lesz.

Ezután 1 dl vizet aláöntünk, és befedve pároljuk 1 órán át. Közben a káposztát megkóstoljuk: ha nagyon savanyúnak találjuk, akkor néhányszor átmoszuk, végül szűrőn lecsöpögtetjük. A maradék olajon fedő alatt puhára pároljuk. A tejfölt, lisztet és az apróra metélt kaprot 1-2 evőkanál vízzel simára keverjük, és a puha káposztát behabarjuk.

Ízlés szerint sózzuk, meghintjük az őrölt köménymaggal, és jól összeforraljuk. A közben megpuhult csülökhúst a tálból kivesszük, helyébe öntjük a káposztát, a káposzta tetejére, egymás mellé helyezzük a húst, és leöntjük a csülök mártásával. Nagyon ízletes és kiadós étel.

Erdélyi káposzta töltött káposzta

Hozzávalók:

700 g vegyes sertéshús (kicsontozott csülökhús, dagadó, lapocka), 1 db füstölt csülök, 600 g darált sertéshús, 100 g füstölt szalonna, 1000 g savanyú káposzta, 1 csomó friss kapor, 40 g só, 10 g törött bors, 150 g rizs, 50 g vöröshagyma, 2 g csombor, 2 dl tejföl, 2 dl száraz fehérbor, 15 g fűszerpaprika, 3 db tojás, 20 db abált vagy savanyított káposztalevél

Nagy felületű lábast használunk a káposzta főzéséhez! A lábas aljára rakjuk a vékony szeletekre vágott füstölt szalonnát. Erre helyezük a savanyú káposzta negyedét – ha a káposztát túlságosan savanyúnak találjuk, átmoszuk -, majd a káposztára tesszük a nagyobb darabokra vágott húsok egy részét. A rétegezést addig folytatjuk, amíg anyagaink el nem fogynak, figyelve arra, hogy az apró káposzta negyede megmaradjon a készítmény – a töltelékek – tetejének lezárásához. A vöröshagymát finomra vágjuk, kevés zsiradékban megfonnyasztjuk, majd a tűzről levéve, elkeverjük benne a fűszerpaprikát. A töltelékhez a rizst összedolgozzuk az egész tojásokkal, a darált hússal, megsózzuk, megborsozzuk, majd káposztalevelekbe töltjük. A betöltött leveleket a lábas aljára rétegezett anyagokra helyezük, hozzáadjuk a csombort, a kaprot, ráöntjük a fehérbort, majd lefedve, mérsékelt tűzön készre főzzük. Ha elkészült, a tál aljára rakjuk az apró káposztát, rá a húst, a húsról a töltelék, végül tejjel és paprikaszínnel díszítjük. Forrón tálaljuk.

Erdélyi lakodalmas töltött káposzta

Hozzávalók:

Savanyú káposzta 1,00 kg, Savanyú káposzta fejes 12 levél, Császár szalonna 0,20 kg, Füstölt csülök 0,60 kg, Sertés csülök 0,60 kg, Sertés köröm 2 db, Árpagyöngy 0,20 kg, Örlött kömény csipetnyi, Pirospaprika 0,03 kg, Só 0,02 gramm, Bors (törött)csipetnyi, Tejföl 0,30 liter, Tejszín 0,10 liter, Csombor 2 ágacska, Fokhagyma 3-4 gerezd, Egri Merlot 0,20 liter, Friss kapor 1 csomag, Vöröshagyma 2 fej, Tojás 1 db

A savanyú káposztát 3 felé osztjuk. Az első 1/3 részt a vastagtalpú edénybe tesszük, majd a kockára vágott füstölt csülköt beborítjuk a második 1/3 rész káposztával. A csülök felét ledaráljuk, a másik felét kockára vágjuk. A darált felét összekeverjük az előfőzött árpagyönggyel (boris), ízesítjük: só, bors, vöröshagyma, örlött kömény, pirospaprika. Rántjuk a tojás, így elkészítjük a töltelékeket. A kockára vágott húsból pörköltet készítünk. Ezt azonban csak egy kicsit főzzük, majd a betöltött töltelékek közé kanalazzuk.

Ekkor ráöntjük a tejszínt, amihez kevés tejfelt adunk, majd a harmadik 1/3 rész apró káposztával beborítjuk az egészet. Amikor már forr, a tüzet nagyon lassúra vesszük. Fedő alatt forraljuk, néha megmozgatva az edényt. Legjobb sütőben, fedő alatt vasedényben elkészíteni. A fehérbort a főzés vége felé, azaz kb. 1 óra elteltével adjuk hozzá. A csombort, és a friss kaprot a tálalás előtt tegyük rá. Tejjel díszítjük ezt az igazán lakodalmas ínyencséget.

Erdélyi tormás csülökhús

Hozzávalók:

1 db sertéscsülök, 800 g kocsonyahús, 100 g vegyes zöldség, 100 g vöröshagyma, 15 g fokhagyma, 30 g sóm 5 g egész bors, 150 g torma

A megtisztított, megmosott húsokat nagyobb kockákra daraboljuk, majd annyi hideg vízben, amennyi ellepi, feltesszük főni. Amikor felforrt, megsózzuk, megborsozzuk, beletesszük a hasábokra vágott zöldséget, a vöröshagymát, valamint a torma felét. Amikor a húsok megpuhultak, a léből kiszedve tálra rendezzük, levét ha szükséges, beforraljuk ráöntjük a húsokra, és a tetejét megszórjuk frissen reszelt tormával. Köretként petrezselymes sós burgonyát adunk hozzá.

Fabada

Hozzávalók:

80dkg füstölt csülök, 50dkg nagy szemű fehér bab, 15dkg füstölt kolbász, 15dkg rizs, 15dkg zöldpaprika, 10dkg füstölt szalonna, 1 cseresznyepaprika, 1 közepes fej hagyma, 2 gerezd fokhagyma, só, bors.

A babot megmossuk és négy-öt órára beáztatjuk. A csülköt félbevágjuk és félig megfőzzük. A szalonnát sajátságában kiolvasztjuk, és a megmosott rizzsel elkeverjük. A babot a cseréptálba szedjük, rátesszük az előfőzött csülköt, beletesszük a füstölt kolbászt, a finomra vágott hagymát, a szeletelt zöldpaprikát, belemorzsoljuk a cseresznyepaprikát és a fokhagymát. Sózzuk, borsozzuk, az egészet elkeverjük, és a tálat lefedve, hús percre a sütőbe tesszük. Később hozzákeverjük a szalonnás pirított rizst, és még negyven percig fedő alatt pároljuk. Mikor elkészült, a csülköt kicsontozzuk, a kolbászt felszeleteljük, és a húsféléket külön-külön tálaljuk.

Fantáziascsülök Lőrinc módra

Hozzávalók:

1,50 kg hátsó füstölt csülök, 2 kg burgonya, 0,1 l Olaj, 0,25 kg KNORR póréahagymakrémleves, fehér bors tetszés szerint

Elkészítési javaslat:

A megtisztított, füstölt csülköt összekockázzuk, olajon félpuhára pároljuk. A burgonyát meghámozzuk, kockára vágjuk és a csülökkel összekeverjük, őrölt fehér borssal ízesítjük, só nem kell, mert a csülök elég sós. Teflonserpenyőbe tesszük, majd KNORR póréahagymalevesport kevés vízzel elkeverünk, és ráöntjük a húsos burgonyára, előmelegített sütőben 40 percig 180 fokon pirosra sütjük. Tálalási javaslat: Melegen, szeletekre vágva tálaljuk.

Tipp: Csülök helyett füstölt pulykacombból is elkészíthető.

Farsangi töltött káposzta csülökkel

Ez is úgy jó, ha több fő egyszerre. Sovány disznóhús, 2 bőrös csülök, 2 köröm, csontos hús kell hozzá jócskán.

2 fej hagymát kevés zsíron (ez fontos, mert a húсок zsírosak!) megdinsztelünk, lehúzzuk a lángtól, úgy keverjük bele a pirospaprikát. Erre dobjuk az apróra vágott húst meg a csontos részeket, összekeverjük, és felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje. Mikor a hús már alaposan megpuhult, hozzáadunk 2 kilónyi jól átmosott savanyú káposztát. Annyi vízzel öntjük fel, hogy továbbra is ellepje, és jól összefőzzük az egészet. Természetesen sóval ízesítjük.

Közben egy másik fazékban egy kisebb káposzta felét sós vízben megfőzzük. Ez szépen megpuhul, úgy hogy fokozatosan szedhetők le a levelei, ezeket töltjük majd meg.

A töltelékhez 25-30 dkg rizst veszünk 1/2 kg sovány darált húshoz (kiegészíthetjük szója-granulátummal is). A rizst sós vízben főzzük, kis olajat is öntünk hozzá, hogy ne ragadjon. Mikor már félig puha, hozzákeverjük a darált húst, őrölt borssal, pici szerecsendióval, sóval ízesítjük, majd 3 tojással összedolgozzuk. Ezzel a masszával töltjük meg a káposztaleveleket, összehajtva szorosan egymás mellé rakjuk őket egy kizsírozott tepsiben, olyanok lesznek, mint a kismalacok. Leöntjük 7 dl natúr paradicsomlével, és egy másik tepsszel lefedve, előmelegített sütőben megsütjük. Tálaláskor a húsos káposztánk tetejére helyezzük őket. Télvíz idején sokáig eláll, s mint a káposztás ételek általában, egyre jobb, ahogy érnek össze az ízek benne. Már hogyha marad, mert frissen is igen jó!

Faszénen sült csülök fokhagymás sörrel locsolva

Hozzávalók:

2 db sertéscsülök (hátsó, csonttal együtt), 1,5 csapott evőkanál só, 1 teáskanál őrölt kömény, 1 teáskanál őrölt fekete bors, 2 teáskanál majoránna, 3 fej fokhagyma, 4 fej vöröshagyma, késhegynyi rozmaring, 30 dkg füstölt szalonna (a kenegetéshez), 2 dl olaj, 1 l sör
A csülköket jól besózzuk, a fűszereket (bors, kömény, majoránna, 1 fej zúzott fokhagyma) összekeverjük az olajjal és jó alaposan bedörzsöljük azokat. 2-3 órát állni hagyjuk, hogy a fűszerek jól átjárják a húst. Majd a tepsi aljára kevés olajat öntünk, behelyezzük a csülköket, mellé dobáljuk a felnegyedelt vöröshagymákat és egy fej szétbontott fokhagymát. A sörbe beleaprítunk egy fej fokhagymát és a felszeletelt szalonna csíkokat ebbe mártogatva kenegetjük a csülköket. 190 C-ra előmelegített sütőbe rakjuk és addig sütjük amíg a bőre szép piros és ropogós lesz. (Ezt az ételt elkészíthetjük faszénparázson is, a csontot kivesszük és helyére nyársat húzva, folyamatosan tekerve egyenletesen pirosra sütjük.) Köretnek héjában sült burgonyát kínálunk hozzá.

Finom sertésláb

Hozzávalók:

2 közepes nagyságú sertésláb, 5 dkg reszelt parmezán sajt, 5 dkg zsemlemorzsa, 1 mk currypor, 2 db egész tojás, 1 mk törött fekete bors, kevés liszt, ízlés szerint só. A lábakat gondosan megtisztítjuk, lekaparjuk, és többször váltott vízben megmossuk. Kuktafazékban, erősen sós vízben a lábakat olyan puhára főzzük, hogy könnyen kicsontozhassuk. A színhúst még melegen belenyomkodjuk egy lapos, szögletes formába. Egy-két evőkanál főzőlevet ráöntünk, majd ha kihült, lefedve betesszük a hűtőszekrénybe. Másnapra kocsonyává dermed. Kiborítjuk a formából és szeletekre vágjuk. Lisztbe mártjuk, a curryvel, sóval, borssal ízesített felvert tojásban megforgatjuk, majd a parmezánnal elkevert zsemlemorzzában meghempergetve, 180 fokos olajban 2-4 perc alatt szép aranyárgára sütjük. A felesleges olaját lecsöpögtetjük, és tartármártással, valamint sült hasábburgonyával tálaljuk. Pontosan olyan, mint a borjúláb. Kissé hosszadalmasan készíthető, de finom és olcsó.

Fokhagymás füstölt csülökfalatok

Hozzávalók:

1 főtt füstölt csülök, 1 db egész tojás, 1 kis fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 3-4 evőkanál finomliszt, 1/2-1 dl tej (vagy csülökfőzőlé), ízlés szerint törött fekete bors, késhegynyi csípős paprika, 1 evőkanál mustár.

Elkészítése: A főtt csülköt kicsontozzuk, majd a húst hosszúkás, vékony csíkokra vágjuk. A tojást habosra verjük a tejjel (csülöklével), hozzáadjuk a lisztet, a megtisztított és lereszelt vöröshagymát, a zúzott fokhagymát, a törött borsot és a csípős paprikát, majd a mustárral is összekeverjük. A húscsíkokat először lisztbe mártjuk, ezután a mustáros tésztában megforgatjuk, és a 180 fokra felforrósított olajba egyenként beletesszük. 4-5 perc alatt pirosra sütjük, majd kivéve leitatjuk róla a felesleges olajat és csípős csalamádéval vagy ecetes paprikával meg tört burgonyával kínáljuk.

Főtt füstölt csülök chilis babbal

Hozzávalók:

70 dkg füstölt csülök, 50 dkg szárazbab, 1 fej vöröshagyma, 1 db paradicsom, 1 db paprika, chili por, 2dl ketchup, ételízesítő, só és bors

A füstölt csülköt puhára főzzük, kicsontozzuk és felszeleteljük. A babot többször váltott hideg vízben lemossuk, majd cikkekre vágott paradicsommal, paprikával, és finomra vágott hagymával főzzük. Közben sóval, borssal, ételízesítővel és chili porral ízesítjük. Amikor a bab állaga már megfelelő, ketchupot adunk hozzá és még néhány percig főzzük. Forrón a felszeletelt csülök mellé tálaljuk és lilahagymával díszítjük.

Főtt-füstölt csülök tésztában sütvörösboros káposztával

Hozzávalók:

főtt füstölt csülök 1,5 kg, vöröskáposzta 1 fej, alma 2-3 db, vöröshagyma 4 db, vörösbor 2 dl, cukor 25 dkg, őrölt kömény, só, őrölt bors

A tésztához: liszt 1 kg, vaj 25 dkg, tojás 2 db (egy a kenéshez), citromlé, élesztő 2,5 dkg, tej 1 dl

A vajat egy kevés liszttel eldolgozzuk, hűtőbe rakjuk. Az élesztővel, tejjel, citromlével, tojással és a maradék liszttel kelt tésztát készítünk. Kinyújtva közepébe helyezük a begyúrt vajat. Többször áthajtogatva, kinyújtva készítjük el a tésztát. Ennek közepére helyezük a kicsontozott csülköt, teljesen beburkoljuk a tésztával, a tetejét tésztadarabokkal díszítjük. 200 °C-os sütőben szép pirosra sütjük.

A káposztát, az almát lereszeljük, a cukrot karamellizáljuk. Ha szép barna a cukor, rátesszük a szeletelt hagymát, reszelt káposztát és almát. Fűszerezük, és fedő alatt puhára pároljuk. Csak a legvégén, tálalás előtt adjuk hozzá a vörösborot.

Fügével töltött füstölt csülök

Hozzávalók:

1,6 kg füstölt csülök, 1 koszorú aszalt füge, 5dl vörös bor, 1 citrom, 6 szem szegfűszeg, őrölt bors, olaj

A fügét tálba tesszük, felengedjük borral, majd hagyjuk, hogy jól bedagadjon. Közben a csülköt hideg vízben puhára főzzük. Kivesszük a főzőléből, lecsöpögtetjük, majd óvatosan kihúzzuk belőle a csontot. Lefejtjük róla a bőrt és a zsírréteget, majd a zsírról óvatosan levesszük a bőrt úgy, hogy egyben maradjon. A fügéről leöntjük a vörösborot, a csont helyére töltjük, majd a húst beburkoljuk a bőrrel. Kötözőspárgával rögzítjük, majd felhevített olajon kissé lepirítjuk. Meglocsoljuk a borral, amiben a füge ázott, citromlével, szegfűszeggel és borssal ízesítjük, majd lefedjük. Takaréklángon puhára pároljuk, majd kiemeljük a léből, és levesszük róla a spárgát. Felszeleteljük, meglocsoljuk saját pecsenyelevével, majd párolt rizzsel körítve tálaljuk.

Füstölt csülök burgundi módra

Hozzávalók:

1.2 kg füstölt csülök, 10 dkg sárgarépa, 10 dkg fehérrépa, 10 dkg zellergumó, 8 szem fekete bors, 2 babérlevél, fél citrom, 2.5 dl testes vörösbor

A csülköt megmossuk, majd felengedjük kevés vízzel. A sárgarépát, a fehérrépát és a zellergumót megtisztítjuk, majd felkarikázzuk. Fekete borssal és babérlevéllel ízesítjük, majd lefedjük, és takaréklángon puhára főzzük. Kivesszük a főzőléből, bőrét lehúzzuk, majd tepsibe rakjuk. Kevés olajat öntünk alá, majd forró sütőben átsütjük. Tálra tesszük és felszeleteljük. A zöldségeket leszűrjük, majd hozzáadjuk a felaprított bőrkét, amit a húsról lehúztunk. A főzőlé tetején összegyűlt zsiradékot leszedjük, felhevítjük, és megpirítjuk rajta a zöldségeket és a bőrkét. Felöntjük a borral, szűrt citromlével ízesítjük, majd kiforraljuk. Leszűrjük, levét a hússzeletekre öntjük és burgonyakrokettel kínáljuk.

Füstölt csülök elzászi módra

Hozzávalók:

2 db füstölt csülök, 1000 g savanyú káposzta, 50 g vöröshagyma, 1 dl olaj, 200 g vegyes zöldség, 1 db babérlevél, 10 g só, 1000 g burgonya, 300 g virsli, 50 g zsír

A csülköket megtisztítjuk, megmossuk és kiáztatjuk. A vöröshagymát tisztítás után finomra vágjuk. A zsírt felolvasztjuk, a vöröshagymát megfonnyasztjuk benne, hozzáadjuk a kimosott savanyú káposztát, kissé lepirítjuk, majd behelyezzük az előkészített csülköket. Félig puhára pároljuk. Amikor a csülök félpuha, hozzáadjuk a hasábokra vágott zöldséget, fűszerezzük borssal, babérlevéllel, és ha szükséges, megsózzuk. Az anyagokat együtt készre pároljuk. Tálalás előtt a virsli hosszában bevágjuk □ mintegy félbe -, majd a hosszanti vágásra merőlegesen kockákra vágjuk, és felforrósított zsírban megsütjük. A csülköt kicsontozzuk, tálra rendezzük, ráhalmozzuk a zöldséggel együtt párolt káposztát és a sült virsli. Köretként főtt burgonyát adunk.

Füstölt csülök hagyma ágyban

Hozzávalók:

1 nagy bőrös füstölt csülök, 50-50 dkg héjában főtt burgonya és hagyma, 4 evőkanál olaj, 3 gerezd fokhagyma, só, bors.

Előző este a csülköt be kell áztatni. Másnap le kell mosni, és másik vízben nagyon lassan puhára kell párolni. A hagymát felszeleteljük, a héjában főtt burgonyát, megpucoljuk, és hasábokra vágjuk. A burgonyát olajon, erős lángon megpirítjuk, majd egy tepsire tesszük. Ebben az olajban pároljuk meg a hagymát is, amit később a burgonyára teszünk, legtetejére a csülök kerül. Előmelegített sütőben a hús mindkét oldalát pirosra sütjük.

Füstölt csülök sütvé

Hozzávalók:

Ízlés szerinti nagyságú és kövérségű füstölt csülök, figyelembe véve a kuktánk nagyságát, 1,5 kg burgonya, Fűszerek: szemesbors, babérlevél, fokhagyma, paprika, paradicsom, kis fej hagyma, leveskocka, Bilagit, vagy szódabikarbóna, Só csak akkor kell, ha nem elég sós a csülök. A megmosott és ízlés szerinti ideig beáztatott füstölt csülköt a kuktába téve teljesen puhára főzzük, hogy a benne lévő csontot ki lehessen venni belőle. (Nem kötelező kivenni!) A megfőtt csülköt kivéve és tepsire helyezve a sütőben közepes erősségen addig sütöm, amíg piros-ropogós nem lesz. Közben lehet sörrel locsolgatni! Ezzel a művelettel párhuzamosan a kuktában megmaradt lé tetejéről a zsiradékot lefölvözöm, majd a visszamaradt lében a megpucolt és kockára arabolt krumplit 3/4-ig megfőzöm, majd mikor kész, egy másik tepsibe téve a hússal párhuzamosan ezt is piros-ropogósra sütöm. A lefölvözött zsiradékkal a csülköt is és a krumplit is lehet a készre sütéskor locsolgatni. A legvégén a krumplira ültetem a sült-füstölt csülköt. Kovászos uborka és jó fajta sör illik hozzá. Gyakran Bilagit, vagy szódabikarbóna is szükséges a nyugodt emésztéshez.

Füstölt csülök tormamártással

Hozzávalók:

2db füstölt csülök, 50g juhtúró, 1dl tejszín, 1dl tejföl, 40g reszelt torma, 10g só, 10g cukor.

A megmosott és kiáztatott csülköket hideg vízben feltesszük főni, és lefedve készre főzzük. Amikor megpuhult, a főzőléből kivéve kihűtjük és nagyobb darabokra vágjuk. Miközben a csülök fő, a juhtúrót, a tejszínt, a tejfölt és a reszelt tormát összekeverjük, ízesítjük sóval és cukorral. A tálra rendezett csülökhöz a tormamártást külön edényben adjuk.

Füstölt csülkös marhapesténye

Hozzávalók:

Egy szépséges füstölt csülök, 1 kg csont nélküli sovány marhahús, 30-40 dkg vöröshagyma, 1 teáskanál majoránna, 2,5 kg burgonya.

A csülköt alaposan megtisztítjuk, betesszük egy nagy fazékba. Hozzáadjuk a kisebb szeletekre vágott marhahúst és a megtisztított, gerezdekre aprított vöröshagymát. Felöntjük vízzel úgy, hogy az bőven ellepje. Felforraljuk, majd fedő alatt két órán keresztül pároljuk, figyelve rá, nehogy leégjen. Kiszedjük a csülökből a csontokat, annak húsát felaprítjuk. Hozzáadjuk a majoránna, és újabb három percig rotyogtatjuk. A hús párolása alatt meghámozzuk a burgonyát, és apró kockára daraboljuk, majd félig megfőzzük. A burgonyát tepsibe szedjük, ráöntjük a csülök- marhahússzafa elegyét úgy, hogy egyenletes legyen az alkatrészek területén. Ha a vendégek megérkeztek, elegendő a sütőben a tepsinek alágútjani, húsz - harminc perces összesütés után már tálalható is.

Füstölt marhanyelvvel töltött sült csülök

Hozzávalók:

4 sertéscsülök, 25dkg darált sertéshús, 10dkg főtt, füstölt marhanyelv, 1 zsemle, 10dkg vöröshagyma, 1 tojás, só, őrölt bors, fél csokor petrezselyemzöld, 1dl olaj.

A sertéscsülköt megtisztítjuk, majd sós vízben megfőzzük úgy, hogy bőrük egyben maradjon. Az apróra vágott vöröshagymát forró olajon megdinszteljük, beletesszük a darált húst és a felkockázott marhanyelvet, sózzuk, borsozzuk, és készre pirítjuk.. kihűtjük, hozzáadjuk a vízbe áztatott, kinyomkodott zsemlet és a tojást, majd jól összedolgozzuk. A megfőtt csülökből kihúzzuk a csontot, vigyázva, hogy a bőr egyben maradjon. Helyére nyomózsákból beletöltjük a húsos masszát, majd tűzálló tálba tesszük, mellérakjuk a gombócokká formázott, kimaradt töltelék, meglocsoljuk olajjal, majd előmelegített sütőben pirosra sütjük. Közben saját levéllel gyakran locsolgatjuk. Pirított burgonyával és salátával tálaljuk.

Gombás csülök tavaszi módra

Hozzávalók:

2 db kicsontozott csülök, 200g gomba, 150g zöldborsó, 150g sárgarépa, 1 csomó zöldpetrezselyem, 0,5dl olaj, 2dl tejföl, 20g liszt, 10g rozmarin, 10g kakukkfű, 40g só, 5g törött bors. A megtisztított és megmosott csülökhúst megsózzuk, majd fedő alatt, kevés folyadék hozzáadásával félpuhára pároljuk. Amikor félpuha, a párolóléből kivéve felszeleteljük, majd kiszírozott tűzálló tálra rendezzük. Amíg a hús párolódik, a zöldségeket megtisztítjuk, vékony szeletekre feldaraboljuk, és a hús mellé tesszük a tálra. A hús párolólevét simára keverjük a liszttel, a tejföllel, a fűszerekkel és a finomra vágott zöldpetrezselyemmel. Összeforraljuk, ráöntjük a húsrá, majd a tálat lefedve, előmelegített sütőben készre pároljuk. Aztán a fedőt levéve, nagy lángon a készítmény tetejét pirosra sütjük. Köretként párolt rizst adunk. Forrón tálaljuk.

Gombás-májás csülök

Hozzávalók:

1.2 kg sertéscsülök, 10 dkg csiperkegomba, 4 db csirkemáj, 10 dkg vöröshagyma, 1 tojás, 5 dkg vaj, só, grillfűszer keverék, őrölt bors, 5 szem borókabogyó, 0.5 dl fehérbor

A csülköt megmossuk, lábasba tesszük, és kissé megsózzuk. Felengedjük bő vízzel, majd takaréklángon puhára főzzük. Kiemeljük a főzőléből, lecsepegtetjük, majd szárazra töröljük. Bedörzsöljük grillfűszerrel, hőálló üvegtálba fektetjük, és elosztjuk rajta a vaj egy részét. Aláöntjük a bort, mellészórjuk a borókabogyót, majd lefedjük alufóliával, és forró sütőbe toljuk. Közben a vöröshagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk, és megfuttatjuk a maradék, felhevített vajon. Hozzáadjuk a felszeletelt gombát, félig megdinszteljük, majd beletesszük a felkockázott májat. Megszórjuk borssal, és zsírjára pirítjuk. Levesszük a tűzről, hagyjuk kihűlni, majd összekeverjük a nyers tojással. Negyven perc után a húst kivesszük a sütőből, és a tetején elosztjuk a tojásos, gombás masszát. Fólia nélkül visszatesszük a sütőbe, és erős tűznél addig sütjük, amíg a tojás kissé össze nem áll, és a hús teteje meg nem pirul. Főtt burgonyával kínáljuk, melyet tálaláskor meglocsolunk a hús pecsenyelevével.

Göngyölt csülök

Hozzávalók:

2db mellső csülök, 30g reszelt füstölt sajt, 1dl tejföl, 1db tojássárgája, 20g búzadara, 5g fokhagyma, 1g curry, 2g törött fehér bors, 40g só.

A megtisztított és megmosott csülköket hideg vízben feltesszük főni. Ha felforrt, megsózzuk, majd lefedve puhára főzzük. Aztán a főzővízből kiemelve kihűtjük, oly módon, hogy csak az egyik oldalát vágjuk fel.

A tejfölt, a reszelt sajtot, a tojássárgáját, a fűszereket összedolgozzuk, majd a csülökbe töltjük a csont helyére. Aztán kötőzsinnyel átkötözzük, és tűzálló tátra téve, levéllel időnként meglocsolgatva pirosra sütjük. Amikor a hús elkészült, a tálat a sütőből kivéve pihentetjük, majd a kötőzsinnyet eltávolítva, éles késsel felszeleteljük és tátra rendezzük. Köretként párolt zöldségfélét vagy salátát adhatunk

Grillezett bajor csülök

Hozzávalók: 4 db kisebb, nyers csülök (nem füstölt!), zöldségleves, malátasör, só, bors, babérlevél, szegfűszeg, borókabogyó

A csülköket zöldségleves és malátasör keverékébe tesszük, s babérlevél, szegfűszeg, borókabogyó, só és bors hozzáadásával kb. 1-1,5 óra alatt majdnem puhára főzzük. A főzőlevet beforraljuk. A csülköket rácsra tesszük, alájuk tepsit helyezünk. A beforralt főzőlével, illetve a lecsurgó pecsenyével, majd malátasörrel kengetve sütőben sütjük ropogós-pirosra. Bajor káposztával és burgonyagombóccal tálaljuk. Egy jó korsó sör illik hozzá.

Grillezett csirkemell zöldbabos, csülkös, szalonnás raguval

Hozzávalók:

70 dkg csirkemell filé; a raguhoz: zöldbab 40 dkg, csülök 15 dkg, baconszalonna 15 dkg, paradicsompüré 5 dkg, liszt, olaj, só, bors, fokhagyma, majoranna ízlés szerint. Először a ragut készítjük el. A kockára vágott szalonnát és csülköt lepirítjuk, hozzáadjuk a zöldbabot és megpároljuk. Ha félig megpuhult lepirítjuk a paradicsompürét és lisztszórással sűrítjük. Felöntjük vízzel, ízlés szerint fűszerezzük és az egészet készre pároljuk. A csirkemelleket kiverjük, sózzuk és lisztbe forgatva megsütjük. Tálaláskor leöntjük a raguval. Köretnek sonkás rizst és röshti tallért adhatunk mellé.

Gyömbéres csülök

Hozzávalók:

1 kicsontozott sertéscsülök, 1 közepes fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 3-4 ek. étolaj, 1 dl tejföl, 2 ek liszt, 1 csokor petrezselyem zöld, 1/2 citrom leve, só, bors, 1 mokkáskanál őrölt gyömbér

Elkészítés: A kicsontozott sertéscsülköt kockákra vágom. Olajon megpirítom a pépesre reszelt vöröshagymát és fokhagymát, majd hozzáadom a felkockázott húst és megpirítom. Sóval, borssal 1 mokkáskanál gyömbérrrel és a felaprított petrezselyem zöld felével ízesítem. Felengedem annyi vízzel, hogy hígabb pörkölt jellegű legyen. Addig főzöm, míg a hús megpuhul. Ekkor az 1 dl tejfölt összerázom a liszttel, a fél citrom levével, valamint a maradék aprított petrezselyem zölddel és gyömbérrrel. Ezzel összeforralom a húst. Pirított burgonyával, vagy párolt rizzsel tálalom.

Hajdúkáposzta

Hozzávalók:

200g kicsontozott füstölt csülök, 200g főzőkolbász, 100g húsos füstölt szalonna, 500g savanyú káposzta, 30g pirospaprika, 20g őrölt bors.

A húsos füstölt szalonnát kockára vágva kisütjük, és a savanyú káposztát alaposan kinyomkodva beleforgatjuk. Pirospaprikával megszórjuk, jól összeforgatjuk. Néhány perc múlva hozzáadjuk a karikára vágott főzőkolbászt és a kockákra vágott füstölt csülköt. Lefedve, a saját levében puhára pároljuk, majd a fedőt levéve megborsozzuk, és kevergetve, erős lángon az egészet átpirítjuk.

Hajósi pincepörkölt

Hozzávalók:

1500 g sertéscsülök, sertésnyelv, köröm, szív, 2 db közepes nagyságú vöröshagyma, 200 g sertésszír, 400 g üveges lecsó, 20 g őrölt édesnemes paprika, 2 kg burgonya, 3 dl Hajósi Cabernet, ízlés szerint só, bors, vegeta, babérlevél

A hajósi pincefalu borosgazdáinak egyik kiváló receptjét osztom meg most Önökkel.

A zsíron megpirítjuk a finomra kockázott vöröshagymát, majd hozzáadjuk az apró darabokra vágott sertéscsülköt, nyelvet, körmöt, szívet, és lassú tűz fölött megpároljuk. Beletesszük a sót, a borsot, a vegetát, a babérlevelet, a lecsót, majd összekeverjük. Ezután felengedjük a 3 dl vörösborral, és annyi vízzel, hogy a hozzávalókat ellepje. Ízesítjük az őrölt paprikával, s ha már majdnem kész, belefőzzük a hasábra vágott burgonyát. A hajósi pincepörköltet tűzforrón tálaljuk. Asztali örömeinket savanyúsággal és frissen szeletelt kenyérral tehetjük teljesebbé!

Hortobágyi gyümölcsleves

Hozzávalók:

1db nagyobb csülök, 50g kolozsvári szalonna, 50g füstölt kolbász, 40g vöröshagyma, 10g fűszerpaprika, 30g só, 5g törött bors, 250g burgonya, 10g fokhagyma.

A megtisztított és megmosott csülköt hideg vízben feltesszük főni, ha felforrt, megsózzuk, és lefedve lassú forralással puhára főzzük. Amikor megfőtt, a főzővízből kivesszük, kihűtjük, majd kicsontozzuk, és kockákra daraboljuk. Amíg a csülök fő, a szalonnát apró kockákra vágjuk, kisütjük. A burgonyát tisztítás után apró kockákra daraboljuk, a kisütött szalonnához adjuk, megsózzuk, megborsozzuk, megszórjuk a fokhagymával és a fűszerpaprikával, aztán lefedve, majdnem puhára pároljuk. Ekkor hozzáadjuk a karikára vágott kolbászt és a feldarabolt csülökhúst, majd az anyagokat összeforraljuk. Forrón tálaljuk.

Húsoskáposzta

Hozzávalók:

10-15 dkg zsír, 3 fej hagyma, 30 dkg füstölt tarja vagy csülök, 1 kg lapocka, 1kg savanyú káposzta 6-8 babérlevél, 2 evőkanál őrölt paprika, 10-12 dkg rizs

A hagymát kockára vágjuk és megfonnyasztjuk a zsírban, majd beletesszük a felkockázott füstölt tarját vagy csülköt és a lapockát. Amikor elfőtte a levét levesszük a tűzről és beleöntjük a cserépedénybe, akkor tesszük bele a savanyú káposztát, a babérlevelet, meghintjük a pirospaprikával. Felengedjük annyi vízzel, hogy jól ellepje. Amikor félig puha a hús, a megmosott rizst a tetejére hintjük és még egy pohár vizet öntünk rá. Tálaláskor ízlés szerint tejföllel meglocsoljuk.

Juháspörkölt csülökkel

Hozzávalók:

1db kicsontozott csülök, 200g vöröshagyma, 500g káposzta, 50g zsír, 1dl tejföl, 20g liszt, 30g só, 10g fűszerpaprika, 10g köménymag, 10g fokhagyma.

A kicsontozott csülökhúst nagyobb kockákra vágjuk. A megtisztított vöröshagymát finomra vágjuk, az olvasztott zsírban aranysárgára pirítjuk, majd a tűzről levéve elkeverjük benne a fűszerpaprikát, a köménymagot és a péppé zúzott fokhagymát. Kevés vízzel felengedjük, aztán a tűzre visszatéve zsírjára pirítjuk. Hozzáadjuk a kockára vágott csülökhúst, majd kevés folyadék hozzáadásával majdnem puhára pároljuk. Amíg a hús párolódik, a káposztát megtisztítjuk, cikkekre vágjuk, a majdnem puha csülökhöz tesszük és az anyagokat készre főzzük. A tejfölt a liszttel kikeverjük, kevés párolólevet adva hozzá, a készítményt behabarjuk, majd felforraljuk. Forrón tálaljuk.

Juhsajt roston, füstölt csülkös krokettel

Hozzávalók:

20 dkg juhsajt, 10 dkg paradicsom, 2 db tv paprika, 1 db édes kömény, 10 dkg gomba, 10 dkg cukkini

Csülkös krokett:

15 dkg főtt, füstölt csülök, 20 dkg liszt, 2 db tojás, 40 dkg főtt burgonya, só, szerecsendió, őrölt bors, fokhagyma

A juhsajtot grillen, zöldségekkel megsütjük, melegen tartjuk. Elkészítjük a krokettet. A főtt burgonyát összetörjük, hozzáadjuk a tojást, a lisztet, fűszereket és az apró kockákra vágott csülköt. Kenyértészta állagúra gyúrjuk, ha lazának találjuk liszttel sűrítetjük. Végül bő olajban szaggatva kisütjük.

Karalábélevélbe tekert füstölt csülök kucsmagomba dresszinggel

Hozzávalók:

1 db kisebb füstölt csülök, 20 dkg kucsmagomba (a töltésre nem alkalmasakat használjuk), 1 fej lila hagyma, 3 db karalábé levele, 2 evőkanál vörösborecet, 1 db paradicsom, 2 evőkanál olívaolaj, 4 gerezd fokhagyma, só, bors, cukor ízlés szerint, 1 teáskanál szódadikarbóna

A csülköt vízben puhára főzzük. Forrásban lévő szódadikarbónás vízben a karalábéleveleket leforrázzuk. A főtt csülköt formázzuk, becsomagoljuk a karalábélevelekkel, ha kell, zsineggel átkötjük. Pár órára a hűtőbe tesszük.

A lilahagymát és a fokhagymát megpucoljuk, majd mindkettőt finomra vágjuk. A gombát folyó vízben alaposan megmossuk, majd apróra vágjuk. Olívaolajon a lila hagymát és a fokhagymát kevés cukorral megfonnyasztjuk, rádobjuk a felaprított gombát, sózzuk, borsozzuk, tovább pirítjuk. A végén felengedjük vörösborecettel és egy kicsit összepároljuk, majd kihűtjük.

A levélköntösben lévő csülköt felszeleteljük, és a hideg gombás dresszinggel tálaljuk.

Káposztás csülök dödöllével

Hozzávalók:

1 kg savanyú káposzta, 1 db sertés hátsócsülök, 25 dkg kolozsvári szalonna, 2-3 fej vöröshagyma, 1-2 ek. kristálycukor, 3-4 ek. zsiradék, 2-3 gerezd fokhagyma, 2 ek. keményítő, 60 dkg burgonya, 2-3 ek. liszt, 2 dl fehérbor, 3-4 db babérlevél, egészbors, kömény, törött bors, só ízlés szerint

A csülköt 1-2 napig páclében áztatjuk. Ebből kivesszük, fűszerezzük sóval, borssal, fokhagymával, köménnyel és lassan, középmeleg sütőben először letakarva, majd fedő nélkül □ pirosra sütjük. Leválasztjuk a húst a csonttól és felszeleteljük.

A savanyú káposztát, ha kell, kimossuk. Zsiradékon kisütjük a szalonnát, majd hozzátesszük a vágott vöröshagymát, később a káposztát. Egy kicsit pirítjuk, majd felöntjük vízzel, annyira, hogy ellepje. Szórunk bele babérlevelet és egészborsot. Kevés sóval, cukorral ízesítjük. Amikor már puha, utána ízesítünk, és kevés vízzel elkevert keményítővel besűrítjük.

A dödölléhez a burgonyát meghámozzuk, megfőzzük, és leöntjük róla a víz nagy részét. Áttörjük és annyi lisztet keverünk hozzá, hogy elváljon az edénytől. Hozzákeverünk egy kevés zsírban megpirított hagymát. A kész dödölle masszát evőkanállal felhevített olajba szaggatjuk és pirosra sütjük. A káposztát hőálló tálba halmozzuk, rá a felszeletelt csülköt és a hús köré a dödöllét.

Káposztás csülök

Hozzávalók:

1 húsos hátsó csülök (kb. 1,8 kg), só, 1 kiskanál egész fekete bors, 2 babérlevél, 1 fej fokhagyma, 2 közepes vöröshagyma, 80 dkg savanyú káposzta, 10 dkg húsos füstölt szalonna, 1 kiskanál szárított majoránna, 6-7 szem borókabogyó, 1 kiskanál paradicsompüré, 1 evőkanál finomliszt A csülköt megmossuk, az esetleg rajta- maradt szőrszálakat és a pecsétet levágjuk róla. Fazékba tesszük, és annyi hideg vizet öntünk rá, hogy ellepje. 2 kiskanál sóval, az egész borssal és a babérlevéllel fűszerezzük. A megtisztított fokhagymagerezdeket az egyik megmosott, héjastól négybe vágott vöröshagymát szintén beledobjuk. Nagy lángon fölforraljuk, majd kis lángon kb. 2,5 óra alatt szinte teljesen puhára főzzük. Közben a káposztát, ha túl savanyúnak találánk, kissé kimossuk, majd néhány vágással rövidebbre aprítjuk. A másik hagymát finomra, a szalonnát apró kockákra vágjuk. Utóbbi lábában kiolvasztjuk, majd a hagymát megpirítjuk rajta. A káposztát hozzáadjuk, megsózzuk (vigyázva, mert eleve sós), a majoránnával és a borókabogyóval fűszerezzük. A csülök főzőlevéből 2-3 decinyit rámerünk. Kis lángon, lefödve, többször megkeverve kb. 40 perc alatt puhára pároljuk, ha leve időközben elfőne, egy kevés főzőlével mindig pótoljuk. Ha már puha, fedő nélkül kissé lepírítjuk. Amikor a csülök kész, levéből kiemeljük, tepsire tesszük és közepesen forró sütőben (180 °C, légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 45 perc alatt szép pirosasra sütjük, közben zsírjával gyakorta meglocsoljuk. Ezután zsírját kis lábasba töltjük, a paradicsompürét megfuttatjuk rajta, majd a liszttel megszórva még fél percre kevergetve pirítjuk. A csülök főzőlevéből kb. 2,5 decit rámerünk, és továbbra is kevergetve 3-4 percre főzzük, ez alatt kissé besűrűsödik. Ha szükséges, ezt a pecsenyelevet utanasózzuk. Tálaláskor a csülköt kicsontozzuk úgy a legegyszerűbb, ha a csontot egy csavarással csak kihúzzuk belőle, majd a húst fölszeleteljük. Pecsényelevelével meglocsolva, a párolt savanyú káposztával körítve kínáljuk. Rösztikét (készen, fagyasztva kapható) is adhatunk hozzá.

Káposztás csülökragu

Hozzávalók:

1 nagy csülök, 5 dkg füstölt szalonna, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 csomó kapor, 25 dkg savanyú káposzta, só és őrölt fekete bors ízlés szerint, 1 teáskanál pirospaprika, 1 nagyobb birsalma, 2 dl tejföl

A csülköt megtisztítom és bőrével együtt nagyon vékony csíkokra metélem. A füstölt szalonnát apró kockákra vágom, és zsírját kiolvasztom. Megfonnyasztom rajta a megtisztított és finomra vágott vöröshagymát, majd a tűzről félrehúзва belekeverem a pirospaprikát. Megsózom, ráöntök 2 evőkanál vizet, és ráteszem a csülökcsíkokat. Fehéredésig pirítom, majd 3dl vízzel puhára párolom és közben megkevergetem. Ha a lé elfőtt alóla, akkor apránként, kevés forró vízzel pótolom. Ha már majdnem puha, akkor hozzáadom a savanyú káposztát és a meghámozott, kicsumázott, vékony gerezdekre vágott birsalmát. Együtt párolom a hús teljes puhulásáig, végül hozzáadom az apróra metélt kaprot és az őrölt fekete borsot. Tálaláskor a tetejét lelocsolom tejföllel és pár kaporszállal díszítve kínálok. Sós vízben főtt burgonya a hozzáálló köret.

Kedvenc pörkölt csülökkel

Hozzávalók:

1,6 kg kicsontozott csülökhús, 2 nagy vöröshagyma, 4-5 evőkanál olaj, 2-3 gerezd fokhagyma, 1 púpozott evőkanál pirospaprika, 1 kiskanál só, 1-1 zöldpaprika és paradicsom, 1 mokkáskanál cseresznyepaprika krém, 30 dkg csiperke, 15 dkg főtt füstölt tarja, 20 dkg cserkészkolbász

A csülökhúst bőröstől közepes kockákra vágjuk. A hagymát megtisztítjuk, felaprítjuk, és az olajon a hússal együtt kevergetve megpirítjuk. Zúzott fokhagymával fészerezzük, majd beleszórjuk a pirospaprikát és a sót. A paprikát és a paradicsomot apróra vágjuk és szintén hozzáadjuk.

Egy kevés vizet öntünk rá, majd lefödve, kislángon kb. 1 óra alatt majdnem puhára pároljuk. Ekkor kerül bele a cikkekre vágott gomba, a kockákra vágott tarja és a felkarikázott kolbász. Együtt pároljuk készre. Juhtúrós, kapros csusza illik köretnek hozzá.

Kemencében főtt töltött káposzta füstölt csülökkel

Hozzávalók:

1 kg sertéslapocka, 30 dkg hasaalja szalonna, 40 dkg fényezett rizs, 40 dkg vöröshagyma, 5 dkg fokhagyma, 5 dkg só, 8 dkg fűszerpaprika, 0,8 dkg őrölt bors, 5 dl tejföl, 3 kg savanyú káposzta, 1 db füstölt csülök.

A sertéslapockát és a hasaalja-szalonnát apró kockákra vágjuk, hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát, fokhagymát és a fűszereket. Egy nagy edényben összekeverjük és ledaráljuk, majd hozzáadjuk az előfőzött rizst. Ezzel is összedolgozzuk. A savanyú hordós fejes káposztát levelekre szedjük, az előkészített töltelékanyagból egy maroknyit a levelekbe helyezünk, és henger alakúra tekerjük. A lábas aljára füstölt szalonnabőrt helyezünk, az edény közepébe egy füstölt csülköt teszünk, majd köré rakjuk a töltelékeket. Tetejébe aprókáposztát és egy félkilónyi házikenyeret rakunk. Az előfűtött kemencében fedő alatt készre főzzük. Tálaláskor a füstölt csülköt felszeleteljük, és a káposztára helyezük, ízlés szerint tejfölt is adhatunk hozzá.

Kemencés sertéscsülök

Hozzávalók:

2db sertéscsülök, 80g zsír, 1000g burgonya, 100g zöldpaprika, 150g sárgarépa, 100g fehértarépa, 200g vöröshagyma, 2g törött bors, 40g só.

A csülökhús bőrét 1-2 cm távolságra bevagdossuk, majd megsózzuk. Sütőtepsibe rakjuk, kevés forró zsírral leöntjük és a kemencébe vetjük. Amikor a hús felülete színt kapott, kevés vizet öntünk alá és letakarva sütjük, hogy egyenletesen párolódhasson. Közben cikkekre vágjuk a megtisztított burgonyát, szeletekre a húsos zöldpaprikát, majd egyforma nagyságú hasábokra a sárgarépát és a fehértarépát. Amikor a csülök már majdnem puhára párolódott, mindezeket mellé tesszük a negyedekbe vágott vöröshagymával együtt, és meghintjük törött borssal. Most már fedő nélkül sütjük tovább, amíg az összes anyag együtt összepuhul.

Kiskondás kedvence

Hozzávalók:

4 sertésfarok, 1 hátsó csülök, 25 dekagramm tarhonya, 25 dekagramm velő, 20 dekagramm szalonna, só, bors, pirospaprika, majoránna, bazsalikom, borsikafű ízlés szerint, olaj vagy zsír, 2-3 fej vöröshagyma.

Pörköltalapot készítünk, belerakjuk a feldarabolt farok részeket és a kicsontozott, kockákra vágott csülökdarabokat, és hozzáadjuk a fenti fűszereket, végül a velőt. Kevés lecsó hozzáadásával készre főzzük. A tarhonyát kockákra vágott szalonnával megpirítom, vízzel felöntöm, félig puhára főzöm, majd a kockákra vágott burgonyával készre párolom. Ha szükséges, vízzel és kevés pörköltzsajtot hozzáadva pótolom az elpárolgott levet. A pörköltet és a tarhonyát óvatosan összekeverem és sűrű egytálételt kapunk.

Konyakos-sajtos sertéscsülök

Hozzávalók:

1.6 kg sovány sertéscsülök, 3 evőkanál olaj, őrölt bors, 1 narancs, 20 dkg félkemény sajt, 1 dl konyak

A sertéscsülköt megmossuk, majd szalvétával leitatjuk róla a nedvességet. Olajat hevítünk, minden oldaláról elősütjük rajta a csülköt, majd sózzuk, borsozzuk. Meglocsoljuk a narancs kifacsart levélével, kevés vizet öntünk alá, és befedjük alufóliával.

Sütőbe tesszük, puhára pároljuk, majd kivesszük, és tíz percig pihentetjük. A húst éles késsel félig bevagdossuk, a vágások közé egy-egy sajtszeletet teszünk, majd meglocsoljuk a konyakkal, és a maradék narancslével, visszatesszük a sütőbe, tíz percig magas hőfokon pirítjuk, majd burgonyapürével kínáljuk.

Koppány vezér kedvenc csülke

Hozzávalók:

2 db sertés hátsó csülök, 0,2 kg burgonya, 0,2 kg rizs, 0,2 l tejföl, 0,2 kg juhtúró, 5 db tojás, 1 fej fokhagyma, 1 fej vöröshagyma, fűszerek: só, paprika, bors

A csülköt kicsontozzuk, és puhára pároljuk. Majd vékony csíkokra felszeljük. A még nyers csülökből ledarálunk kb. 0,3 kg húst és a csülkök bőrét. Ebből pörkölt alapot készítünk, amelyhez hozzáadjuk a megpárolt rizst és a tojásokat. A burgonyát felkarikázzuk és a tepsi aljára rendezzük. Erre rakjuk a csíkokra szeletelt csülköket és a pörkölt alapot. A főzőléből 0,2 litert leszűrünk, ehhez adjuk a túrót, tejfölt és a zúzott fokhagymát. Ízlés szerint fűszerezünk, majd az összekeverés után az egészre öntjük. Sütőben készre sütjük. Tálalás előtt lehet díszíteni paprikával, paradicsommal és zöldséggel.

Köményes csülök cukkínivel

Hozzávalók:

1 db hátsó csülök, 20 g köménymag, 40 g fokhagyma, 5 g törött bors, 30 g só, 1 dl olaj, 2 db közepes cukkini, 100 g vöröshagyma, 2 g bazsalikom

A megtisztított, megmosott csülök vastagabb végét késsel megszurkáljuk, s a fele fokhagymával megtűzdeljük. A maradék fokhagymát szétnyomjuk, és a húst kívülről bedörzsöljük vele. Megszórjuk a köménymaggal, meglocsoljuk olajjal, majd előmelegített sütőben másfél - két órán át sütjük. Közben a hagymát aranysárgára pirítjuk, hozzáadjuk a hosszú csíkokra vágott cukkinit, kevés fokhagymát és bazsalikomot. Aztán megsózzuk, megborsozzuk, és kevés vízzel felöntve kis lángon megpároljuk. Amikor kész, a tűzről levéve, melegen tartjuk. A megsült csülköt felszeleteljük, majd a cukkínire rendezzük. Köretként főtt burgonya adható mellé.

Köményes sertéscsülök

Hozzávalók:

2 db (2 kg) sertés csülökhátsó, 2 fej vöröshagyma, 2 db sárgarépa, 1 db póréhagyma, 1 db zeller, 1 db fehérrépa, 1 fej fokhagyma, 5 dkg sertézsír, 1 pohár tejföl, só, őrölt bors, őrölt kömény, fél liter sör.

Ha finomat akarunk enni, akkor a jól megmosott sertéscsülköt sós vízben 40 percig kell főzni. Ezután egy sütő tepsibe fektetjük, és a tisztított negyedelt vöröshagymát, a szeletelt zöldségeket, a fokhagymát és a póréhagymát hozzátéve fűszerezzük a csülköt sóval, őrölt borsal, őrölt köménnyel. Majd az olvasztott sertézsírral leöntve sütőbe toljuk. 90 percig 190 fokon sütjük. Időnként sörrel megöntözzük. Ha a csülök már puha, a mártását átszűrjük, vagy turmixoljuk, és tejföllel együtt összeforraljuk. Köretnek adhatunk zsemlegombócot, vegyes salátát, párolt savanyú káposztát, vagy burgonyasalátát.

Ötlet: ha a csülköt előzőleg kicsontozzuk, időt takaríthatunk meg, mert így az étel hamarabb készül el, kb. harminc perccel.

Körmös csülökpörkölt

Hozzávalók:

1,5-2 kg körmös csülök, 18-20 dkg zsír, 25 dkg vöröshagyma, 1-1 csapott evőkanál csípős és erős paprika, 1 mokkáskanál őrölt bors, só

A nagyon finomra összevágott vöröshagymát lassú tűzön, forró zsírban süssük üvegesre. A bográcsot a tűzről levéve szórjuk bele a kétféle pirospaprikát, keverjük el, tegyük bele a gondosan megtisztított; összevágott körmöket és a nagy kockákra vágott bőrös csülökhúst. Állandó keverés mellett pörköljük át a húst, majd annyi vizet öntsünk rá, hogy az ellepje a húst. Sózzuk meg, s tegyük bele a borsot is. Ezután kevergetve, majd rázogatva, lassú tűzön pároljuk puhára a húst. Közben, ha a leve elpárologna, pótoljuk egy kevés vízzel vagy a kéznél levő borral. Ez csak fokozza az étel pikánságát. Ecetes savanyúsággal, friss fehér kenyérral a tejföl sűrűségű pörköltlé emlékezetes ízeket nyújt.

Lecsős csülök tarhonyával

Hozzávalók:

1 db kicsontozott csülök, 100 g vöröshagyma, 500 g zöldpaprika, 200 g paradicsom, 1 dl olaj, 10 g fokhagyma, 10 g fűszerpaprika

A kicsontozott csülökhúst nagyobb kockákra vágjuk. A megtisztított vöröshagymát az olaj egyik felén megfonnyasztjuk. Hozzáadjuk a kockára vágott csülökhúst, megsózzuk, és rászórjuk a péppé zúzott fokhagymát. Kevés folyadékot aláöntve, fedő alatt félpuhára pároljuk. Hozzáteesszük a cikkekre vágott paradicsomot, a felszeletelt zöldpaprikát, és megsózzuk a fűszerpaprikával. A fedőt visszatéve a lábasra, a húst felpuhítjuk, levét addig forraljuk, amíg olyan sűrűségű nem lesz, mint a pörkölté. Amíg a hús puhul, elkészítjük a tarhonyát. Az olaj másik felét felforrósítjuk, hozzáadjuk a tarhonyát, aranysárgára pirítjuk, majd a tűzről levéve, elkeverjük benne a fűszerpaprikát. Felengedjük dupla mennyiségű, forrásban levő, sós vízzel, megsózzuk, egészben beletesszük a vöröshagymát, aztán fedővel letakarva, megpároljuk. Tálaláskor a tál egyik oldalára felhalmozzuk a húst, másik oldalára a tarhonyát tesszük. Forrón tálaljuk. Savanyúsággként jégbe hűtött kovászos uborkát vagy csalamádét adhatunk hozzá.

Lencsefőzelék zöldfűszeres csülökkel

Hozzávalók:

A főzelékhez:

50 dkg lencse, 1/2 l füstölt lé, kockából, 2 babérlevél, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál olaj, 2 evőkanál liszt, 1 teáskanál édes-nemes pirospaprika, 1 evőkanál mustár, 2 dl tejföl

A sültöz:

1 kg csülök, 1 csokor petrezselyem, 20 szál snidling, 1 szál rozmarin, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál olaj

A lencsét megmossuk, pár órára beáztatjuk. A húst kicsontozzuk, megmossuk. A petrezselymet leöblítjük, összevágjuk, és a csont helyére a húsba töltjük a snidlinggel és a rozmarinngal együtt. Feltekerjük, és zsinnyel szorosan összekötözzük. A hagymát, a fokhagymát megtisztítjuk. A sütőt 180 fokra (gázsütő 2. fokozat) előmelegítjük. A hagymát, a fokhagymát a tepsibe szeleteljük, rátesszük a húst, meglocsoljuk az olajjal, és kevés vizet aláöntve, a sütőben 60-70 percig sütjük. Sütés közben gyakran locsolgatjuk, ha kell, pótoljuk a vizet. Közben lemossuk a lencsét, és feltesszük főni a füstölt lével (vagy vízzel és a füstölthús-kockával), a babérlevéllel. A főzelékhez a hagymát, a fokhagymát meghámozzuk, apróra vágjuk. Felforrósítunk 1 evőkanál olajat, és megfuttatjuk benne a hagymát. A lencséhez adjuk, ha szükséges, sózzuk. Amikor már majdnem teljesen puha a lencse, elkészítjük a rántást. A maradék olajon zsemleszínűre pirítjuk a lisztet, félrehúzzuk, belekeverjük a fokhagymát, a pirospaprikát. A lencséhez keverjük, és legalább 10 percig nagyon kíméletesen, nehogy leégjen, kiforraljuk. Belekeverjük a mustárt, a tejfölt, és ha valaki szereti, picit ecetet is. Amikor összeforrt, tálalhatjuk. Tetejére tesszük a szeletelt sültet, annak a levéllel meglocsolhatjuk, és kevés tejfölt még csurgathatunk rá.

Lencsesólet csülökkel

Hozzávalók:

1 db füstölt csülök, 100 g füstölt szalonna, 100 g vöröshagyma, 250 g árpagyöngye (gersli), 500 g lencse, 10 törött bors, 10 g fokhagyma, 300 g füstölt tarja, 0, 5 dl olaj

A csülköt megtisztítjuk, megmossuk, és a füstölt tarjával együtt kiáztatjuk. A lencsét átválogatjuk, hideg vízben beáztatjuk. A kiáztatott húsokat hideg vízben feltesszük főni, és majdnem puhára főzzük. Amíg a húsok főnek, a többi anyagot előkészítjük. A vöröshagymát megtisztítjuk, és finomra vágjuk. A fokhagymát tisztítás után péppé zúzzuk. A füstölt szalonnát vékony szeletekre vágjuk. Tűzálló tálat kibélelünk a szalonnaszeletekkel, majd gerslit, lencsét, hagymát, fokhagymát, szeletelt húst rétegezzük egymásra □ az egyes rétegeket megsózzuk, megborsozzuk, és ezt mindaddig folytatjuk, amíg az anyagok el nem fogynak, ügyelve arra, hogy a legfelső réteg lencse legyen. Aztán ráöntjük a füstölt húsok főzőlevét, és lefedve, meleg sütőben az egészet készre pároljuk. Párolóedényben, forrón tálaljuk.

Marinált csülök ínyenceknek

Hozzávalók:

2 kg csontos sertéscsülök, só

A marinádroz: 15 dkg porcukor, 1 dl szójamártás, 1 dl szezám vagy napraforgóolaj, 1 póréhagyma, 3 gerezd fokhagyma, 0, 5 dkg őrölt gyömbér, őrölt bors

A póréhagymát és a fokhagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk, majd keverőtálba tesszük. Megsórjuk a cukorral, gyömbérrel, őrölt borssal, szójaszósszal fűszerezzük, majd meglocsoljuk az olajjal. Jól összekeverjük, majd félretesszük, hogy az ízek összeérjenek. A csülköt megtisztítjuk, felengedjük vízzel, majd takaréklángon majdnem puhára főzzük. Saját főzőlevében hagyjuk kihűlni, majd leszűrjük, és szárazra töröljük. Az olajos, fűszeres pácba tesszük, lefedjük, majd szobahőmérsékleten, 6 - 8 órán át pihentetjük. Grillen megsütjük, majd párolt rizsszel és a megmaradt, felmelegített marináddal kínáljuk.

Mézes csülök

Hozzávalók: 1,5 kg bőrös sertéscsülök, 3 evőkanál olaj, 1 teáskanál gyömbérpor, 2 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál akácméz, 1 dl olaj, 2 sárgarépa, só

A csülköt alaposan megtisztítjuk, jól megmossuk, majd hegyes, vékony éles késsel leválasztjuk a bőrt a húsról. A fokhagymát megtisztítjuk, és bedörzsöljük vele a húst, sóval meghintjük. Visszarakjuk rá a bőrt, és a csülköt mély vaslábasba vagy tepsibe tesszük. Összekeverjük a 2 dl olajat a gyömbérrel, teszünk bele egy csipet sót, és a csülökre kenjük. A maradékot félretesszük. Az 1 dl olajat az edénybe öntjük, és a csülköt lefedve, lassú tűzön fél órán keresztül pároljuk, majd 180o-ra előmelegített sütőbe toljuk. A megtisztított sárgarépát egészben a csülök mellé rakjuk, és együtt tovább sütjük. Időnként meglocsoljuk a maradék gyömbéres olajjal, és 45 perc múlva kivesszük a sütőből, hegyes késsel bevagdaltuk a csülök bőrét. Bekenjünk mézzel, és mérsékelt tűzön még 15 percig sütjük. Amikor a teteje szép fényes barnára sült, előmelegített tálra tesszük. A sült sárgarépát karikákra vágjuk, és a csülök mellé halmozzuk.

Mulatós csülök

Hozzávalók:

1 nagy vagy 2 kicsi hátsó csülök, 80 dkg hámozott nyers burgonya, 20 dkg gomba, 20 dkg főtt, füstölt sonka vagy tarja, 2 dl tejföl, 1 dl száraz fehérbor, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 zöldpaprika, 1 evőkanál piros fűszerpaprika, 2 evőkanál olaj, ízlés szerint só, törött bors.

A megtisztított csülköt kuktába tesszük, és alöntünk 3 dl vizet. Majdnem puhára pároljuk. Közben a gombát megtisztítjuk, és felszeleteljük. A sonkát és a zöldpaprikát felkockázzuk. A hagymát finomra metéljük, olajon megfonnyasztjuk, majd a tűzről lehúзва belekeverjük a pirospaprikát. Rátesszük a gombát és a zöldpaprikát, majd megsózzuk. Fedő alatt üvegesre pároljuk. Egy nagyobb tepsiben letakarjuk a nyers, kis hasábokra vágott burgonyát. Megsózzuk és félretesszük. A megpárolódott csülök csontját óvatosan kiszedjük, a felesleges zsírt leszedjük a húsról, és a bőrével együtt darabokba vágva, a burgonyán elhelyezzük. Elosztjuk rajta a gombás-sonkás, zöldpaprikás ragut. A csülök pároló levét egyenletesen ráöntjük az ételre. Alufóliával betakarjuk és az előmelegített, forró sütőben 40 percig közepes lángon pároljuk. A tejfölt és a bort kevés sóval, borssal összekeverjük, rálocsoljuk a tetejére, és fedetlenül megpirítjuk.

Mustáros csülök

Hozzávalók:

1 nagy füstölt sertéscsülök, 2 nagy fej vöröshagyma, 4 gerezd fokhagyma, 1 kg burgonya, 1 evőkanál mustár, csipet törött fekete bors, só, ételízesítő.

A csülköt megmosom, az esetleges szőröktől megtisztítom és egészben kuktába teszem. Annyi vizet öntök rá amennyi ellepi, hozzáadok 2 gerezd fokhagymát. Puhára főzöm és a levében hagyom kihűlni, majd a csontot ügyesen kiviszem a húsból. Közben a burgonyát alaposan megmosom és héjában, sós vízben megfőzöm. A vizet leöntöm róla, hagyom kihűlni majd meghámozom. Egy tepsiben felkarikázom a főtt burgonyát, elosztom rajta az egyik fej megtisztított, karikára vágott hagymát, majd a csülök lé tetején lévő zsíros lével jól meglocsolom, enyhén sózom. Beteszem a sütőbe és 25 percig közepes tűzön fedetlenül világosra pirítom. Közben a csülökhúst éles késsel felszeletelem, egyenletesen elosztva megtűzdelem a felkarikázott fokhagymával (belenyomom a hús puha részébe). A másik nagy fej hagymát is megtisztítom, felkarikázom. Kiveszem a tepsit, a megsült burgonyára fektetem a szeletelt csülköt, elosztom rajta a hagymát, majd ráöntök mustárral és borssal elkevert 1 és 1/2 dl csülöklevet. A sütőbe visszatéve szépen megpirítom a tetejét. Tálaláskor a burgonyát felhalmozom, körbe ráfektetem a csülökszeleteket úgy, hogy a sült burgonya teteje látszódjon. Saláta levélre rakott, karikázott paradicsommal és zöldpaprikával díszítem.

Farsangi töltött káposzta

Ez is úgy jó, ha több fő egyszerre. Sovány disznóhús, 2 bőrös csülök, 2 köröm, csontos hús kell hozzá jócskán.

2 fej hagymát kevés zsíron (ez fontos, mert a húсок zsírosak!) megdinsztelünk, lehúzzuk a lángtól, úgy keverjük bele a pirospaprikát. Erre dobjuk az apróra vágott húst meg a csontos részeket, összekeverjük, és felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje. Mikor a hús már alaposan megpuhult, hozzáadunk 2 kilónyi jól átmosott savanyú káposztát. Annyi vízzel öntjük fel, hogy továbbra is ellepje, és jól összefőzzük az egészet. Természetesen sóval ízesítjük. Közben egy másik fazékban egy kisebb káposzta felét sós vízben megfőzzük. Ez szépen megpuhul, úgy hogy fokozatosan szedhető le a levelei, ezeket töltjük majd meg.

A töltékhez 25-30 dkg rizst veszünk 1/2 kg sovány darált húshoz (kiegészíthetjük szója-granulátummal is). A rizst sós vízben főzzük, kis olajat is öntünk hozzá, hogy ne ragadjon. Mikor már félig puha, hozzákeverjük a darált húst, őrölt borssal, pici szerecsendióval, sóval ízesítjük, majd 3 tojással összedolgozzuk. Ezzel a masszával töltjük meg a káposztaleveleket, összehajtva szorosan egymás mellé rakjuk őket egy kizsírozott tepsiben, olyanok lesznek, mint a kismalacok.

Leöntjük 7 dl natúr paradicsomlével, és egy másik tepszivel lefödve, előmelegített sütőben megsütjük. Tálaláskor a húsos káposztánk tetejére helyezzük őket. Télvíz idején sokáig eláll, s mint a káposztás ételek általában, egyre jobb, ahogy érnek össze az ízek benne. Már hogyha marad, mert frissen is igen jó!

Faszéneken sült csülök fokhagymás sörrel locsolva

Hozzávalók:

2 db sertéscsülök (hátsó, csonttal együtt), 1,5 csapott evőkanál só, 1 teáskanál őrölt kömény, 1 teáskanál őrölt fekete bors, 2 teáskanál majoránna, 3 fej fokhagyma, 4 fej vöröshagyma, késhegynyi rozmaring, 30 dkg füstölt szalonna (a kenetetéshez), 2 dl olaj, 1 sör

A csülköket jól besózzuk, a fűszereket (bors, kömény, majoránna, 1 fej zúzott fokhagyma) összekeverjük az olajjal és jó alaposan bedörzsöljük azokat. 2-3 órát állni hagyjuk, hogy a fűszerek jól átjárják a húst. Majd a tepsi aljára kevés olajat öntünk, belehelyezzük a csülköket, mellé dobáljuk a felnegyedelt vöröshagymákat és egy fej szétbontott fokhagymát. A sörbe beleaprítunk egy fej fokhagymát és a felszeletelt szalonna csíkokat ebbe mártogatva kenetjük a csülköket. 190 C-ra előmelegített sütőbe rakjuk és addig sütjük amíg a bőre szép piros és ropogós lesz. (Ezt az ételt elkészíthetjük faszénparázzson is, a csontot kivesszük és helyére nyársat húzva, folyamatosan tekerve egyenletesen pirosra sütjük.) Köretnek héjában sült burgonyát kínálunk hozzá.

Finom sertésláb

Hozzávalók:

2 közepes nagyságú sertésláb, 5 dkg reszelt parmezán sajt, 5 dkg zsemlemorzsa, 1 mk currypör, 2 db egész tojás, 1 mk törött fekete bors, kevés liszt, ízlés szerint só.

A lábakat gondosan megtisztítjuk, lekaparjuk, és többször váltott vízben megmossuk. Kuktafazékban, erősen sós vízben a lábakat olyan puhára főzzük, hogy könnyen kicsontozhassuk. A színhúst még melegen belenyomkodjuk egy lapos, szögletes formába. Egy-két evőkanál főzőlevet ráöntünk, majd ha kihűlt, lefedve betesszük a hűtőszekrénybe. Másnapra kocsonyává dermed. Kiborítjuk a formából és szeletekre vágjuk. Lisztbe mártjuk, a curryvel, sóval, borssal ízesített felvert tojásban megforgatjuk, majd a parmezánnal elkevert zsemlemorzzában meghempergetve, 180 fokos olajban 2-4 perc alatt szép aransárgára sütjük. A felesleges olaját lecsöpögtetjük, és tartármártással, valamint sült hasábburgonyával tálaljuk. Pontosan olyan, mint a borjúláb. Kissé hosszadalmasan készíthető, de finom és olcsó.

Fokhagymás füstölt csülökfalatok

Hozzávalók:

1 főtt füstölt csülök, 1 db egész tojás, 1 kis fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 3-4 evőkanál finomliszt, 1/2-1 dl tej (vagy csülökfőzőlé), ízlés szerint törött fekete bors, késhegynyi csípős paprika, 1 evőkanál mustár.

Elkészítése:

A főtt csülköt kicsontozzuk, majd a húst hosszukás, vékony csíkokra vágjuk. A tojást habosra verjük a tejjel (csülöklével), hozzáadjuk a lisztet, a megtisztított és lereszelt vöröshagymát, a zúzott fokhagymát, a törött borsot és a csípős paprikát, majd a mustárral is összekeverjük. A húscsíkokat először lisztbe mártjuk, ezután a mustáros tésztában megforgatjuk, és a 180 fokra felforrósított olajba egyenként beletesszük. 4-5 perc alatt pirosra sütjük, majd kivéve leitatjuk róla a felesleges olajat és csípős csalamádéval vagy ecetes paprikával meg tört burgonyával kínáljuk.

Főtt füstölt csülök chilis babbal

Hozzávalók:

70 dkg füstölt csülök, 50 dkg szárazbab, 1 fej vöröshagyma, 1 db paradicsom, 1 db paprika, chili por, 2dl ketchup, ételízesítő, só és bors

A füstölt csülköt puhára főzzük, kicsontozzuk és felszeleteljük. A babot többször váltott hideg vízben lemossuk, majd cikkekre vágott paradicsommal, paprikával, és finomra vágott hagymával főzzük. Közben sóval, borssal, ételízesítővel és chili porral ízesítjük. Amikor a bab állaga már megfelelő, ketchupot adunk hozzá és még néhány percig főzzük. Forrón a felszeletelt csülök mellé tálaljuk és lilahagymával díszítjük.

Főtt-füstölt csülök tésztában sütvé vörösboros káposztával

Hozzávalók:

főtt füstölt csülök 1,5 kg, vöröskáposzta 1 fej, alma 2-3 db, vöröshagyma 4 db, vörösbor 2 dl, cukor 25 dkg, őrölt kömény, só, őrölt bors

A tésztához: liszt 7 kg, vaj 25 dkg, tojás 2 db (egy a kenéshez), citromlé, élesztő 2,5 dkg, tej 2 dl A vaját egy kevés liszttel eldolgozzuk, hűtőbe rakjuk. Az élesztővel, tejjel, citromlével, tojással és a maradék liszttel kelt tésztát készítünk. Kinyújtva közepébe helyezük a begyúrt vaját. Többször áthajtogatva, kinyújtva készítjük el a tésztát. Ennek közepére helyezük a kicsontozott csülköt, teljesen beburkoljuk a tésztával, a tetejét tésztadarabokkal díszítjük. 200 °C-os sütőben szép pirosra sütjük.

A káposztát, az almát lereszeljük, a cukrot karamellizáljuk. Ha szép barna a cukor, rátesszük a szeletelt hagymát, reszelt káposztát és almát. Fűszerezünk, és fedő alatt puhára pároljuk. Csak a legvégén, tálalás előtt adjuk hozzá a vörösbor.

Fügével töltött füstölt csülök

Hozzávalók:

1,6 kg füstölt csülök, 1 koszorú aszalt füge, 5dl vörös bor, 1 citrom, 6 szem szegfűszeg, őrölt bors, olaj

A fügét tálba tesszük, felengedjük borral, majd hagyjuk, hogy jól bedagadjon. Közben a csülköt hideg vízben puhára főzzük. Kivesszük a főzőléből, lecsöpögtetjük, majd óvatosan kihúzzuk belőle a csontot. Lefejtjük róla a bőrt és a zsírréteget, majd a zsírról óvatosan levesszük a bőrt úgy, hogy egyben maradjon. A fügéről leöntjük a vörösbor, a csont helyére töltjük, majd a húst beburkoljuk a bőrrel. Kötözőspárgával rögzítjük, majd felhevített olajon kissé lepirítjuk. Meglocsoljuk a borral, amiben a füge ázott, citromlével, szegfűszeggel és borssal ízesítjük, majd lefedjük. Takaréklángon puhára pároljuk, majd kiemeljük a léből, és levesszük róla a spárgát. Felszeleteljük, meglocsoljuk saját pecsenyelevével, majd párolt rizzsel körítve tálaljuk.

Füstölt csülök burgundi módra

Hozzávalók:

1.2 kg füstölt csülök, 10 dkg sárgarépa, 10 dkg fehérrépa, 10 dkg zellergumó, 8 szem fekete bors, 2 babérlevél, fél citrom, 2.5 dl testes vörösbor

A csülköt megmossuk, majd felengedjük kevés vízzel. A sárgarépát, a fehérrépát és a zellergumót megtisztítjuk, majd felkarikázzuk. Fekete borssal és babérlevéllel ízesítjük, majd lefedjük, és takaréklángon puhára főzzük. Kivesszük a főzőléből, bőrét lehúzzuk, majd tepsibe rakjuk. Kevés olajat öntünk alá, majd forró sütőben átsütjük. Tálra tesszük és felszeleteljük. A zöldségeket leszűrjük, majd hozzáadjuk a felaprított bőrkét, amit a húsról lehúztunk. A főzőlé tetején összegyűlt zsiradékot leszedjük, felhevítjük, és megpirítjuk rajta a zöldségeket és a bőrkét. Felöntjük a borral, szűrt citromlével ízesítjük, majd kiforraljuk. Leszűrjük, levét a hússzeletekre öntjük és burgonyakroketekkel kínáljuk.

Füstölt csülök elzászi módra

Hozzávalók:

2 db füstölt csülök, 1000 g savanyú káposzta, 50 g vöröshagyma, 1 dl olaj, 200 g vegyes zöldség, 1 db babérlevél, 10 g só, 1000 g burgonya, 300 g virsli, 50 g zsír

A csülköket megtisztítjuk, megmossuk és kiáztatjuk. A vöröshagymát tisztítás után finomra vágjuk. A zsírt felolvasztjuk, a vöröshagymát megfonnyasztjuk benne, hozzáadjuk a kimosott savanyú káposztát, kissé lepirítjuk, majd behelyezzük az előkészített csülköket. Félig puhára pároljuk. Amikor a csülök félpuha, hozzáadjuk a hasábokra vágott zöldséget, fűszerezzük borssal, babérlevéllel, és ha szükséges, megsózzuk. Az anyagokat együtt készre pároljuk. Tálalás előtt a virslit hosszában bevágjuk - mintegy félbe -, majd a hosszanti vágásra merőlegesen kockákra vágjuk, és felforrósított zsírban megsütjük. A csülköt kicsontozzuk, tálra rendezzük, ráhalmozzuk a zöldséggel együtt párolt káposztát és a sült virslit. Köretként főtt burgonyát adunk.

Füstölt csülök hagyma ágyban

Hozzávalók: 1 nagy bőrös füstölt csülök, 50-50 dkg héjában főtt burgonya és hagyma, 4 evőkanál olaj, 3 gerezd fokhagyma, só, bors.

Előző este a csülköt be kell áztatni. Másnap le kell mosni, és másik vízben nagyon lassan puhára kell párolni. A hagymát felszeleteljük, a héjában főtt burgonyát, megpucoljuk, és hasábokra vágjuk. A burgonyát olajon, erős lángon megpirítjuk, majd egy tepsi aljára tesszük. Ebben az olajban pároljuk meg a hagymát is, amit később a burgonyára teszünk, legtetejére a csülök kerül. Előmelegített sütőben a hús mindkét oldalát pirosra sütjük.

Füstölt csülök sütve

Hozzávalók:

Ízlés szerinti nagyságú és kövérségű füstölt csülök, figyelembe véve a kuktánk nagyságát, 1,5 kg burgonya, Fűszerek: szemesbors, babérlevél, fokhagyma, paprika, paradicsom, kis fej hagyma, leveskocka, Bilagit, vagy szóدابikarbóna, Só csak akkor kell, ha nem elég sós a csülök.

A megmosott és ízlés szerinti ideig beáztatott füstölt csülköt a kuktába téve teljesen puhára főzzük, hogy a benne lévő csontot ki lehessen venni belőle. (Nem kötelező kivenni!) A megfőtt csülköt kivéve és tepsire helyezve a sütőben közepes erősségen addig sütöm, amíg piros-ropogós nem lesz. Közben lehet sörrel locsolgatni! Ezzel a művelettel párhuzamosan a kuktában megmaradt lé tetejéről a zsiradékot lefölezöm, majd a visszamaradt lében a megpucolt és kockára darabolt krumplit 3/4-ig megfőzöm, majd mikor kész, egy másik tepsibe téve a hússal párhuzamosan ezt is piros-ropogósra sütöm. A lefölezött zsiradékkal a csülköt is és a krumplit is lehet a készre sütéskor locsolgatni. A legvégén a krumplira ültetem a sült-füstölt csülköt. Kovászos uborka és jó fajta sör illik hozzá. Gyakran Bilagit, vagy szóدابikarbóna is szükséges a nyugodt emésztéshez.

Füstölt csülök tormamártással

Hozzávalók:

2db füstölt csülök, 50g juhtúró, 1dl tejszín, 1dl tejföl, 40g reszelt torma, 10g só, 10g cukor.

A megmosott és kiáztatott csülköket hideg vízben feltesszük főni, és lefedve készre főzzük. Amikor megpuhult, a főzőléből kivéve kihűtjük és nagyobb darabokra vágjuk. Miközben a csülök fő, a juhtúrót, a tejszínt, a tejfölt és a reszelt tormát összekeverjük, ízesítjük sóval és cukorral. A tálra rendezett csülökhöz a tormamártást külön edényben adjuk.

Füstölt csülkös marhapesténye

Hozzávalók:

Egy szépséges füstölt csülök, 1 kg csont nélküli sovány marhahús, 30-40 dkg vöröshagyma, 1 teáskanál majoránna, 2,5 kg burgonya.

A csülköt alaposan megtisztítjuk, betesszük egy nagy fazékba. Hozzáadjuk a kisebb szeletekre vágott marhahúst és a megtisztított, gerezdekre aprított vöröshagymát. Felöntjük vízzel úgy, hogy az bőven ellepje. Felforraljuk, majd fedő alatt két órán keresztül pároljuk, figyelve rá, nehogy leégjen. Kiszedjük a csülökből a csontokat, annak húsát felaprítjuk. Hozzáadjuk a majoránna, és újabb három percig rotyogtatjuk. A hús párolása alatt meghámozzuk a burgonyát, és apró kockára daraboljuk, majd félig megfőzzük. A burgonyát tepsibe szedjük, ráöntjük a csülök- marhahússzafa elegyét úgy, hogy egyenletes legyen az alkatrészek területén. Ha a vendégek megérkeztek, elegendő a sütőben a tepsinek alágútani, húsz - harminc perces összesütés után már tálalható is.

Füstölt marhanyelvvel töltött sült csülök

Hozzávalók:

4 sertéscsülök, 25 dkg darált sertéshús, 10 dkg főtt, füstölt marhanyelv, 1 zsemle, 10 dkg vöröshagyma, 1 tojás, só, őrölt bors, fél csokor petrezselyemzöld, 1 dl olaj.

A sertéscsülköt megtisztítjuk, majd sós vízben megfőzzük úgy, hogy bőrük egyben maradjon. Az apróra vágott vöröshagymát forró olajon megdinszteljük, beletesszük a darált húst és a felkockázott marhanyelvet, sózzuk, borsozzuk, és készre pirítjuk.. kihűtjük, hozzáadjuk a vízbe áztatott, kinyomkodott zsemlet és a tojást, majd jól összedolgozzuk. A megfőtt csülökből kihúzzuk a csontot, vigyázva, hogy a bőr egyben maradjon. Helyére nyomózsákból beletöltjük a húsos masszát, majd tűzálló tálba tesszük, mellérakjuk a gombócokká formázott, kimaradt töltelék, meglocsoljuk olajjal, majd előmelegített sütőben pirosra sütjük. Közben saját levéllel gyakran locsolgatjuk. Pirított burgonyával és salátával tálaljuk.

Gombás csülök tavaszi módra

Hozzávalók:

2 db kicsontozott csülök, 200 g gomba, 150 g zöldborsó, 150 g sárgarépa, 1 csomó zöldpetrezselyem, 0,5 dl olaj, 2 dl tejföl, 20 g liszt, 10 g rozmarin, 10 g kakukkfű, 40 g só, 5 g törött bors.

A megtisztított és megmosott csülökhúst megsózzuk, majd fedő alatt, kevés folyadék hozzáadásával félpuhára pároljuk. Amikor félpuha, a párolóléből kivéve felszeleteljük, majd kizsírozott tűzálló tálra rendezzük. Amíg a hús párolódik, a zöldségeket megtisztítjuk, vékony szeletekre feldaraboljuk, és a hús mellé tesszük a tálra. A hús párolólevét simára keverjük a liszttel, a tejföllel, a fűszerekkel és a finomra vágott zöldpetrezselyemmel. Összeforraljuk, ráöntjük a húsrá, majd a tálat lefedve, előmelegített sütőben készre pároljuk. Aztán a fedőt levéve, nagy lángon a készítmény tetejét pirosra sütjük. Köretként párolt rizst adunk. Forrón tálaljuk.

Gombás-májás csülök

Hozzávalók:

1.2 kg sertéscsülök, 10 dkg csiperkegomba, 4 db csirkemáj, 10 dkg vöröshagyma, 1 tojás, 5 dkg vaj, só, grillfűszer keverék, őrölt bors, 5 szem borókabogyó, 0.5 dl fehérbor

A csülköt megmossuk, lábasba tesszük, és kissé megsózzuk. Felengedjük bő vízzel, majd takaréklángon puhára főzzük. Kiemeljük a főzőléből, lecsepegtetjük, majd szárazra töröljük. Bedörzsöljük grillfűszerrel, hőálló üvegtálba fektetjük, és elosztjuk rajta a vaj egy részét. Aláöntjük a bort, mellészórjuk a borókabogyót, majd lefedjük alufóliával, és forró sütőbe toljuk. Közben a vöröshagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk, és megfuttatjuk a maradék, felhevített vajon. Hozzáadjuk a felszeletelt gombát, félig megdinszteljük, majd beletesszük a felkockázott májat. Megszórjuk borssal, és zsírára pirítjuk. Levesszük a tűzről, hagyjuk kihűlni, majd összekeverjük a nyers tojással.

Negyven perc után a húst kivesszük a sütőből, és a tetején elosztjuk a tojásos, gombás masszát. Fólia nélkül visszatesszük a sütőbe, és erős tűznél addig sütjük, amíg a tojás kissé össze nem áll, és a hús teteje meg nem pirul. Főtt burgonyával kínáljuk, melyet tálaláskor meglocsolunk a hús pecsenyelevével.

Göngyölt csülök

Hozzávalók:

2db mellső csülök, 30g reszelt füstölt sajt, 1dl tejföl, 1db tojássárgája, 20g búzadara, 5g fokhagyma, 1g curry, 2g törött fehér bors, 40g só.

A megtisztított és megmosott csülköket hideg vízben feltesszük főni. Ha felforrt, megsózzuk, majd lefedve puhára főzzük. Aztán a főzővízből kiemelve kihűtjük, oly módon, hogy csak az egyik oldalát vágjuk fel. A tejfölt, a reszelt sajtot, a tojássárgáját, a fűszereket összedolgozzuk, majd a csülökbe töltjük a csont helyére. Aztán kötözéssinnyel átkötözzük, és tűzálló tálra téve, levével időnként meglocsolgatva pirosra sütjük. Amikor a hús elkészült, a tálát a sütőből kivéve pihentetjük, majd a kötözéssinnyet eltávolítva, éles késsel felszeleteljük és tálra rendezzük. Köretként párolt zöldségfélét vagy salátát adhatunk.

Grillezett bajor csülök

Hozzávalók: 4 db kisebb, nyers csülök (nem füstölt!), zöldségleves, malátasör, só, bors, babérlevél, szegfűszeg, borókabogyó

A csülköket zöldségleves és malátasör keverékébe tesszük, s babérlevél, szegfűszeg, borókabogyó, só és bors hozzáadásával kb. 1-1,5 óra alatt majdnem puhára főzzük. A főzőlevet beforraljuk. A csülköket rácsra tesszük, alájuk tepsit helyezünk. A beforralt főzőlével, illetve a lecsurgó pecsenyével, majd malátasörrel kenegetve sütőben sütjük ropogós-pirosra.

Bajor káposztával és burgonyagombóccal tálaljuk. Egy jó korsó sör illik hozzá.

Grillezett csirkemell zöldbabos, csülkös, szalonnás raguval

Hozzávalók:

70 dkg csirkemell filé; a raguhoz: zöldbab 40 dkg, csülök 15 dkg, baconszalonna 15 dkg, paradicsompüré 5 dkg, liszt, olaj, só, bors, fokhagyma, majoránna ízlés szerint.

Először a ragut készítjük el. A kockára vágott szalonnát és csülköt lepirítjuk, hozzáadjuk a zöldbabot és megpároljuk. Ha félig megpuhult lepirítjuk a paradicsompürét és lisztszórással sűrítjük. Felöntjük vízzel, ízlés szerint fűszerezzük és az egészet készre pároljuk. A csirkemelleket kiverjük, sózzuk és lisztbe forgatva megsütjük. Tálaláskor leöntjük a raguval. Köretnek sonkás rizst és röshti tallért adhatunk mellé.

Gyömbéres csülök

Hozzávalók:

1 kicsontozott sertéscsülök, 1 közepes fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 3-4 ek. étolaj, 1 dl tejföl, 2 ek liszt, 1 csokor petrezselyem zöld, 1/2 citrom leve, só, bors, 1 mokkáskanál őrölt gyömbér

Elkészítés: A kicsontozott sertéscsülköt kockákra vágom. Olajon megpirítom a pépesre reszelt vöröshagymát és fokhagymát, majd hozzáadom a felkockázott húst és megpirítom. Sóval, borssal 1 mokkáskanál gyömbérrrel és a felaprított petrezselyem zöld felével ízesítem. Felengedem annyi vízzel, hogy hígabb pörkölt jellegű legyen. Addig főzöm, míg a hús megpuhul. Ekkor az 1 dl tejfölt összerázom a liszttel, a fél citrom levével, valamint a maradék aprított petrezselyem zölddel és gyömbérrrel. Ezzel összeforralom a húst. Pirított burgonyával, vagy párolt rizzsel tálalom.

Hajdúkáposzta csülökkel

Hozzávalók:

200g kicsontozott füstölt csülök, 200g főzőkolbász, 100g húsos füstölt szalonna, 500g savanyú káposzta, 30g pirospaprika, 20g őrölt bors.

A húsos füstölt szalonnát kockára vágva kisütjük, és a savanyú káposztát alaposan kinyomkodva beleforgatjuk. Pirospaprikával megszórjuk, jól összeforgatjuk. Néhány perc múlva hozzáadjuk a karikára vágott főzőkolbászt és a kockákra vágott füstölt csülköt. Lefedve, a saját levében puhára pároljuk, majd a fedőt levéve megborsozzuk, és kevergetve, erős lángon az egészet átpirítjuk.

Hajósi pincepörkölt csülökkel

Hozzávalók:

1500 g sertéscsülök, sertésnyelv, köröm, szív, 2 db közepes nagyságú vöröshagyma, 200 g sertésszír, 400 g üveges lecsó, 20 g őrölt édesnemes paprika, 2 kg burgonya, 3 dl Hajósi Cabernet, ízlés szerint só, bors, vegeta, babérlevél

A hajósi pincefalu borosgazdáinak egyik kiváló receptjét osztom meg most Önökkel.

A zsíron megpirítjuk a finomra kockázott vöröshagymát, majd hozzáadjuk az apró darabokra vágott sertéscsülköt, nyelvet, körmöt, szívet, és lassú tűz fölött megpároljuk. Beletesszük a sót, a borsot, a vegetát, a babérlevelet, a lecsót, majd összekeverjük. Ezután felengedjük a 3 dl vörösborral, és annyi vízzel, hogy a hozzávalókat ellepje. Ízesítjük az őrölt paprikával, s ha már majdnem kész, belefőzzük a hasábra vágott burgonyát. A hajósi pincepörköltet tűzforrón tálaljuk. Asztali örömeinket savanyúsággal és frissen szeletelt kenyérral tehetjük teljesebbé!

Hortobágyi "gyümölcsleves"

Hozzávalók:

1db nagyobb csülök, 50g kolozsvári szalonna, 50g füstölt kolbász, 40g vöröshagyma, 10g fűszerpaprika, 30g só, 5g törött bors, 250g burgonya, 10g fokhagyma.

A megtisztított és megmosott csülköt hideg vízben feltesszük főni, ha felforrt, megsózzuk, és lefedve lassú forralással puhára főzzük. Amikor megfőtt, a főzővízből kivesszük, kihűtjük, majd kicsontozzuk, és kockákra daraboljuk. Amíg a csülök fő, a szalonnát apró kockákra vágjuk, kisütjük. A burgonyát tisztítás után apró kockákra daraboljuk, a kisütött szalonnához adjuk, megsózzuk, megborsozzuk, megszórjuk a fokhagymával és a fűszerpaprikával, aztán lefedve, majdnem puhára pároljuk. Ekkor hozzáadjuk a karikára vágott kolbászt és a feldarabolt csülökhúst, majd az anyagokat összeforraljuk. Forrón tálaljuk.

Húsoskáposzta

Hozzávalók:

10-15 dkg zsír, 3 fej hagyma, 30 dkg füstölt tarja vagy csülök, 1 kg lapocka, 1kg savanyú káposzta 6-8 babérlevél, 2 evőkanál őrölt paprika, 10-12 dkg rizs

A hagymát kockára vágjuk és megfonnyasztjuk a zsírban, majd beletesszük a felkockázott füstölt tarját vagy csülköt és a lapockát. Amikor elfőtte a levét levesszük a tűzről és beleöntjük a cserépedénybe, akkor tesszük bele a savanyú káposztát, a babérlevelet, meghintjük a pirospaprikával. Felengedjük annyi vízzel, hogy jól ellepje. Amikor félig puha a hús, a megmosott rizst a tetejére hintjük és még egy pohár vizet öntünk rá. Tálaláskor ízlés szerint tejföllel meglocsoljuk.

Juháspörkölt csülökkel

Hozzávalók:

1db kicsontozott csülök, 200g vöröshagyma, 500g káposzta, 50g zsír, 1dl tejföl, 20g liszt, 30g só, 10g fűszerpaprika, 10g köménymag, 10g fokhagyma.

A kicsontozott csülökhúst nagyobb kockákra vágjuk. A megtisztított vöröshagymát finomra vágjuk, az olvasztott zsírban aranyárgára pirítjuk, majd a tűzről levéve elkeverjük benne a fűszerpaprikát, a köménymagot és a péppé zúzott fokhagymát. Kevés vízzel felengedjük, aztán a tűzre visszatéve zsírjára pirítjuk. Hozzáadjuk a kockára vágott csülökhúst, majd kevés folyadék hozzáadásával majdnem puhára pároljuk. Amíg a hús párolódik, a káposztát megtisztítjuk, cikkekre vágjuk, a majdnem puha csülökhöz tesszük és az anyagokat készen főzzük. A tejfölt a liszttel kikeverjük, kevés párolólevet adva hozzá, a készítményt behabarjuk, majd felforraljuk. Forrón tálaljuk.

Juhsajt roston, füstölt csülkös krockettel

Hozzávalók:

20 dkg juhsajt, 10 dkg paradicsom, 2 db tv paprika, 1 db édes kömény, 10 dkg gomba, 10 dkg cukkini

Csülkös krockett: 15 dkg főtt, füstölt csülök, 20 dkg liszt, 2 db tojás, 40 dkg főtt burgonya, só, szerecsendió, őrölt bors, fokhagyma

A juhsajtot grillen, zöldségekkel megsütjük, melegen tartjuk. Elkészítjük a krockettet. A főtt burgonyát összetörjük, hozzáadjuk a tojást, a lisztet, fűszereket és az apró kockákra vágott csülköt. Kenyértészta állagúra gyúrjuk, ha lazának találjuk liszttel sűrítjük. Végül bő olajban szaggatva kisütjük.

Karalábélevélbe tekert füstölt csülök kucsmagomba dresszingsel

Hozzávalók:

1 db kisebb füstölt csülök, 20 dkg kucsmagomba (a töltésre nem alkalmasakat használjuk), 1 fej lila hagyma, 3 db karalábé levele, 2 evőkanál vörösborecet, 1 db paradicsom, 2 evőkanál olívaolaj, 4 gerezd fokhagyma, só, bors, cukor ízlés szerint, 1 teáskanál szódadikarbóna

A csülköt vízben puhára főzzük. Forrásban lévő szódadikarbónás vízben a karalábéleveleket leforrázzuk. A főtt csülköt formázzuk, becsomagoljuk a karalábélevelekkel, ha kell, zsineggel átkötjük. Pár órára a hűtőbe tesszük.

A lilahagymát és a fokhagymát megpucoljuk, majd mindkettőt finomra vágjuk. A gombát folyó vízben alaposan megmossuk, majd apróra vágjuk. Olívaolajon a lila hagymát és a fokhagymát kevés cukorral megfonnyasztjuk, rádobjuk a felaprított gombát, sózzuk, borsozzuk, tovább pirítjuk. A végén felengedjük vörösborecettel és egy kicsit összepároljuk, majd kihűtjük.

A levélköntösben lévő csülköt felszeleteljük, és a hideg gombás dresszingsel tálaljuk.

Káposztás csülök dödöllével

Hozzávalók:

1 kg savanyú káposzta, 1 db sertés hátsócsülök, 25 dkg kolozsvári szalonna, 2-3 fej vöröshagyma, 1-2 ek. kristálycukor, 3-4 ek. zsiradék, 2-3 gerezd fokhagyma, 2 ek. keményítő, 60 dkg burgonya, 2-3 ek. liszt, 2 dl fehérbor, 3-4 db babérlevél, egészbors, kömény, törött bors, só ízlés szerint

A csülköt 1-2 napig páclében áztatjuk. Ebből kivesszük, fűszerezzük sóval, borssal, fokhagymával, köménnyel és lassan, közepmeleg sütőben - először letakarva, majd fedő nélkül - pirosra sütjük. Leválasztjuk a húst a csonttól és felszeleteljük.

A savanyú káposztát, ha kell, kimossuk. Zsiradékon kisütjük a szalonnát, majd hozzátesszük a vágott vöröshagymát, később a káposztát. Egy kicsit pirítjuk, majd felöntjük vízzel, annyira, hogy ellepje. Szórunk bele babérlevelet és egészborsot. Kevés sóval, cukorral ízesítjük. Amikor már puha, utána ízesítünk, és kevés vízzel elkevert keményítővel besűrítjük.

A dödölléhez a burgonyát meghámozzuk, megfőzzük, és leöntjük róla a víz nagy részét. Áttörjük és annyi lisztet keverünk hozzá, hogy elváljon az edénytől.

Hozzákeverünk egy kevés zsírban megpirított hagymát. A kész dödölle masszát evőkanállal felhevített olajba szaggatjuk és pirosra sütjük. A káposztát hóálló tálba halmozzuk, rá a felszeletelt csülköt és a hús köré a dödöllét.

Káposztás csülök

Hozzávalók:

1 húsos hátsó csülök (kb. 1,8 kg), só, 1 kiskanál egész fekete bors, 2 babérlevél, 1 fej fokhagyma, 2 közepes vöröshagyma, 80 dkg savanyú káposzta, 10 dkg húsos füstölt szalonna, 1 kiskanál szárított majoránna, 6-7 szem borókabogyó, 1 kiskanál paradicsompüré, 1 evőkanál finomliszt

A csülköt megmossuk, az esetleg rajta- maradt szőrszálakat és a pecsétet levágjuk róla. Fazékba tesszük, és annyi hideg vizet öntünk rá, hogy ellepje. 2 kiskanál sóval, az egész borssal és a babérlevéllel fűszerezzük. A megtisztított fokhagymagerezdeket az egyik megmosott, héjastól négybe vágott vöröshagymát szintén beledobjuk. Nagy lángon fölforraljuk, majd kis lángon kb. 2,5 óra alatt szinte puhára főzzük. Közben a káposztát, ha túl savanyúnak találánk, kissé kimossuk, majd néhány vágással rövidebbre aprítjuk. A másik hagymát finomra, a szalonnát apró kockákra vágjuk. Utóbbit lábasban kiolvasztjuk, majd a hagymát megpirítjuk rajta. A káposztát hozzáadjuk, megsózzuk (vigyázva, mert eleve sós), a majoránnával és a borókabogyóval fűszerezzük. A csülök főzőlevéből 2-3 decinyit rámerünk. Kis lángon, lefödve, többször megkeverve kb. 40 perc alatt puhára pároljuk, ha leve időközben elfőne, egy kevés főzőlével mindig pótoljuk. Ha már puha, fedő nélkül kissé lepírítjuk. Amikor a csülök kész, levéből kiemeljük, tepsire tesszük és közepesen forró sütőben (180 °C, légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 45 perc alatt szép pirosasra sütjük, közben zsírával gyakorta meglocsoljuk. Ezután zsíráját kis lábasba töltjük, a paradicsompürét megfuttatjuk rajta, majd a liszttel megszórva még fél percig kevergetve pirítjuk. A csülök főzőlevéből kb. 2,5 decit rámerünk, és továbbra is kevergetve 3-4 percig főzzük, ez alatt kissé besűrűsödik. Ha szükséges, ezt a pecsenyelevet utanasózzuk. Tálaláskor a csülköt kicsontozzuk úgy a legegyszerűbb, ha a csontot egy csavarással csak kihúzzuk belőle, majd a húst fölszeleteljük. Pecsényelevelével meglocsolva, a párolt savanyú káposztával körítve kínáljuk. Rösztikét (készen, fagyasztva kapható) is adhatunk hozzá.

Káposztás csülökragu

Hozzávalók:

1 nagy csülök, 5 dkg füstölt szalonna, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 csomó kapor, 25 dkg savanyú káposzta, só és őrölt fekete bors ízlés szerint, 1 teáskanál pirospaprika, 1 nagyobb birsalma, 2 dl tejföl

A csülköt megtisztítom és bőrével együtt nagyon vékony csíkokra metélem. A füstölt szalonnát apró kockákra vágom, és zsíráját kiolvasztom. Megfonnyasztom rajta a megtisztított és finomra vágott vöröshagymát, majd a tűzről félrehúzva belekeverem a pirospaprikát. Megsózom, ráöntök 2 evőkanál vizet, és ráteszem a csülökcsíkokat. Fehéredésig pirítom, majd 3dl vízzel puhára párolom és közben megkevergetem. Ha a lé elfőtt alóla, akkor apránként, kevés forró vízzel pótolom. Ha már majdnem puha, akkor hozzáadom a savanyú káposztát és a meghámozott, kicsumázott, vékony gerezdekre vágott birsalmát. Együtt párolom a hús teljes puhulásáig, végül hozzáadom az apróra metélt kaprot és az őrölt fekete borsot. Tálaláskor a tetejét lelocsolom tejföllel és pár kaporszállal díszítve kínálok. Sós vízben főtt burgonya a hozzáálló köret.

Kedvenc pörkölt

Hozzávalók:

1,6 kg kicsontozott csülökhús, 2 nagy vöröshagyma, 4-5 evőkanál olaj, 2-3 gerezd fokhagyma, 1 púpozott evőkanál pirospaprika, 1 kiskanál só, 1-1 zöldpaprika és paradicsom, 1 mokkáskanál cseresznyepaprika krém, 30 dkg csiperke, 15 dkg főtt füstölt tarja, 20 dkg cserkészkolbász

A csülökhúst bőröstől közepes kockákra vágjuk. A hagymát megtisztítjuk, felaprítjuk, és az olajon a hússal együtt kevergetve megpirítjuk. Zúzott fokhagymával fészerezzük, majd beleszórjuk a pirospaprikát és a sót. A paprikát és a paradicsomot apróra vágjuk és szintén hozzáadjuk. Egy kevés vizet öntünk rá, majd lefödve, kislángon kb. 1 óra alatt majdnem puhára pároljuk. Ekkor kerül bele a cikkekre vágott gomba, a kockákra vágott tarja és a felkarikázott kolbász. Együtt pároljuk készre. Juhtúrós, káposztás illik köretnek hozzá.

Kemencében főtt töltött káposzta füstölt csülökkel

Hozzávalók:

1 kg sertéslapocka, 30 dkg hasaalja szalonna, 40 dkg fényezett rizs, 40 dkg vöröshagyma, 5 dkg fokhagyma, 5 dkg só, 8 dkg fűszerpaprika, 0,8 dkg őrölt bors, 5 dl tejföl, 3 kg savanyú káposzta, 1 db füstölt csülök.

A sertéslapockát és a hasaalja-szalonnát apró kockákra vágjuk, hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát, fokhagymát és a fűszereket. Egy nagy edényben összekeverjük és ledaráljuk, majd hozzáadjuk az előfőzött rizst. Ezzel is összedolgozzuk. A savanyú hordós fejes káposztát levelekre szedjük, az előkészített töltelékanyagból egy maroknyit a levelekbe helyezünk, és henger alakúra tekerjük. A lábas aljára füstölt szalonnabőrt helyezünk, az edény közepébe egy füstölt csülköt teszünk, majd köré rakjuk a töltelékeket. Tetejébe aprókáposztát és egy félkilónyi házikenyeret rakunk. Az előfűtött kemencében fedő alatt készre főzzük. Tálaláskor a füstölt csülköt felszeleteljük, és a káposztára helyezük, ízlés szerint tejfölt is adhatunk hozzá.

Kemencés sertéscsülök

Hozzávalók:

2 db sertéscsülök, 80g zsír, 1000g burgonya, 100g zöldpaprika, 150g sárgarépa, 100g fehértarépa, 200g vörshagyma, 2g törött bors, 40g só.

A csülökhús bőrét 1 - 2 cm távolságra bevagdossuk, majd megsózzuk. Sütőtepsibe rakjuk, kevés forró zsírral leöntjük és a kemencébe vetjük. Amikor a hús felülete színt kapott, kevés vizet öntünk alá és letakarva sütjük, hogy egyenletesen párolódhasson. Közben cikkekre vágjuk a megtisztított burgonyát, szeletekre a húsos zöldpaprikát, majd egyforma nagyságú hasábokra a sárgarépát és a fehértarépát. Amikor a csülök már majdnem puhára párolódott, mindezeket mellé tesszük a negyedekbe vágott vörshagymával együtt, és meghintjük törött borsal. Most már fedő nélkül sütjük tovább, amíg az összes anyag együtt összepuhul.

Kiskondás kedvence

Hozzávalók:

4 sertésfarok, 1 hátsó csülök, 25 dekagramm tarhonya, 25 dekagramm velő, 20 dekagramm szalonna, só, bors, pirospaprika, majoránna, bazsalikom, borsikafű ízlés szerint, olaj vagy zsír, 2-3 fej vörshagyma.

Pörköltalapot készítünk, belerakjuk a feldarabolt farok részeket és a kicsontozott, kockákra vágott csülökdarabokat, és hozzáadjuk a fenti fűszereket, végül a velőt. Kevés lecsó hozzáadásával készre főzzük. A tarhonyát kockákra vágott szalonnával megpirítom, vízzel felöntöm, félig puhára főzöm, majd a kockákra vágott burgonyával készre párolom. Ha szükséges, vízzel és kevés pörköltzsaftot hozzáadva pótolom az elpárolgott levet. A pörköltet és a tarhonyát óvatosan összekeverem és sűrű egytálételt kapunk.

Konyakos-sajtos sertéscsülök

Hozzávalók:

1.6 kg sovány sertéscsülök, 3 evőkanál olaj, őrölt bors, 1 narancs, 20 dkg félkemény sajt, 1 dl konyak

A sertéscsülköt megmossuk, majd szalvétával leitatjuk róla a nedvességet. Olajat hevítünk, minden oldaláról elősütjük rajta a csülköt, majd sózzuk, borsozzuk. Meglocsoljuk a narancs kifacsart levélével, kevés vizet öntünk alá, és befedjük alufóliával. Sütőbe tesszük, puhára pároljuk, majd kivesszük, és tíz percig pihentetjük. A húst éles késsel félig bevagdossuk, a vágások közé egy-egy sajtszeletet teszünk, majd meglocsoljuk a konyakkal, és a maradék narancslével, visszatesszük a sütőbe, tíz percig magas hőfokon pirítjuk, majd burgonyapürével kínáljuk.

Köményes csülök cukkínivel

Hozzávalók:

1 db hátsó csülök, 20 g köménymag, 40 g fokhagyma, 5 g törött bors, 30 g só, 1 dl olaj, 2 db közepes cukkini, 100 g vörshagyma, 2 g bazsalikom

A megtisztított, megmosott csülök vastagabb végét késsel megszurkáljuk, s a fele fokhagymával megtűzdeljük. A maradék fokhagymát szétnyomjuk, és a húst kívülről bedörzsöljük vele. Megszórjuk a köménymaggal, meglocsoljuk olajjal, majd előmelegített sütőben másfél - két órán át sütjük. Közben a hagymát aranyárgára pirítjuk, hozzáadjuk a hosszú csíkokra vágott cukkínit, kevés fokhagymát és bazsalikomot. Aztán megsózzuk, megborsozzuk, és kevés vízzel felöntve kis lángon megpároljuk. Amikor kész, a tűzről levéve, melegen tartjuk. A megsült csülköt felszeleteljük, majd a cukkínire rendezzük. Köretként főtt burgonya adható mellé.

Köményes sertéscsülök

Hozzávalók: 2 db (2 kg) sertés csülökhátsó, 2 fej vöröshagyma, 2 db sárgarépa, 1 db póréhagyma, 1 db zeller, 1 db fehérrépa, 1 fej fokhagyma, 5 dkg sertézsír, 1 pohár tejföl, só, őrölt bors, őrölt kömény, fél liter sör.

Ha finomat akarunk enni, akkor a jól megmosott sertéscsülköt sós vízben 40 percig kell főzni. Ezután egy sütő tepsibe fektetjük, és a tisztított negyedelt vöröshagymát, a szeletelt zöldségeket, a fokhagymát és a póréhagymát hozzátevé fűszerezzük a csülköt sóval, őrölt borssal, őrölt köménnyel. Majd az olvasztott sertézsírral leöntve sütőbe toljuk. 90 percig 190 fokon sütjük. Időnként sörrel megöntözzük. Ha a csülök már puha, a mártását átszűrjük, vagy turmixoljuk, és tejföllel együtt összeforraljuk. Köretnek adhatunk zsemlegombócot, vegyes salátát, párolt savanyú káposztát, vagy burgonyasalátát.

Ötlet: ha a csülköt előzőleg kicsontozzuk, időt takaríthatunk meg, mert így az étel hamarabb készül el, kb. harminc perccel.

Körmös csülökpörkölt

Hozzávalók:

1,5-2 kg körmös csülök, 18-20 dkg zsír, 25 dkg vöröshagyma, 1-1 csapott evőkanál csípős és erős paprika, 1 mokkáskanál őrölt bors, só

A nagyon finomra összevágott vöröshagymát lassú tűzön, forró zsírban süssük üvegesre. A bográcsot a tűzről levéve szórjuk bele a kétféle pirospaprikát, keverjük el, tegyük bele a gondosan megtisztított; összevágott körmöket és a nagy kockákra vágott bőrös csülökhúst.

Állandó keverés mellett pörköljük át a húst, majd annyi vizet öntsünk rá, hogy az ellepje a húst. Sózzuk meg, s tegyük bele a borsot is. Ezután kevergetve, majd rázogatva, lassú tűzön pároljuk puhára a húst. Közben, ha a leve elpárologna, pótoljuk egy kevés vízzel vagy a kéznél levő borral. Ez csak fokozza az étel pikánságát. Ecetes savanyúsággal, friss fehér kenyérral a tejföl sűrűségű pörköltlé emlékezetes ízeket nyújt.

Lecsós csülök tarhonyával

Hozzávalók:

1 db kicsontozott csülök, 100 g vöröshagyma, 500 g zöldpaprika, 200 g paradicsom, 1 dl olaj, 10 g fokhagyma, 10 g fűszerpaprika

A kicsontozott csülökhúst nagyobb kockákra vágjuk. A megtisztított vöröshagymát az olaj egyik felén megfonnyasztjuk. Hozzáadjuk a kockára vágott csülökhúst, megsózzuk, és rászórjuk a péppé zúzott fokhagymát. Kevés folyadékot aláöntve, fedő alatt félpuhára pároljuk. Hozzáteesszük a cikkekre vágott paradicsomot, a felszeletelt zöldpaprikát, és megszórjuk a fűszerpaprikával. A fedőt visszatéve a lábasra, a húst felpuhítjuk, levét addig forraljuk, amíg olyan sűrűségű nem lesz, mint a pörkölté. Amíg a hús puhul, elkészítjük a tarhonyát. Az olaj másik felét felforrósítjuk, hozzáadjuk a tarhonyát, aranysárgára pirítjuk, majd a tűzről levéve, elkeverjük benne a fűszerpaprikát. Felengedjük dupla mennyiségű, forrásban levő, sós vízzel, megsózzuk, egészben beletesszük a vöröshagymát, aztán fedővel letakarva, megpároljuk. Tálaláskor a tál egyik oldalára felhalmozzuk a húst, másik oldalára a tarhonyát tesszük. Forrón tálaljuk. Savanyúságként jégbe hűtött kovászos uborkát vagy csalamádét adhatunk hozzá.

Lencsefőzelék zöldfűszeres csülökkel

Hozzávalók:

A főzelékhez: 50 dkg lencse, 1/2 l füstölt lé, kockából, 2 babérlevél, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál olaj, 2 evőkanál liszt, 1 teáskanál édes-nemes pirospaprika, 1 evőkanál mustár, 2 dl tejföl

A sültöz: 1 kg csülök, 1 csokor petrezselyem, 20 szál snidling, 1 szál rozmaring, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál olaj

A lencsét megmossuk, pár órára beáztatjuk. A húst kicsontozzuk, megmossuk. A petrezselymet leöblítjük, összevágjuk, és a csont helyére a húsba töltjük a snidlinggel és a rozmaringgal együtt. Feltekerjük, és zsineggel szorosan összekötözzük. A hagymát, a fokhagymát megtisztítjuk.

A sütőt 180 fokra (gázsütő 2. fokozat) előmelegítjük. A hagymát, a fokhagymát a tepsibe szeleteljük, rátesszük a húst, meglocsoljuk az olajjal, és kevés vizet aláöntve, a sütőben 60-70 percig sütjük. Sütés közben gyakran locsolgatjuk, ha kell, pótoljuk a vizet. Közben lemossuk a lencsét, és feltesszük főni a füstölt lével (vagy vízzel és a füstölthús-kockával), a babérlevéllel. A főzelékhez a hagymát, a fokhagymát meghámozzuk, apróra vágjuk. Felforrósítunk 1 evőkanál olajat, és megfuttatjuk benne a hagymát. A lencséhez adjuk, ha szükséges, sózzuk. Amikor már majdnem teljesen puha a lencse, elkészítjük a rántást. A maradék olajon zsemleszínűre pirítjuk a lisztet, félrehúzzuk, belekeverjük a fokhagymát, a pirospaprikát. A lencséhez keverjük, és legalább 10 percig nagyon kíméletesen, nehogy leégjen, kiforraljuk. Belekeverjük a mustárt, a tejfölt, és ha valaki szereti, picit ecetet is. Amikor összeforrt, tálalhatjuk. Tetejére tesszük a szeletelt sültöt, annak a levéllel meglocsolhatjuk, és kevés tejfölt még csurgathatunk rá.

Lencsesólet csülökkel

Hozzávalók:

1 db füstölt csülök, 100 g füstölt szalonna, 100 g vöröshagyma, 250 g árpagyöngye (gersli), 500 g lencse, 10 törött bors, 10 g fokhagyma, 300 g füstölt tarja, 0,5 dl olaj

A csülköt megtisztítjuk, megmossuk, és a füstölt tarjával együtt kiáztatjuk. A lencsét átválogatjuk, hideg vízben beáztatjuk. A kiáztatott húsokat hideg vízben feltesszük főni, és majdnem puhára főzzük. Amíg a húsok főnek, a többi anyagot előkészítjük. A vöröshagymát megtisztítjuk, és finomra vágjuk. A fokhagymát tisztítás után péppé zúzzuk. A füstölt szalonnát vékony szeletekre vágjuk. Tűzálló tálat kibélelünk a szalonnaszeletekkel, majd gerslit, lencsét, hagymát, fokhagymát, szeletelt húst rétegezzük egymásra - az egyes rétegeket megsózzuk, megborsozzuk, és ezt mindaddig folytatjuk, amíg az anyagok el nem fogynak, ügyelve arra, hogy a legfelső réteg lencse legyen. Aztán ráöntjük a füstölt húsok főzőlevét, és lefedve, meleg sütőben az egészet készre pároljuk. Párolóedényben, forrón tálaljuk.

Marinált csülök ínyenceknek

Hozzávalók:

2 kg csontos sertéscsülök, só

A marinádhoz: 15 dkg porcukor, 1 dl szójamártás, 1 dl szezám vagy napraforgóolaj, 1 póréhagyma, 3 gerezd fokhagyma, 0,5 dkg őrölt gyömbér, őrölt bors

A póréhagymát és a fokhagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk, majd keverőtálba tesszük. Megsórjuk a cukorral, gyömbérral, őrölt borssal, szójaszósszal fűszerezzük, majd meglocsoljuk az olajjal. Jól összekeverjük, majd félretesszük, hogy az ízek összeérjenek. A csülköt megtisztítjuk, felengedjük vízzel, majd takaréklángon majdnem puhára főzzük. Saját főzőlevében hagyjuk kihűlni, majd leszűrjük, és szárazra töröljük. Az olajos, fűszeres pácba tesszük, lefedjük, majd szobahőmérsékleten, 6 - 8 órán át pihentetjük. Grillen megsütjük, majd párolt rizsszel és a megmaradt, felmelegített marináddal kínáljuk.

Kemencés sertéscsülök

Hozzávalók:

2db sertéscsülök, 80g zsír, 1000g burgonya, 100g zöldpaprika, 150g sárgarépa, 100g fehértarépa, 200g vörshagyma, 2g törött bors, 40g só.

A csülökhús bőrét 1 - 2 cm távolságra bevagdossuk, majd megsózzuk. Sütőtepsibe rakjuk, kevés forró zsírral leöntjük és a kemencébe vetjük. Amikor a hús felülete színt kapott, kevés vizet öntünk alá és letakarva sütjük, hogy egyenletesen párolódhasson. Közben cikkekre vágjuk a megtisztított burgonyát, szeletekre a húsos zöldpaprikát, majd egyforma nagyságú hasábokra a sárgarépát és a fehértarépát. Amikor a csülök már majdnem puhára párolódott, mindezeket mellé tesszük a negyedekbe vágott vörshagymával együtt, és meghintjük törött borssal. Most már fedő nélkül sütjük tovább, amíg az összes anyag együtt összepuhul.

Kiskondás kedvence

Hozzávalók: 4 sertésfarok, 1 hátsó csülök, 25 dekagramm tarhonya, 25 dekagramm velő, 20 dekagramm szalonna, só, bors, piros paprika, majoránna, bazsalikom, borsikafű ízlés szerint, olaj vagy zsír, 2-3 fej vörshagyma.

Pörköltalapot készítünk, belerakjuk a feldarabolt farok részeket és a kicsontozott, kockákra vágott csülökdarabokat, és hozzáadjuk a fenti fűszereket, végül a velőt. Kevés lecsó hozzáadásával készre főzzük. A tarhonyát kockákra vágott szalonnával megpirítom, vízzel felöntöm, félig puhára főzöm, majd a kockákra vágott burgonyával készre párolom. Ha szükséges, vízzel és kevés pörköltsaftot hozzáadva pótolom az elpárolgott levet. A pörköltet és a tarhonyát óvatosan összekeverem és sűrű egytálalt kapunk.

Konyakos-sajtos sertéscsülök

Hozzávalók:

1.6 kg sovány sertéscsülök, 3 evőkanál olaj, őrölt bors, 1 narancs, 20 dkg félkemény sajt, 1 dl konyak

A sertéscsülköt megmossuk, majd szalvétával leitatjuk róla a nedvességet. Olajat hevítünk, minden oldaláról elősütjük rajta a csülköt, majd sózzuk, borsozzuk. Meglocsoljuk a narancs kifacsart levével, kevés vizet öntünk alá, és befedjük alufóliával. Sütőbe tesszük, puhára pároljuk, majd kivesszük, és tíz percig pihentetjük. A húst éles késsel félig bevagdossuk, a vágások közé egy-egy sajtszeletet teszünk, majd meglocsoljuk a konyakkal, és a maradék narancslével, visszatesszük a sütőbe, tíz percig magas hőfokon pirítjuk, majd burgonyapürével kínáljuk.

Pincepörkölt villányi módra

Hozzávalók:

300g kicsontozott csülökhús, 300g marhalábszár, 300g sertésláb, 300g sertéslapocka, 100g zsír, 1000g burgonya, 250g vörshagyma, 15g fokhagyma, 300g zöldpaprika, 200g paradicsom, 20g fűszerpaprika, 15g csípős fűszerpaprika, 40g só, 2dl száraz vörösbor
Az anyagokat előkészítjük. A húsokat megmossuk, kockára daraboljuk, és külön-külön félretesszük. A vörshagymát tisztítás után finomra vágjuk, a fokhagymát péppé zúzzuk. A zöldpaprikát és a paradicsomot megmossuk, kockára vágjuk. A burgonyát megtisztítjuk, cikkekre vágjuk, és hideg vízbe tesszük a felhasználásig. A zsírt bognácsban felolvasztjuk, aztán hozzáadjuk a finomra vágott vörshagymát, és megfonnyasztjuk. A tűzről levéve, elkeverjük benne a fűszerpaprikát, a fokhagymát, hozzáadjuk a marhalábszárt, a feldarabolt zöldpaprikát, paradicsomot, megsózzuk, aztán a bognácsot a tűz fölé visszahelyezve, lassú tűzön a húst félpuhára pároljuk. Amikor megpuhult, hozzáadjuk a feldarabolt sertéslábat, együtt tovább pároljuk kb. fél órán át. Ha szükséges, az elpárolgott folyadékot pótoljuk. Fél óra múlva hozzáadjuk a kockára vágott csülökhúst és lapockát.

Amikor valamennyi hús majdnem puha, a bográcsba tesszük a cikkekre vágott burgonyát, ha szükséges, utánaízesítjük, és összeforralva, az anyagokat készre főzzük a hozzáöntött vörösborral. (A bográcsban levő anyagokat nem szabad megkeverni, csak a bogrács rázogatóásával megmozgatni!)

Puttonyos káposzta csülökkel

Hozzávalók:

80 dekagramm savanyú káposzta, 1 kisebb hátsó csülök, 15 dekagramm friss házikolbász, 2 darab vöröshagyma, 10 dekagramm füstölt szalonna, 10 dekagramm zsír vagy olaj, törött bors, pirospaprika, só, majoránna, őrölt kömény, liszt, 1 darab kifli, 1 kis pohár tejföl, 1db tojás, 2-3 darab boróka, 1 kanál lecsó. (A szalonnát összevágva a hagymával pirítjuk le.)

A csülköt jól megmossuk, összevágjuk, a vöröshagymát nagyobb darabokban lepirítjuk és úgy rakjuk fel, mint a pörköltet. A csontot is hozzáadjuk, így pároljuk. A csülköt, a savanyú káposztát is ráadjuk, fél óra múlva a majoránna kivételével minden fűszert, sót. Körülbelül 2 liter vízzel felöntjük, főzzük, majd belerakjuk a házikolbászt is. Közben kis rétestésztát gyúrunk, 1 jó órát pihentetjük, majd kinyújtjuk, és a lepirított kifli kockákkal megtöltjük. A tejfölt 1 tojással, sóval kikeverjük, meglocsoljuk kevés olvasztott zsírral vagy olajjal, és a rétestésztát összetekerjük. A majoránna is belerakjuk. Az összetekert rétest ráhelyezzük gömbölyűn a káposzta tetejére úgy, hogy a rétest teljesen ellepje. Egy óra múlva készre főzzük és a rétest egy lapostányérra helyezzük. Darabokra vágjuk a kolbászt is, és mindenki tányéjára teszünk belőle.

Rakott csülök

Hozzávalók:

1db csülök, 1000g burgonya, 400g zöldpaprika, 200g paradicsom, 100g vöröshagyma, 10g fokhagyma, 50g füstölt szalonna, 3dl tejföl, 40g só, 10g törött bors
A megtisztított és megmosott csülköt besózzuk, aztán kevés víz hozzáadásával, félpuhára pároljuk. A párolóléből kivéve kihűtjük, majd kicsontozzuk, és éles késsel vékony szeletekre vágjuk. A megtisztított burgonyát, a vöröshagymát és a zöldpaprikát karikákra vágjuk, a füstölt szalonnát csíkokra daraboljuk. Mély tűzálló tál aljára helyezünk egy réteg karikára vágott burgonyát, megsózzuk, aztán rátesszük a hagymát, a szalonnát, a paradicsomot, a felszeletelt csülökhúst, a zöldpaprikát, végül a tetejét burgonyával zárjuk. A tejfölt megsózzuk, megborsozzuk, elkeverjük benne a zúzott fokhagymát, és a tétegezett anyagokra öntjük. Előmelegített, forró sütőben pirosva sütjük. Forrón tálaljuk.

Rakott karalábé füstölt csülökkel

Hozzávalók:

1db füstölt csülök, 10db friss karalábé, 1csomó zöldpetrezselyem, 20g zsír, 10g só, 2dl tejföl
A megtisztított és megmosott csülköt hideg vízbe tesszük, és puhára főzzük. Közben a karalábét megtisztítjuk, apró kockákra vágjuk, majd a felolvasztott zsírral, a finomra vágott zöldpetrezselyemmel és kevés folyadék hozzáadásával, puhára pároljuk. A megfőtt csülköt a főzőléből kivesszük, kihűtjük, kicsontozzuk, és apró kockákra vágjuk. Tűzálló tálban a párolt karalábét és a főtt csülökhúst egymásra tétegezzük, és a tejfövel meglocsolva, sütőben átsütjük. Forrón tálaljuk.

Rántott csülök

Hozzávalók:

2 db közepes sertéscsülök, 1 fej hagyma, 1 cs vegyes zöldség, 2 babérlevél, egész bors, só, 1 ek mustár, citromlé, petrezselyem, liszt, tojás, morzsa

A csülköket 1 l vízben feltesszük főni a hagymával és a zöldségekkel együtt. Babérlevéllel, sóval, borssal fűszerezzük. Mikor a csülök megfőtt, a léből kivesszük és még melegen megkenjük mustárból, citromléből és petrezselyemből készített páccal. 30 perc pihentetés után bundázzuk, bő zsírban megsütjük. Felszeletelve tálaljuk.

Részeges csülök

2db kicsontozott csülök, 2dl száraz fehérbor, 10g fokhagyma, 40g só, 10g törött bors

A megtisztított és megmosott csülköt besózzuk, aztán a bort aláöntve - ha szükséges, az elpárolgott folyadékot vízzel pótolva -, fedő alatt puhára pároljuk. Amikor megpuhult, a párolóléből kivéve kihűtjük, éles késsel felszeleteljük, és bőrös felével felfelé, tűzálló tátra rakjuk. A párolólevet elkeverjük a zúzott fokhagymával, megborsozzuk, és a tálba rakott húsról öntjük. Forró sütőbe téve, állandó locsolgatás mellett ropogósra sütjük. Köretként sült burgonyát adunk

Ricset köményes kiflivel

A ricsethez:

50 dkg szárazbab, 1,5 kg füstölt disznóhús (tarja, csülök, oldalas - ami épp van) 2-2 nagy sárgarépa és petrezselyemgyökér, 1 természetes vöröshagyma, 25 dkg árpagyöngy (gersli), só 6-7 dkg zsír vagy 6 evőkanál olaj, 1 evőkanál finomliszt, 1 evőkanál nem csípős pirospaprika

A köményes kiflihez:

5 dl tej, 5 dkg élesztő, egy maréknyi cukor, 1 kg finomliszt, só, 10 dkg zsír

A tetejére: 1 tojás, kb. 2 evőkanál köménymag durva szemű só

A ricsethez babot a főzést megelőző éjszakára hideg vízbe áztatjuk. A füstölt hússal, ha túl sós, szükség esetén 1-2 órára szintén ezt műveljük. Ezután egy darabban feltesszük főni a megtisztított, egészben hagyott zöldségekkel és a bevagdalt hagymával együtt. Egy másik edényben a babot, míg egy harmadikban a jól átmosott árpagyöngyöt főzzük puhára. Ha kész, mindkettőt leszűrjük, leöblítjük, összekeverjük, és annyi füstölt levet öntünk rá, hogy majdnem ellepje. A megpuhult füstölt húst meg a zöldséget fölkockázzuk, a babos keverékhez adjuk, fölforraljuk, és ha kell, megsózzuk. A zsírból a liszttel zsemleszerű rántást készítünk, a tűzről levéve a pirospaprikát belekeverjük. A ricset levét ezzel kissé besűrítjük, de fontos, hogy ne legyen olyan sűrű, mint egy főzelék. Házi köményes kiflivel kínáljuk. Ehhez a tejet meglangyosítjuk, és egy részében az élesztőt a cukorral felfuttatjuk. A lisztet átszitáljuk, közepét kimélyítjük, az élesztőt beleöntjük, egy kevés liszttel összekeverjük, 10 percig pihentetjük. Ezután a maradék tejjel és egy kevés sóval összegyúrjuk. A tésztát négy részre osztjuk, majd a cipókat belisztezett deszkán egyenként kerek lappá nyújtjuk. Olvasztott zsírral megkenjük, átlósan 8 részre vágjuk, körcikkenként felcsavarjuk, majd kifli alakúra "görbítjük", ügyelve arra, hogy a körcikk csúcsa a kiflik belső íve felé mutasson. Sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk (egy tepsiben kb. 8 darab fér el kényelmesen), és kb. 1 órán át kelesztjük, ezalatt duplájukra nőnek. Végül a tetejüket fölvert tojással megkenjük, köménymaggal és durva szemű sóval meghintjük. Sütőben nagy lánggal mintegy 20 perc alatt világosbarnára sütjük.

Rizses csülök

Hozzávalók:

1db kicsontozott csülök, 250g rizs, 20g vaj, 150g paradicsom, 5g curry, 30g só, 10g törött bors, 3g sáfrány

A kicsontozott csülköt kockára vágjuk, és sós vízben félpuhára főzzük. Amíg a hús puhul, a rizst kiválogatjuk, megmossuk, a vajon üvegesre pirítjuk, majd kb. ugyanannyi, forrásban lévő, sós vízzel felengedjük, hozzáadjuk a sáfrányt, és fedővel letakarva, félig puhára pároljuk. A rizst és a húst összekeverjük a curryvel, a sóval és a törött borssal, tetejére rárakjuk a karikákra vágott paradicsomot. A főzőlevet átszűrjük, felforraljuk, a rizses hústra öntjük, majd lefedve, forró sütőben puhára pároljuk. A fedőt levéve, tetejét megpirítjuk. Forrón tálaljuk. Friss zöldsalátát adunk hozzá.

Római zöldséges sertéscsülök

Hozzávalók:

2 csülök, fél fej hagyma, 1 cs vegyes zöldségkocka (mélyhűtött is lehet), 30 dk burgonya, 10 dk füstölt tarja, 2 dl fehér bor, só, bors, 2 dl tejföl, 10 dk reszelt sajt

A csülköt kevés forró zsírban elősütjük. A burgonyát kis kockákra vágjuk és a római tálba rakjuk. Ráhelyezzük a csülköket, ráöntjük a bort és lefedve sütőben majdnem készre pároljuk. Rászórjuk a kis kockákra vágott tarját és a zöldségeket. Vizet öntünk alá és puhára pároljuk. Meglocsoljuk a fűszerezett tejföllel és meghintjük a reszelt sajttal. Fedő nélkül a tetejét pirosra sütjük.

Ropogós csülök egészben

Hozzávalók:

2 db kis sertéscsülök, 30g fokhagyma, 40g Vegeta, 10g törött bors

Előző nap a csülköket letisztítjuk, megmossuk. Egészben hagyjuk. A húsos felület Vegetával, fokhagymával és borssal jó vastagon bedörzsöljük, ezután kuktába, a lyukas betétre tesszük. Aláöntünk 2dl vizet, és egy órán keresztül pároljuk. Hagyjuk kihűlni, majd hűtőben tartjuk a húst másnapig. Készítéskor bőrével felfelé kis tepsibe tesszük a csülköket, ráöntjük a zúzott fokhagymával kevert főzőlevet. Előmelegített, forró sütőbe toljuk, és addig pirítjuk közepes lángon, amíg szép pirosra sül a csülök bőre.

Közben néhányszor megforgatjuk, hogy egyenletesen piruljon, és levével locsolgatjuk. Tetszés szerinti körettel (burgonyával vagy zöldséggel) és salátával tálaljuk.

Ropogós csülökkockák

Hozzávalók:

2db kicsontozott csülök, 800g burgonya, 100g vöröshagyma, 80g füstölt szalonna, 1csomó zöldpetrezselyem, 30g só, 10g törött bors, 20g zsír

A csülköt apró kockákra vágjuk, kevés sós vízben félpuhára pároljuk, majd a párolóléből a húst kiszedjük. A burgonyát tisztítás után apró kockákra daraboljuk. A megtisztított vöröshagymát karikára, a füstölt szalonnát vékony szeletekre vágjuk. Közepes tepsit kizsírozunk, beleteszük a darabolt anyagokat, megsózzuk, megborsozzuk, összekeverjük, a tetejére helyezzük a szalonnaszeleteket, aztán kevés párolólevet aláöntve, forró sütőbe tesszük. Sütés közben többször megkeverjük, és addig sütjük, amíg az anyagok ropogósra sülnek. Előmelegített tálra halmozzuk. Friss zöldsalátát adunk mellé.

Rozmaringgal spékelt csülök

Hozzávalók:

4 gerezd fokhagyma, 1 db 1,2-1,5 kg-os csülök, 4 ág rozmaring, 3 evőkanál méz, 3 evőkanál dijoni mustár, 1 dl száraz fehérbor

A fokhagymát meghámozzuk, kettévágjuk. A csülköt alaposan megtisztítjuk, megmossuk. Éles késsel kicsi, mély lyukakat szúrunk a csülökbe, és belenyomkodunk egy-egy darabka fokhagymát és rozmaringhajtást. A sütőt 200 fokra (gázsütő 3. fokozat) előmelegítjük.

Mély tepsibe rácsot fektetünk, rátesszük a húst, 2 dl vizet öntünk alá, lefedjük fóliával, és kb. 50 percig sütjük. A mézet elkeverjük a mustárral, megkenjük vele a húst, és további 10 percig sütjük. A csülköt levesszük a rácsról, átesszük egy másik tepsibe, letakarjuk fóliával és félretesszük. A tepsiből a levet kis lábosba szűrjük, beleöntjük a bort, és közepes lángon, kevergetve felforraljuk. Felszeleteljük a húst, a boros mártással és sült krumplival szolgáljuk fel.

Sajtos-hagymás csülök

Hozzávalók:

1,5kg füstölt sertéscsülök, 1 közepes póréhagyma, 10dkg ementáli sajt, őrölt bors, 1 evőkanál mustár, 5 szem borókabogyó, 2 babérlevél, őrölt bors.

A csülköt megmossuk, leitatjuk róla a nedvességet, majd bevagdossuk. Megkenjük mustárral, megszórjuk őrölt borssal, és tűzálló üvegedénybe fektetjük. A póréhagymát megtisztítjuk, zöldjével együtt vékony karikára szeljük, és a hústra terítjük. A sajtot lereszeljük, a hagymára szórjuk, majd a hús mellé tesszük a babérlevéllel és a borókabogyóval. Kevés vizet öntünk alá, lefedjük alufóliával, majd közepmeleg sütőben puhára pároljuk. Kivesszük a sütőből, majd közepes lángon addig pirítjuk, amíg a fölösleges nedvessége el nem párolog, és a sajt teteje meg nem pirul. Salátát és burgonyapürét ajánlunk mellé.

Sajtos rántott sertésláb

Hozzávalók:

2 sertésláb, 1 tojás, liszt és zsemlemorzsza a bundázáshoz, olaj a sütéshez, só, törött bors, 5 dkg. reszelt parmezán sajt.

A megtisztított lábakat kuktafazékban, kevés sós vízben olyan puhára főzzük, hogy a csontjai magától kicsússzanak. Az összes csont eltávolítása után a színhúst belenyomkodjuk egy kerek formába. Egy-két evőkanál levet ráöntünk, majd hagyjuk kihűlni. Ezután lefedve a hűtőszekrényben megdermesztjük. (Előző nap érdemes így előkészíteni.) Másnap kiborítjuk a formából és éles késsel tetszés szerinti darabra vágjuk. Lisztbe, felvert tojásba és reszelt sajttal elkevert zsemlemorzsába forgatva, bő forró olajban ropogós pirosra sütjük és melegen tartjuk. Tartármártással és sült hasábburgonyával tesszük az asztalra.

Sajttal töltött füstölt csülök

Hozzávalók:

1,6kg füstölt sertéscsülök, 20dkg félkemény sajt, 5dkg vaj, bors.

A csülköt lábasba tesszük, felengedjük annyi vízzel, hogy ellepje, majd puhára főzzük. Óvatosan kihúzzuk belőle a csontot úgy, hogy a hús lehetőleg egyben maradjon. A sajtot lereszeljük, összekeverjük kevés vajjal, majd a masszával megtöltjük a csont helyét. A csont két végét lefürészeljük, és visszatesszük a helyére. A csülök bőrének felületét bevagdossuk, megkenjük a maradék vajjal, majd megszórjuk borssal. Sütőbe rakjuk, erős tűzön megpirítjuk, majd burgonyapürével, mustárral és tormával kínáljuk.

Sajtos csülökmetélt túróci módra

Hozzávalók:

2 db kicsontozott csülök, 2 dl tejföl, 10g fokhagyma, 150g juhsajt, 30g só, 5g törött bors
a kicsontozott csülökhúst besózzuk, hideg vízben feltesszük főni, és lefedve félpuhára főzzük.
A főzőléből kiemelve kihűtjük és csíkokra vágjuk. Amíg a csülök fő, a lereszelt juhsajtot, a borsot, a péppé zúzott fokhagymát a tejföllel elkeverjük. A csíkokra vágott csülökhúst tűzálló tálra tesszük, kevés főzőlevet öntünk alá, a tejföllel meglocsoljuk és alufóliával betakarjuk. Előmelegített, forró sütőbe tesszük, megpároljuk, amikor megpuhult a fóliát levesszük róla, tetejét pirosra sütjük. Szalmaburgonyával tálaljuk. Ízlés szerint jégbe hűtött káposztasalátát is adhatunk hozzá.

Sanghai omlós csülök

Hozzávalók:

3 szál újhagyma, 4 szelet friss gyömbérgumó, 6 evőkanál szójamártás, 3 evőkanál sherry, 3 dkg cukor, 1 db 1,5 kg-os első sertéscsülök
Tisztítsuk meg a sertéscsülköt a szőröktől, majd a húsos részén vágjuk be hosszában a csont mentén. Tegyük a csülköt egy nagyobb tűzálló tálba, öntsük fel vízzel addig, míg ellepi, forraljuk fel, míg habja feljön, majd öntsük le róla a vizet. Helyezzük át a csülköt egy mélyebb serpenyőbe, öntsük fel 1 liter vízzel, azonnal adjuk hozzá a gyömbért, a hosszában kettévágott hagymát, a mártást, a sherryt és a cukrot és lefedve főzzük 2,5 órán át. Közben forgassuk meg a csülköt, nehogy a bőre leragadjon. Ha kell öntsünk hozzá még vizet; mire elkészül kb. 2 dl lé, maradjon rajta. Az utolsó negyedórán tegyük nagyobb lángra főni fedő nélkül, hogy a mártás körülötte besűrűsödjék. Tálaláskor tegyük a csülköt mélyebb tálba, a zöldségektől megtisztított mártást öntsük a tetejére és köréje. A helyesen elkészített Sanghai csülök finom, puha és omlós.

Sárgaborsó-csülök egytál

Hozzávalók:

40 dkg sárgaborsó, 60 dkg sovány, füstölt csülök, 1-2 babérlevél, 1 kávéskanálnyi majoránna, 1 nagy fej vöröshagyma, 1 szál póréhagyma, 1-2 db sárgarépa, 1 erőleveskocka, ízlés szerint só, bors
A csülköt alaposan megmossuk (előző este langyos vízbe áztatjuk). Ugyancsak előző este beáztatjuk a megtisztított sárgaborsót is. Másnap a csülköt 1,5 l hideg vízben feltesszük főni, ha megpuhult, kivesszük a levéből, és még melegen kicsontozzuk. A bőrét éles késsel megkockázzuk, majd "sonkaszerűen" megkötözzük. A csülök főzőlevébe tesszük a leöblített sárgaborsót, hozzáadjuk a babérlevelet, a majoránna, egy kevés borsot, majd félpuhára főzzük. Közben megtisztítjuk a zöldségeket (a répát, a hagymát és a póré), karikákra vágjuk, majd az erőleves kockával együtt a borsóhoz adjuk és az egészet puhára főzzük. A csülköt előmelegített (forró) sütőben pirosra-ropogósra sütjük és felszeleteljük. A sárgaborsót előmelegített, mélyebb tálba szedjük, tetejére fektetjük a csülköt, meghintjük vékony szeletekre vágott póréhagyma-szárral és azonnal tálaljuk.

Sertéscsülök Budapest módon

Hozzávalók: 1 db hátsó sertéscsülök, só, őrölt bors, őrölt kömény, 2 gerezd fokhagyma, 1 dl olaj, 8 dkg füstölt szalonna, 15 dkg csirkemáj, 15 dkg gomba, 2 fej vörshagyma, 3 dkg paradicsompüré, 15 dkg zöldpaprika, 15 dkg zöldborsó, só, pirospaprika, 30 dkg sertés- vagy borjúcsont

Köretnek: 4 db pirított burgonya

A fűszerezett csülköt tepsibe tesszük. Olajjal leöntjük, kis vizet alátéve sütőben szép piros, ropogósra sütjük. A finomra vágott hagymát olajon megpirítjuk, hozzáadjuk a paprikát és a paradicsompürét. Felengedjük vízzel, megsózzuk, beletesszük az aprított csontot és ebben a paprikás lében pároljuk 30 percig. Utána a csontokat kiszedjük és a levet finom szitán áttörjük. A kis kockákra vágott szalonnát serpenyőben üvegesre pirítjuk, hozzáteesszük a kis kockákra vágott gombát, a csirkemájat, a zöldpaprika kockát. Megsózzuk, összerázzuk és rövid pirítás után ráöntjük a pörköltlevet, majd a egészet jól felforraljuk. A megsült csülök csontját eltávolítjuk, egy tálra tesszük. A csülökhúst vékonyan felszeleteljük. Az elkészült Budapest-ragut mellé tálaljuk, főzöborsóval megszórjuk, és pirított burgonyával körítjük.

Sertéscsülök hentes módra

Hozzávalók:

1,2kg sertéscsülök, 10dkg füstölt szalonna, 10dkg sonka, 10dkg csemege uborka, 1 kiskanál paradicsompüré, só, őrölt bors, 1 evőkanál olaj, fél csokor petrezselyemzöld.

A csülköt megmossuk, majd enyhén sós vízben puhára pároljuk. Kivesszük, lecsöpögtetjük, majd szárazra töröljük. Közben a füstölt szalonnát vékony metéltre vágjuk, kiolvasztjuk, és zsírából kivesszük a töpörtyűt. A visszamaradt zsiradékot felengedjük az olajjal, felhevítjük, majd megpirítjuk rajta a csülköt. Sózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk a felcsíkozott sonkát és a paradicsompürét, majd ismét átpirítjuk. A húst kivesszük, felszeleteljük, és tálra rendezzük. A sonkát megszórjuk a liszttel, és felengedjük a főzőlével, belerakjuk a szalonnadarabkákat, a csíkokra szelt uborkát, és meghintjük apróra vágott petrezselyemzölddel. Összeforraljuk, és a hús mellé öntjük. Melegen tálaljuk.

Sertéscsülök konyhafőnök módra

Hozzávalók:

1db csülök, 500g karfiol, 2g őrölt fehér bors, 10g fokhagyma, 20g só, 10g sertéssült-fűszersó, 1g curry, 0,5dl olaj, 200g reszelt sajt, 2dl tejföl.

A csülköt kicsontozzuk, sóval és fűszersóval bedörzsöljük. Tepsibe tesszük, leöntjük olajjal és alufóliával lefedve, előmelegített sütőben pároljuk. Kb. egy óra múlva a fóliát levesszük, és időnként meglocsolva készre sütjük. Kivesszük a sütőből, félretesszük. Közben a karfiolt rózsáira szedjük, megtisztítjuk, sós vízben megfőzzük. (ha mirelit a karfiol, rövid ideig főzzük.) a tejfölt sóval, borssal, curryvel és finomra vágott vagy összezúzott fokhagymával kikeverjük, esetleg csipetnyi liszttel sűrítjük. A kihűlt csülökhúst felszeleteljük, tűzálló tálra helyezük. A szeletekre elosztjuk a karfiolt, bevonjuk a kikevert tejföllel, megszórjuk reszelt sajttal. Forró sütőben addig sütjük, amíg a sajt szépen ráolvad. Vajas, petrezselymes burgonyával tálaljuk.

Sertéscsülök különleges körettel

Hozzávalók: 1,6 kg sertéscsülök, 50dkg apró szemű burgonya, 6 kisebb vöröshagyma, 20dkg alma, 20dkg sárgarépa, 1 evőkanál olaj, 1 evőkanál mustár, 2 gerezd fokhagyma, őrölt bors, 2 babérlevél, 5 szem borókabogyó, só.

A csülköt megmossuk, kuktába tesszük, majd felengedjük 1,5dl vízzel. Enyhén megsózzuk, babérlevéllel és borókabogyóval ízesítjük, majd a jelzéstől számítva, 30 percig pároljuk. Közben a fokhagymát pépesítjük, tálkába tesszük, és megszórjuk őrölt borssal. Meglocsoljuk az olajjal, majd a mustárral együtt jól kikeverjük. A húst kiemeljük a léből, lecsöpögtetjük, és bőrét bevagdossuk. Megkenjük a mustáros és fűszeres olajjal, majd egy mélyebb tűzálló üvegtálba fektetjük. Körberakjuk a megtisztított burgonyával, sárgarépával, hagymával és a kimagozott, félbevágott almával. Aláöntjük a visszamaradt csülök főzőlevét, lefedjük, és sütőben készre pároljuk. Levesszük róla a fedőt, és tíz perc alatt rövid lére sütjük.

Sertéscsülök Nagyszakácsi módra

Hozzávalók:

5 adagra 2 közepméretű, csontos sertéscsülök 40 dkg nagy szemű tarkabab 20 dkg vöröshagyma 1 dkg só 20 dkg kolbász őrölt cseresznyepaprika 1 kg hordós (savanyú) káposzta 4 dl olaj 1 dl tejföl törött bors, fűszerpaprika 1 gerezd fokhagyma

A tarkababot előző nap beáztatjuk. A csülköket megtisztítjuk, a szőrt leégetjük, alaposan megmossuk, besózzuk és a sóban 1 órát hagyjuk állni. A hordós káposztát megízleljük, ha túl sós, kiáztatjuk. A csülköket tűzállótálba helyezük, kevés vizet aláöntve, egy fej hagymát mellé téve, lefödve, sütőben félkészre pároljuk. Finomra vágott vöröshagymát olajban aranyárgára pirítunk, fűszerpaprikával megszórjuk, vízzel felengedjük, beletesszük az áztatott és megmosott babot, sózzuk, borsozzuk, morkáskanálnyi őrölt cseresznyepaprikával és összevagdalt fokhagymával ízesítjük. Ezután hozzáadjuk a lecsorgatott savanyú káposztát, ráhelyezzük az elősütött csülköket, valamint az öt darabra vágott kolbászt, és az egészet készre főzzük. Tálalásnál a csülköket leemeljük a káposztáról, csontjától megszabadítva szeletekre vágjuk, babos káposztával beborítjuk, tejföllel meglocsoljuk, a kolbászt tetejére helyezve tálaljuk.

Sertéscsülök parasztosan

Hozzávalók:

2 db sertéscsülök, só, 20 dkg zsír, 20 dkg füstölt szalonna, 2 fej vöröshagyma, 20 dkg lecsó, 1 csom. petrezselyem zöld, 1,5 kg burgonya.

A jól megtisztított csülköt tepsibe téve 10 dkg zsírral leöntjük, két dl vizet adunk hozzá, forró sütőben állandó locsolgatás közben félig megsütjük. Közben 10 dkg zsíron az apró kockára vágott füstölt szalonnát és hagymát megpirítjuk, majd belekeverjük a lecsót. A burgonyát hasábra vágjuk és a félig sült csülökhöz tesszük, sózzuk. A félretett pirított füstölt szalonnás lecsót sózzuk, borsozzuk, és ha már a tepsiben a burgonya is pirulni kezd, hozzáöntjük a csülökhöz. Együtt még 20 percig sütjük, a csülköt kicsontozva, raguval a tetején tálaljuk.

Sertéscsülök portugál marinádban

Hozzávalók:

2 kg csontos sertéscsülök, só,

A marinádhhoz: 2,5dl vörösbor, 1dl narancslé, 8 gerezd fokhagyma, 1 kiskanál szegfűszeg, szegfűbors, fahéj, só őrölt bors. Elkészítjük a páclevet: a bort elkeverjük negyed liter vízzel és a narancslével, majd hozzáadjuk a fűszereket, és a pépesített fokhagymát. Félretesszük, és felhasználásig érní hagyjuk. A csülköt megtisztítjuk, bő vízben majdnem puhára főzzük, majd saját levében hagyjuk kihűlni. Kivesszük a főzőléből, szárazra töröljük, majd a marinádba fektetjük. Negyven órán át pácoljuk, majd kivesszük, és ismét áttöröljük. Sütőben vagy grillen megsütjük, majd tálra tesszük, és melegen tartjuk. A marinádlevet besűrítjük, hozzáadjuk a sütésből visszamaradt zsírt, majd jól elkeverjük, és a hús mellé kínáljuk.

Sertéscsülök póréval körítve

Hozzávalók: 1 sertéscsülök (kb. 1,5 kg-os), 75 dkg burgonya, 80 dkg póréhagyma, 3 dkg liszt, 2,5 dl tej, 3 dkg vaj vagy főzőmargarin, 1 evőkanál csípős mustár, 1-2 evőkanál magos mustár, só, bors, a díszítéshez petrezselyem zöld

A sertéscsülköt megmossuk, megtöröljük, bőrét éles késsel kockásan beirdaljuk. Sóval és borssal alaposan bedörzsöljük, majd tepsibe fektetjük. Aláöntünk egy pohár vizet, és előmelegített sütőben 200 fokon (gáztűzhelynél 3-as fokozaton) kb. 2 órát sütjük. A keletkező pecsenyelével időnként meglocsoljuk. A burgonyát meghámozzuk, megmossuk, nagyobb hasábokra vágjuk, és a tepsibe, a hús mellé helyezzük. További kb. 40 percig sütjük, majd sóval meghintjük. Közben a póré megmossuk, karikára vágjuk, és 4 dl lobogó sós vízben kb. 10 percig főzzük. Lecsöpögtetjük, de kb. 2,5 dl főzőlevet felfogunk. A vajat vagy a főzőmargarint lábosban felhevítjük, meghintjük a liszttel, rózsaszínűre pirítjuk, majd kevergetve felöntjük a tejjel és a póré felfogott főzőlevével. Sózzuk, borsozzuk, felforraljuk, és kis lángon kb. 5 percig főzzük. Végül belekeverjük a kétféle mustárt és a póréhagymát is. A csülök bőrét a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel sós vízzel beecseteljük, hogy ropogós legyen. A sült burgonyát és a mustáros póré tálra halmozzuk, majd a tetejére ültetjük a sült csülköt, és petrezselyemlevéllel díszítjük.

Sertéscsülök tarkababos káposztával

Hozzávalók:

2 db sertéscsülök, 5 dkg füstölt szalonna, 60 dkg savanyú káposzta apró, 20 dkg tarkabab, 2 db vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 1 csomó kapor, 2 dl tejföl, 2 evőkanál liszt, pirospaprika, babérlevél, só.

A csülköket kevés sóval bedörzsöljük, és kevés vízzel meglocsolva sütőben félig megsütjük. Közben a kockára vágott szalonnát kisütjük, rátesszük a szeletekre vágott hagymát és megfuttatjuk. Meghintjük pirospaprikával, kevés vízzel felöntjük, beletesszük az előző este beáztatott babot, babérlevéllel és kevés sóval ízesítve félig megpároljuk. Hozzáadjuk a csülköket és a kimosott savanyú káposztát. Fedő alatt lassú forralással készre pároljuk. Tejfeles habarással sűrítve és finomra vágott kaporral meghintve pár percig még forraljuk. Tálaláskor a kicsontozott, felszeletelt csülökhúst a babos káposztára tesszük, tejföllel, paprikával, paradicsommal, kaporral díszítjük.

Sertéscsülök vadas mártásban

Hozzávalók: 1 kg füstölt csülök, 2 szál sárga-, és fehérrépa, 1 fej vöröshagyma, 1 ek olaj, 1 ek liszt, 2 dl tejföl, 5 szem bors, 2 babérlevél, cukor, ecet, só. A csülköt kuktában puhára főzöm. Kihülés után vékonyan felszeletem. A sárga-, és fehérrépát a felkarikázott hagymával együtt az olajon megpárolom, az összes hozzávalót beleteszem annyi vízbe, amennyi ellepi és felforralom, beleteszem a húst és egy napra hűtőszekrénybe teszem. Másnap felforralom, puhára főzöm, majd a zöldségeket áttöröm. Behabarom és a húsról öntöm. Spagettivel, vagy makarónival tálalom.

Sertéscsülök vele sült burgonyával.

Hozzávalók.

2 db sertés hátsócsülök, 80 dkg burgonya, 20 dkg vöröshagyma, 1 csomag petrezselyem, Étélízesítő

A megtisztított csülköket bedörzsöljük vegetával vagy bármilyen hasonló étélízesítővel, tepsibe tesszük és kevés vízzel sütőben aranybarnára sütjük, időnként meglocsoljuk a saját levével. A mikor a hús már majdnem puha, vékony cikkekre vágott burgonyát és karikázott vöröshagymát teszünk mellé, azt is megszórjuk étélízesítővel. Ügyeljünk arra, hogy a hús és a burgonya egyszerre készüljön el. Tálaláskor meghinthetjük finomra vágott petrezselyemzölddel.

Sertéscsülök zöldségmártással

Hozzávalók: 80dkg sovány sertéscsülök, cukor, 5dkg füstölt szalonna, 10dkg sárgarépa, 10dkg fehérrépa, 5dkg zellergumó, 2dl tejföl, babérlevél, 1 púpozott kiskanál liszt, 3 evőkanál olaj, 1 kiskanál 10%-os ecet, 10dkg vöröshagyma, só, 2 gerezd fokhagyma, őrölt bors. A sertéscsülköt felöntjük vízzel, megsózzuk, majd babérlevéllel és fokhagymával ízesítjük. Lefedjük, félkészre főzzük, majd kiemeljük a főzőléből, és lecsöpögtetjük. Olajjal kikent tűzálló tálba fektetjük, tetejét megrakjuk a megtisztított, felkarikázott zöldségekkel, majd megszórjuk borssal. Kevés főzőlevet öntünk alá, lefedjük, és sütőbe téve megpároljuk. A húst kiemeljük, másik edénybe rakjuk, majd a szalonnával együtt visszarakjuk a sütőbe és megpirítjuk. A zöldségeket turmixgépben pépesítjük, megszórjuk a liszttel, majd megpirítjuk és felöntjük a tejföllel. Ecettel és cukorral ízesítjük, és jól összekeverjük. A húsról locsoljuk, tetejére fektetjük a sült szalonnát, majd burgonyagombóccal kínáljuk.

Sertésláb egyveleg

Hozzávalók:

4 személyre: 4 db sertésláb /félbevágva/ 1nagy fej vöröshagyma, 4-5 gerezd fokhagyma, babérlevél, bors, sárgarépa, zeller, húsleveskocka, liszt, olaj, 60 g vaj, 150 g füstölt sajt, 4-5 db krumpli.

A sertéslábakat a fűszerekkel, zöldségekkel puhára főzzük, annyira hogy a csontok kicsússzanak belőle. A húst feldaraboljuk, lisztben megforgatjuk és vajban ropogósra sütjük. A burgonyát hasábokra vágjuk /lehet karikára is/, forró olajban kisütjük. A húst és a burgonyát tepsiben összekeverjük, a füstölt sajtot ráreszeljük, kb 15 percre forró sütőbe tesszük, amíg a sajt megolvad rajta. Friss salátával tálaljuk

Sólet füstölt csülökkel

Hozzávalók: 1db füstölt csülök, 500g marhalábszár, 1db füstölt libacomb, 500g tarkabab, 0,5dl olaj, 40g vöröshagyma, 10g fűszerpaprika, 20g liszt, 4db tojás.

A babot egy éjszakán át hideg vízben áztatjuk, az olajon megpirítjuk a finomra vágott hagymát, majd a tűzről levéve meghintjük a fűszerpaprikával, aztán hozzáadjuk a babot, a darabokra vágott libacombot, a füstölt csülköt és a marhalábszárt. Vízzel felöntjük, tetejére evőkanálnyi lisztet szórunk, ezt simára elkeverjük, majd a fazekat lefedve a sütőbe tesszük és 3-4 órán át sütjük. Közben a levét kevés vízzel pótoljuk.

Amikor majdnem kész, beletesszük a 4db jól megmosott tojást héjastól, és 10 percig főzzük. Tálalás előtt kivesszük a tojásokat, megtisztítjuk, félbevágjuk és a sólet tetejére rakjuk.

Somlói ptyókás csülök

Hozzávalók:

30 dkg vöröshagymát apróra vágunk és 20 dkg csikokra vágott kolozsvári szalonnával egyszer megdinszteljük. (Természetesen kevés olaj szükséges a dinszteléshez.) Amikor a hagyma üvegessé válik, hozzáadjuk a fűszereket:

2 db babérlevelet, 10-12 szem borókabogyót, 1 teáskanál őrölt köményt, 1 mokkás kanál őrölt fehérborsot, 1 mokkáskanál kakukkfűvet, 2-3 gerezd zúzott fokhagymát, 3 db kockára vágott töltési való paprikát, valamint ízlés szerint delikátot és sót.

Ezt követően 1,4 kg megmosott és 2-3 cm-es kockákra vágott sertéscsülköt adunk hozzá. Folytatjuk a főzést mindaddig, amíg kb. 90%-os főzési állapotig jutunk. (Közben Somlói Juhfark bor hozzáadásával pótoljuk az elpárolgott vizet.)

Ezután 70 dkg jól kimosott (4-5-ször mosott) megvágott savanyú káposztát (jó a vecsési boros konzervkáposzta), majd 30 dkg fél karikába vágott debreceni kolbászt adunk az előfőzött ételhez. Kb. 10-15 perces főzés után 4 dl tejszínnel és egy jó evőkanál liszttel behabarjuk az ételt. Tálaláskor simára kevert tejföllel és frissen vágott petrezselyemmel megszórjuk, illetve paradicsommal díszítjük.

Soproni füstölt csülök

Hozzávalók:

1,2kg füstölt csülök, 12dkg szárazbab, 10dkg zöldpaprika, 8dkg paradicsom, 8dkg vöröshagyma, 3dkg liszt, 2 gerezd fokhagyma, 2 evőkanál paradicsompüré, 2 evőkanál olaj, őrölt bors, só.

A babot megmossuk, majd felöntjük hideg vízzel, és nyolc órán át áztatjuk. Friss vizet öntünk rá, beletesszük a csülköt, majd puhára főzzük. A húst kiemeljük, kicsontozzuk, és felszeleteljük. A vöröshagymát megtisztítjuk, felaprítjuk és felhevített zsíron megdinszteljük. Pépesített fokhagymával, borssal ízesítjük, majd belekeverjük a paradicsompürét, és kissé lepirítjuk. Megszórjuk liszttel, és felengedjük annyi főzőlével, hogy kiforralva, mártás állagú legyen. A kicsumázott paprikát és a paradicsomot feldaraboljuk, a mártásba tesszük, és megpároljuk. Hozzáadjuk a babot, összerotyogtatjuk, majd a hússal körítve kínáljuk.

Sörben gőzölt gyulai szilveszteri bőségtál

Hozzávalók:

1 kg 40 dkg-os hátsó sertéscsülök, 40 dkg bőrös sertéskaraj, 1 üveg sör, 1 dl étolaj; fűszerek: só, őrölt bors, rozmaring, kakukkfű. Köret: 40 dkg burgonya, 20 dkg cukkini, 20 dkg fehér vagy zöld húsú paprika, 20 dkg paradicsom, 1 dl tejföl, 10 dkg füstölt szalonna, 1 csomag újhagyma.

A csülköt és a bőrös karajt előkészítjük, formázzuk (a sallangoktól megtisztítjuk), sóval, borssal, rozmaringgal ízesítjük, tűzforró olajjal meglocsoljuk, és közép meleg sütőben megsütjük, közben sörrel locsolgatjuk. A köretnek a cukkinit, paprikát, paradicsomot, újhagymát felszeleteljük, sóval és borssal ízesítjük, grill-lapon megsütjük. A héjában sült burgonyát négybe bevágjuk sóval, borssal, kakukkfűvel ízesített tejföllel meglocsoljuk, majd a füstölt szalonna kockákat ráhelyezzük és a csülök mellett tovább sütjük.

Sörben pácolt sertéscsülök, bajor káposztával, szalvétagombóccal

Hozzávalók:

1 db hátsó sertéscsülök, 5 dl sör, 1 fej hagyma, 1-2 gerezd fokhagyma, 1-2 db babérlevél, 4-5 szem egész bors, grillfűszer, só

Szalvétagombóc:

9 db zsemle, 3 db tojás, 3 dl tej, 1 fej vöröshagyma, 1 dl olaj, petrezselyem zöld, törött bors, só

Bajor káposzta: 60 dkg Vecsési káposzta, 20 dkg császárszalonna, 1 fej vöröshagyma, 1 dl olaj, 1 teáskanál kristálycukor, 1-2 db babérlevél, só, bors

Szalvétagombóc:

A zsemléket kockára vágjuk, leforrázzuk a tejjel és letakarva néhány percig állni hagyjuk. Ezután hozzáadjuk a borsot, sót, petrezselymet, pirított hagymát, 3 egész tojást, és összedolgozzuk. Beletekerjük fóliába, a két végét összetekerjük, néhány lyukat szúrunk rajta késsel és forró, sós vízben kb. 10-15 perc alatt kifőzzük. Hideg vízbe kisedjük, ha kihült, leszedjük róla a fóliát és felszeleteljük.

Csülök: A sörből, fokhagymából, babérlevelekből, borsból, vöröshagymából készített pácban a csülköt min. 3-4 óráig állni hagyjuk. Ezután beletesszük a tepsibe, grillfűszerrel megszórjuk, meglocsoljuk a páclé egy részével és 140°C-on 1,5-2 órát sütjük. Amikor már pirul a hús, meglocsoljuk a maradék páclével és tovább sütjük. Ha kész, felszeleteljük.

Káposzta: Az olajba beletesszük a kristálycukrot, a kockára vágott kolozsvári szalonnát és az apróra vágott hagymát). Ha a hagyma üveges, hozzáadjuk a káposztát, babérlevelet, megborsozzuk és sózzuk. Amikor elfőtte a levét, fehérborral felöntjük és megdinszteljük. A csülköt meglocsoljuk a safttal és káposztával és a szalvétagombóccal tálaljuk.

Sörben sült csülök

Hozzávalók:

1 bőrös, szép nagy sovány csülök, 2 dl világos sör, 2 evőkanál liszt, 2 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál olaj, 1 evőkanál mustár, 1 teáskanál őrölt gyömbér, ízlés szerint só, 1 késhegynyi törött fekete bors

A csülköt megtisztítjuk (ha szükséges, a bőrét a gázlángon kissé perzseljük), és éles kés segítségével kicsontozzuk. Bőröstül vékony szeletekre vágjuk, és megsózzuk. A szeleteket egyenként lisztbe mártjuk, majd a felforrósított olajon mindkét felén átpirítjuk. A csülökszeleteket tűzálló edénybe rakjuk. 3 dl vizet és a sört összekeverjük a mustárral, a gyömbérrel, a borssal és kevés sóval, majd a tisztított, zúzott fokhagymát is hozzákeverjük. Ezt az ízes öntetet rálocsoljuk az elősütött húsról, és az edényt szorosan, légmentesen betakarjuk. Előmelegített forró sütőbe toljuk, és közepes lángon legalább másfél órán át pároljuk. (Ha a párolási idő letelt, az edényt kinyitjuk, és meggyőződünk arról, hogy megpuhult-e a csülökhús. Ha még nem elég puha, visszatesszük a sütőbe.) A puha húsról eltávolítjuk a fedőt, és a mártással (amely ekkorra már egészen besűrűsödik) a tetejét bekenjük. Csak annyi időre toljuk vissza a sütőbe, amíg szép ropogósra pirul. Vigyázzunk, nehogy túlsüssük, mert kiszárad és rágós lesz. Zsemlegombóc vagy bármilyen körettészta illik hozzá.

Stifádó

Hozzávalók:

1db kicsontozott csülök, 50g vaj, 500g apró szemű hagyma vagy gyöngyhagyma, 70g paradicsompüré, 1dl száraz vörösbor, 0,1dl borecet, 5g cukor, 10g fokhagyma, 1g őrölt fahéj, 1g őrölt szegfűszeg, 5g őrölt köménymag, 20g leveskocka, 20g só. A kicsontozott csülökhúst kockákra vágjuk, a felolvasztott vajon elősütjük, s a tűzálló tálra rendezzük. A hagymát megtisztítjuk, megmossuk, a hús mellé rakjuk. A visszamaradt sütővajban a paradicsompürét rozsdabarnára pirítjuk, felengedjük a vörösborral, hozzáadjuk a fűszereket, felforraljuk és a húsról öntjük. A tálat lefedjük, és előmelegített, forró sütőben készre pároljuk. Forrón tálaljuk, főtt burgonyával.

Sült csülök aszalt szilvával

Hozzávalók:

80dkg sertéscsülök, 20dkg kimagozott aszalt szilva, 1,5dl vörösbor, 2 evőkanál olaj, 10 dkg vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 0,5dl sör, 3dkg füstölt szalonna, 1 kiskanál étkezési keményítő, só.

A szilvát tálba tesszük, felengedjük a borral, majd ázni hagyjuk. A csülköt kicsontozzuk, kissé megsózzuk, majd bőrével lefelé tepsibe fektetjük. Meglocsoljuk olajjal, aláöntünk 1dl vizet, és melléhalmozzuk a megtisztított, felszeletelt vöröshagymát. Megkenjük pépesített fokhagymával, letakarjuk alufóliával, majd előmelegített sütőben egy óra alatt készre pároljuk. Megfordítjuk, bőrét éles késsel bevagdossuk, majd 10-15 percenként megkenjük sörbe mártogatott, bevagdossott szalonnával. A sülés közben keletkező hólyagokat hústúvel kiszűrjük, és az elpárolgott levet kevés vízzel pótoljuk. A húst hosszukás tálra fektetjük, felszeleteljük, és negyed órán át pihentetjük. A pecsenyelevet leszűrjük, tetejéről leszedjük az összegyűlt zsiradékot, majd összeöntjük a boros szilvával. Felforraljuk, majd belerakjuk a három evőkanál hideg vízzel elkevert keményítőt. Összeforrósítjuk, de nem forraljuk, majd a húsról öntjük. Burgonyapürével kínáljuk.

Sült csülök dinsztelt lila káposztával és vöröshagymával

Hozzávalók:

3 db füstölt csülök, 3 dl víz, igény szerint só, 1 kisebb fej lilakáposzta, 4 nagy fej vöröshagyma

A csülköt előző este beáztatjuk, majd megmossuk. A csont mellett két oldalt bevágjuk. Belehelyezzük a cserépedénybe és ráöntjük a vizet. Három-három és fél órán keresztül sütjük. Időnként megnézzük, ha igényli még egy kis vizet öntünk alá. Szép pirosra, ropogósra sültve tálaljuk. A káposztát: vékony csíkokra vágjuk és kevés olajon megdinszteljük, sóval, cukorral, őrölt köménnyel, ecettel ízesítjük. A vöröshagymát karikára vágjuk és olajban pirosra sütjük.

Sült csülök, kölessel

Hozzávalók:

4 kg csontos csülök (nem füstölt), 15 dkg só, 1 csomag szemes bors, 6-8 db babérlevél, 8 dl napraforgóolaj, 2 dl olívaolaj, 3 g fehérbor, 15 dkg virágméz, 5 dl barna sör, 80 dkg köles, 20 dkg sárgarépa, 5 dkg vöröshagyma, 10 dkg petrezselyem

Díszíteni: 2 fej lilahagyma, 1 fej saláta, 4 db paradicsom, 3 db zöldpaprika

A 20-30 dkg-ra feldarabolt csontos csülköt egy nagylábasban fűszeres vízben félig megfőzzük (só, szemesbors, babérlevél) tehát nem főzzük készre, ezt követően kiszedjük a vízből egy tepsibe.

A 8 dl napraforgó olajat összekeverjük a fűszerkeverékkel, és az egészet ráöntjük a csülökre. 170-180 °C-os sütőben sütjük, 8-10 percenként barna sör és méz keverékével meglocsoljuk. Ha kellően elszíneződött és megpuhult kikapcsoljuk a sütőt és tálalásig bent hagyjuk.

Köles: 1 dl olívaolajban apró kockára (finomra) vágott vöröshagymát üvegesre (átlátszóra) dinsztelünk. Előre felkockázott (1 x 1 cm-re) zöldségeket, illetve a kölest beleszórjuk, rögtön felöntjük háromszoros vízzel, azaz kb. 2,5 literrel, sózzuk, fehér borsozzuk. Sűrűsödésig főzzük, majd lekapcsoljuk a tüzet és fedő alatt készre pároljuk.

Tálalás: Feldíszített tányérra először a kölest tesszük, aztán a csülköt. A kölest olíva olajjal, a csülköt, a tepsiben maradt lével locsoljuk meg.

Svéd csülök

Hozzávalók:

1 nagyobb füstölt csülök, 2 kávéskanál őrölt szegfűszeg, 2 összetört babérlevél, 2 kávéskanál majoránna, 2 kanál méz, 1 kávéskanál őrölt bors, 2 kanál mustár, 2 kávéskanál ételízesítő, 2 tojás sárgája, 3 gerezd összetört fokhagyma, 2 dl vörösbor, olaj.

A füstölt csülköt egy éjszakára beáztatjuk, másnap kuktában háromnegyed órát főzzük. Ha nagyon kemény, visszatesszük, és tovább főzzük, de ne legyen teljesen megfőve. Kivesszük, hagyjuk langyosra hűlni, majd levesszük a csonttól a húst. Egy tálkában jól összekeverjük a fűszereket, a szegfűszeget, a babérlevelet, a majoránna, a mézet, a borsot, a mustárt, a vegetát, a tojás sárgáját, az összetört fokhagymát. Ezzel bekenjük mindenütt a csülköt, tepsibe vagy jénai edénybe tesszük, zsírt vagy olajat, valamint vörösborot adagolunk alá. Forró sütőbe tesszük, és lassú tűzön, gyakori locsolgatás mellett pirosra sütjük.

Szárma

Hozzávalók:

Két savanyított káposztafej, 2 kg apróra vágva. Másfél kg füstölt húsos szalonna, fél kg sonka, egy első csülök, 2 kg oldalas, 1,5 kg burgonya, erős és édes őrölt paprika, só, bors, 4 db hagyma, sok fokhagyma.

Zsíron pároljuk a hagymákat, meghintjük édespaprikával. Hozzá most jön a kockázott szalonna, kicsit zsírára sütjük, majd bele a kockázott csülök, sonka. Ha levet enged, hozzáadjuk az apróra vágott krumplit. Ízesítjük, csak ekkor kerül bele az erőspaprika. Fazékba káposztaleveleket teszünk, majd az apraját, erre kerül a kicsontozott csülök, a töltelék kisebb levelekbe göngyöljük, a fazékba tesszük. Egy sor szárma, egy sor apró káposzta, oldalas, majd előlről. Beborítjuk káposztával, rántás készül, felengedjük vízzel, s ráöntjük a szármára.

Szerb húsgombócok csülökkel

Hozzávalók:

20 dkg kicsontozott sertéscsülök, 1 zsemle, 1 tojás, 2 evőkanál olaj, 1 vöröshagyma, 15 dkg rizs, só, 1 evőkanál pirospaprika, 1-1 mokkáskanál piros- paprika- és paradicsompüré, 1 evőkanál reszelt sajt.

A húst a vízben áztatott, kinyomkodott zsemelével együtt átdaráljuk, összegyúrjuk a nyers tojással és megsózzuk. Az olajon megpirítjuk a reszelt vöröshagymát, meghintjük a pirospaprikával, felengedjük egy kevés vízzel, megsózzuk, paprika- és paradicsompürével ízesítjük. Felforraljuk, majd a húsmasszából vizes kézzel apró gombócokat formálunk és belerakjuk. Fedő alatt 10 percig pároljuk, majd beleszórjuk a jól megmosott rizst is, és annyi vízzel engedjük fel, hogy bőven ellepje. Ismét lefedjük, s nagyon kis lángon az egészet megpuhítjuk. Ha gazdagabban szeretjük, tálalás előtt meghinthetjük egy kevés reszelt sajttal is.

Szekszárdi ínycsirkét

Hozzávalók:

1,2 kg marhalábszár, 1,2 kg csontos sertéscsülök, 30 dkg sertésvelő, 2 nagy (20 dkg) vöröshagyma, 10 dkg füstölt szalonna, 10 dkg sertésszár, 2 evőkanál (kb 4 dkg) csemege pirospaprika, 3-4 gerezd fokhagyma, fél kiskanál őrölt köménymag, só, 30 dkg vargányagomba, 1-1 húsos paprika és paradicsom, 2 dl szekszárdi kadarka

A kétféle húst megtisztítjuk, a lábszárat 2 centis kockákra vágjuk, a csülköt egészben hagyjuk. A velőt langyos vízben áztatjuk, majd hártáját lefejtjük. A megtisztított hagymát finomra aprítjuk. A szalonnát 0,5 centis kockákra vágjuk, az olvasztott zsírban kisütjük. A hagymát beleszórjuk, aranysárgára pirítjuk, a tűzről levéve a pirospaprikával meghintjük. Egy kevés vizet ráöntünk, pár percig főzve zsírára sütjük. A fokhagymát, a köményt a marhahúst és az egészben hagyott csülköt hozzáadjuk, megsózzuk, egy kevés vizet aláöntve, lefödve, kis lángon majdnem puhára pároljuk. Végül a cikkekre vágott gombát és az 1 centis kockákra aprított paprikát meg paradicsomot is rászórjuk. Rövid ideig pároljuk, majd rárakjuk a velőrózsákat, a borral ízesítjük és pár perc alatt megfőzzük. Tálaláskor a csülköt kicsontozzuk, felszeletelve tányérra rakjuk, a pörköltet mellé halmozzuk. Galuska illik köretnek hozzá.

Székely almás csülök

Hozzávalók:

1db csülök, 20g tárkonylevél, 500g savanykás alma, 0,5dl olaj, 20g liszt, 30g só.

Az előkészített csülköt sűrűn beszurkáljuk, ezekbe a lyukakba beletesszük a finomra vágott tárkonylevelet, majd besózzuk. Így "pácoljuk" egy napig. A pácolt csülök alá kevés folyadékot öntünk és puhára pároljuk. Amíg a hús puhul, megtisztítjuk az almát és hideg vízben félretesszük. Amikor a hús megpuhult, a párolóléből kivesszük, majd kihűtjük, aztán kicsontozzuk és éles késsel felszeleteljük. A párolólében a cikkekre vágott almát megpuhítjuk, hozzáteszük a felszeletelt húst és az egészet az előzőleg elkészített rántással berántjuk, aztán kiforraljuk. Forrón tálalva, párolt rizst adunk mellé.

Székelykáposzta

Hozzávalók:

1 kg kicsontozott csülök, 30 dkg sertés lapocka, 2 kg savanyú káposzta, 1 nagyobb hagyma, 1 zöldpaprika, 1 paradicsom, 1 doboz pritamint, 2 dl tejföl, 10 dkg császárhús, 15 dkg rizs, só, őrölt pirospaprika, 3 babérlevél, bors, szurokfű, majoránna, kömény, 1 marhahúsleves kocka. A csikokra vágott császárhúst megpirítjuk, a zsírján megfuttatjuk a felszeletelt hagymát és zöldpaprikát. Hozzáadjuk a felkockázott, kicsontozott csülköt és a lapockát a paradicsommal. Vízzel hozzáadásával 25 percig pároljuk. Beletesszük a káposztát a forró vízben megmosott rizst a pritamint, a leveskockát. Fűszerezzük 1 kávéskanál sóval, 1-1 evőkanál édes és erős paprikával, 3 babérlevéllel, 1-1 késhegnyivel a többi fűszerekből. Felöntjük annyi vízzel, hogy éppen ellepje az ételt. Felforraljuk. Letakarva 15 percig takarékon főzzük. Levesszük a tűzről, és 30 percig állni hagyjuk. Fogyasztás előtt a sütőben, egy vajjal kikent tűzálló tálban átforrósítjuk. Tálalás: a tűzálló tálban rakjuk az asztalra. Kis tálkában tejfölt és friss, fehérkenyeret kínálunk hozzá.

Székely sertéscsülök

Hozzávalók:

2 db kisebb csülök, 75 dkg savanyú káposzta, 2 dl tejföl, 1 csokor kapor, 1 ek. liszt, só, 1 nagy fej hagyma, pirospaprika, köménymag, 1 gerezd fokhagyma, 3 ek. olaj.

A hagymát apróra vágjuk, az olajon megpirítjuk és tűzről levéve megszórjuk pirospaprikával. Egy tűzálló tálba tesszük a megmosott és megsózott húst, majd a pirított hagymával megkenjük. Nagyon forró sütőben először fedetlenül sütjük. Ha kérges lesz a teteje, 1 dl vizet aláöntünk, befedjük és 35-40 percig sütjük. A káposztát kétszer-háromszor váltott vízben megmossuk és vizet aláöntve pároljuk. A liszttel, apróra vágott kaporral elkevert tejfölt a puha káposztába keverjük, jól összeforraljuk. Ízlés szerint sózzuk és megszórjuk őrölt köménymaggal. A majdnem puha csülköket kisebb darabokra szeleteljük, tűzálló tálba tesszük és a káposztát a tetejére halmozzuk. Fedő nélkül sütjük, míg puha nem lesz.

Szüreti sertécsülök

Hozzávalók: 1 db kicsontozott hátsó csülök, 150 g gomba, 100 g főtt füstölt sonka, 100 g vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 pohár tejföl, 100 ml must, 500 ml étolaj, 1 csomó petrezselyemzöld, só, őrölt bors.

A megtisztított csülökhús belső felét megsózzuk, felcsavarjuk, majd kötöző spárgával - úgynevezett sonkakötözéssel - összekötjük. A vöröshagymát és a sonkát apró kockákra vágjuk, a petrezselyemzöldet finomra vágjuk, a fokhagymát péppé zúzzuk. Tegyük fel a csülköt hideg vízben főni, amikor már felforrt, sózzuk. Amíg a csülök fő, a finomra vágott hagymát megsütjük az olajon, hozzáadjuk a gombát, és tovább pirítjuk, sózzuk, borsozzuk, megszórjuk a petrezselyemzölddel és puhára pároljuk. Elkeverjük benne a sonkát és a zúzott fokhagymát, felengedjük a musttal, hozzákeverjük a tejfölt, majd kiforraljuk. Ha megfőtt a csülök, kihűtjük, eltávolítjuk a kötöző spárgát és felszeleteljük. Tűzálló tálra rakjuk, meglocsoljuk a tejfölös-gombás raguval, és előmelegített, forró sütőben pirosra sütjük. Tálaláskor hagymás tört burgonyát kínálunk hozzá.

Tarhonyás csülök

Hozzávalók:

40 dkg csont nélküli, füstölt sertécsülök, 10 dkg tarhonya, 40 dkg burgonya, 2 nagyobb zöldpaprika, 10 dkg vöröshagyma, 8 dkg paradicsom, 4 evőkanál olaj, 1 dkg pirospaprika, só
A vöröshagymát megtisztítjuk, felaprítjuk, majd felhevített olajon megdinszteljük. Megszórjuk pirospaprikával, felengedjük kevés vízzel, és zsírára pirítjuk. Beletesszük a kockára vágott csülökhúsokat, majd a kicsumázott, feldarabolt paprikát és paradicsomot. Lefedve puhára főzzük, közben vízzel pótoljuk az elpárolgott levet. A tarhonyát kevés olajon megpirítjuk, majd a felkockázott burgonyával együtt a húshoz adjuk. Felengedjük annyi forró vízzel, hogy egy ujjnyira ellepje, majd fedő alatt, takaréklángon készre pároljuk. Savanyúsággal és vörösborral kínáljuk. A tarhonyás csülköt bográcsban is elkészíthetjük.

Tárkonyos csülök

Hozzávalók:

2 db kicsontozott csülök, 5 g tárkonylevél, 0, 2 dl tárkonyecet, 2 dl tejföl, 30 g liszt, 30 g só, 10 g cukor

A megtisztított, megmosott csülköket hideg vízben feltesszük főni. Amikor felforrt, megsózzuk, majd fedő alatt, lassú forralással puhára főzzük. Amikor megfőtt, a vízből kivéve kihűtjük, majd kicsontozzuk, éles késsel felszeleteljük, és tűzálló tálra rendezzük. Amíg a csülök fő, a tejfölt a liszttel simára keverjük, hozzáadjuk a finomra vágott tárkonylevelet, a tárkonyecetet, a cukrot, megsózzuk, aztán az egészet összeforraljuk.

A mártást a tálra rakott, felszeletelt csülökhúsról öntjük, és az egészet felforrósítjuk. Köretként zsemlegombócot adunk hozzá.

Tejfölös- hagymás sertécsülök

Hozzávalók:

80 dkg sertécsülök, 60dkg burgonya, 2dl tejföl, só, őrölt bors, 15dkg vöröshagyma, reszelt szerecsendió.

A csülköt kicsontozzuk, nagyobb darabokra vágjuk, majd felengedjük vízzel. Sózzuk, borsozzuk, majd takaréklángon puhára főzzük. A burgonyát és a vöröshagymát megtisztítjuk, majd mindkettőt felszeleteljük. Előkészítünk egy tűzálló üvegtálat, és beleterítünk egy sor burgonyát. Megsózzuk, szerecsendióval ízesítjük, majd befedjük egy réteg vöröshagymával, amit szintén megszórunk a fűszerekkel. A burgonyát és a hagymát addig rétegezzük, amíg a hozzávalók el nem fogynak., majd bőrös részével felfelé ráterítjük a húst. A visszamaradt főzőlevet összekeverjük a tejföllel, a húsról öntjük, majd befedjük a tálat. Forró sütőben készre pároljuk, majd levesszük róla a fedőt, és a tetejét pirosra sütjük.

Tejfölös malaccsülök

Hozzávalók:

1 kg malaccsülök, 10dkg sárgarépa, 10dkg fehérrépa, fél csokor petrezselyemzöld, 5dkg zsír, őrölt bors, 2dl tejföl, 2 evőkanál citromlé. Só, liszt.

A csülköt kicsontozzuk, nagyobb darabokra vágjuk, majd forró vízzel leforrázzuk és lecsöpögtetjük. Felhevítjük a zsír felét, megpirítjuk rajta a húst, majd felengedjük annyi vízzel, hogy ellepje. Megsózzuk, megborsozzuk, hozzáadjuk a felkarikázott sárgarépát és fehérrépát, majd puhára pároljuk. Szűrőkanállal kiszedjük a zöldségeket, és félretesszük. A maradék zsíron megfuttatjuk a lisztet, megszórjuk felaprított petrezselyemzölddel, felengedjük kevés vízzel, és csomómentesre dolgozzuk. A húshoz adjuk, jól kiforraljuk, belekeverjük a tejfölt és citromlével ízesítjük. Párolt rizzsel kínáljuk.

Tejszínes csülök római tálban

Hozzávalók:

1 db csülök, 600 g burgonya, 150 g gomba, 100 g vöröshagyma, 10 g fokhagyma, 2 dl tejszín, 30 g só, 5 g egész bors, 1 db babérlevél, 5 g borókabogyó, 0, 5 dl ecet

Az előkészített csülköt hideg vízben feltesszük főni. Amikor felforrt, megsózzuk, hozzáadjuk a babérlevelet, a borókabogyót, a fokhagymát, az egész borsot, és hozzáöntjük az ecetet. Ebben az ízesített lében a csülköt puhára főzzük. Ha megfőtt, a vízből kivéve kihűtjük, majd kicsontozzuk, és éles késsel vékony szeleteke vágjuk. Amíg a csülök fő, elkészítjük a többi alapanyagot. A burgonyát és a vöröshagymát megtisztítjuk, karikákra vágjuk, a megtisztított gombát felszeleteljük. A római tál aljára rakjuk a burgonyát, megsózzuk, megborsozzuk, rátesszük a gombát, majd erre a vöröshagymát, és megfűszerezzük ezt a réteget is. A rétegezést a felszeletelt csülökhússal zárjuk. Kevés főzőlevet aláöntve, ráöntjük a tetejére a tejszínt, majd a tálat lefedve, sütőben egy órán át pároljuk. Amikor megpuhult, a római tálban forrón adjuk az asztalra.

Tejszínes káposztába ágyazott csülök

Hozzávalók:

500g sertéscsülök (lehet füstölt is), 1000g gyalult édeskáposzta, 100g vöröshagyma, 20g fokhagyma, 1 csokor friss kapor, 1 csokor friss zellerzöld, 100g füstölt kolozsvári szalonna, 150g hajszálvékony füstölt szalonna, 150g lángolt kolbász, 2dl tejszín, 2dl tejföl, 100g paradicsom, 1db cseresznyepaprika, 10g köménymag, 10g fűszerpaprika, 10g őrölt bors.

Egy cseréptál alját kibéleljük a füstölt szalonnával, és erre teszünk néhány szép friss zellerlevelet. Az üvegesre dinsztelt hagymával és hússal összekevert káposztát rétegezve rakjuk a vékony karikára vágott lángolt kolbásszal a tálba. Erre ágyazzuk a nyers - vagy az előre megfőzött füstölt - sertéscsülköt. Aláöntünk 1 dl tejszínt, ha van, a füstölt csülök levét, és végül a tejfölt. Tetejére rakunk két szelet bevagdost kolozsvári szalonnát. Lefedve - ha nyers a csülök, másfél óráig, ha előre füstölt, egy óráig - sütjük. Amikor kész, a fedőt levéve, tejszínt öntünk a tetejére, és megszórjuk finomra vágott friss kaporral. Cserépben tálaljuk.

Tepsis csülök

Hozzávalók:

60-70 dkg főtt füstölt csülök (vagy sonka) felszeletelve, 1,5-2 kg héjában főtt krumplicsintén felszeletelve, 4 dl tejföl, 1 fej fokhagyma, 2 db tojás, só, bors pár szelet bacon vagy kolozsvári szalonna, a tálaláshoz lila hagyma

Egy tepsit kikenünk, majd egy réteg főtt burgonyát lerakunk, s rá rakunk egy réteg szeletelt csülköt. A tejszísből belenyomjuk a fej fokhagymát, beleütjük a 2 tojást, picit sót és ízlés szerinti borsot szórunk bele, és jól összekeverjük. Ezzel az öntettel leöntjük a csülköt, majd ismét egy réteg burgonya következik. A hozzávalók mennyiségétől függ, hogy hány réteg lesz, de szerintem a túl sok nem annyira tud átsülni. A rakosgatást burgonyával fejezzük be, melyet leöntünk ismét a tejszízzel, de kicsit vékonyan, hogy a krumplicsintén szépen megpirulhasson. A tetejére vékonyra szeletelt szalonnát teszünk, jól átsütjük (kb. 1 óra) hogy ropogós legyen, majd a tetejére szeletelt lila hagymával tálaljuk. Vörös borral kiváló.

Tormás csülök Júlia módra

Hozzávalók:

2 kicsi füstölt csülök, 1 torma gyökér, 2 dl tejföl, ízlés szerint borecet, 2 evőkanál olaj, 1 evőkanál liszt, csipetnyi cukor, 1 mokkáskanál őrölt fehérbors, 1 evőkanál darált mandula.

Az előző nap hidegvízben áztatott csülköket kuktába tesszük, és 5 dl vizet ráöntve puhára főzzük, hogy a csontja kicsússzon belőle. Kicsontozzuk, és a bőrével együtt csíkokra vágjuk. Megkóstoljuk, ha nagyon sós felöntjük kevés vízzel, vagy félretesszük a felét és a maradékot vízzel felhígítjuk. (Az eltett, hűtőszekrényben tárolt füstölthús-lé sokáig eláll, és jó ízesítő leves vagy mártás készítéséhez.) Az olajon világosra pirítjuk a lisztet, majd felöntjük 2 dl-nyi csülöklével. Állandó keverés közben sűrűre főzzük, majd ízesítjük borecettel és a közben lereszelt tormával. Belekeverjük a tejszízt és a mandulát, jól felforraljuk, majd megkóstoljuk. Ha szükséges, csipetnyi cukorral megszórjuk. Melegen tartjuk. Tálalás előtt előmelegítünk egy tálat, közepére halmozzuk a csülökhúst, köré rakunk sós vízben főtt burgonyát, majd a meleg mártást rácsorgatjuk a tetejére. Kevés reszelt tormával és tejszízzel díszítjük.

Töltött csülök 1.

Hozzávalók:

2 db hátsó csülök, 40 dkg csirkemáj, 40 dkg gomba, 5 db tojás, só, 30 dkg gépsonka, 2 dl étolaj, kevés bors, petrezselyem, 1 csomag spagetti, 30 dkg reszelt sajt, 4 dl tejföl, 15 dkg vaj
A csülköt kicsontozzuk, és félretesszük. A vöröshagymát zsiradékon megpirítjuk, majd a felvágott májat és gombát lepirítjuk, sóval, borssal, petrezselyemmel ízesítjük. Felütjük a tojásokat, elkeverjük, majd a ragura öntjük. Kemény állagúra pirítjuk. Kihűtjük, és a csont helyébe töltjük. Sózzuk, fóliába csomagolva sütőben lassan készre sütjük.

Köret: A spagettit bő, forrásban lévő vízben kifőzzük. A vajat felolvasztjuk, a metéltre vágott sonkát átforgatjuk, a leszűrt spagettit hozzáadjuk, és a kivajazott tepsibe tesszük. Tejszízzel meglocsoljuk, reszelt sajttal megszórjuk, és sütőben pirosra sütjük.

Töltött csülök 2.

Hozzávalók:

1 sertéscsülök, 20 dkg reszelt füstölt sajt, 2 kanál sűrű tejföl, 2 tojássárgája, 2 kiskanál búzadara, 3 gerezd fokhagyma, késhegynyi currypor, só, fekete bors.

A csülköt sós vízben puhára főzzük, és úgy vesszük ki belőle a csontot, hogy éles késsel az egyik oldalán felvágjuk.

Ezután a hozzávalókat a szétzúzott fokhagymával összedolgozzuk, és a csont helyére tesszük. A csülköt összegöngyöljük, és zsineggel átkötjük. Tűzálló tálba helyezzük, és a levéllel öntözgetve ropogós pirosra sütjük. Tálalás előtt levesszük a zsineget.

Töltött csülök I.

Hozzávalók:

2db csülök, 10g egész bors, 40g só, 15g fokhagyma, 150g füstölt szalonna, 1000gburgonya, 400g szafaládé, 1 csomó, zöldpetrezselyem, 2dl tejföl, 100g sajt, 20g Piros arany ízesítő

Az előkészített csülköket hideg vízben feltesszük főni, amikor felforrt megsózzuk, hozzáadjuk a fokhagymát és az egész borsot. Fedővel letakarjuk és lassú forralással puhára főzzük. Amikor a csülök megpuhult, a főzőléből kivesszük, kihűtjük, aztán óvatosan, hogy szét ne essen, kicsontozzuk. Amíg a csülök fő, előkészítjük a többi anyagot. A füstölt szalonnát vékony szeletekre vágjuk, a burgonyát héjában megfőzzük, megtisztítjuk és felszeleteljük. A zöldpetrezselymet finomra vágjuk, a fokhagymát péppé zúzzuk, és összekeverjük a Piros Arannyal. A szalonnaszeleteket tűzálló tál aljára tesszük, ráhelyezzük a szeletelt burgonyát, és forró sütőben összesütjük. A kicsontozott csülökbe belehelyezzük a félbevágott szafaládékot, aztán bőrös felével felfelé, az elősütött burgonyára helyezzük, és felületét megkenjük a fokhagymás krémmel. Ráöntjük a tejfölt, megszórjuk reszelt sajttal, aztán előmelegített, forró sütőben pirosra sütjük. Forrón tálaljuk.

Töltött csülök II.

Hozzávalók:

2db csülök, 10g köménymag, 40g só, 500g savanyú káposzta, 150g savanykás alma, 200g sárgarépa.

Az előkészített csülköket besózzuk, hideg vízben feltesszük főni. Amikor megfőtt, kihűtjük, kicsontozzuk és előkészítjük a töltésre. Amíg a csülök fő, elkészítjük a töltelékot. A savanyú káposztát levéből kicsavarjuk, a köménymaggal megszórjuk és kevés folyadék aláöntésével, félig megpuhítjuk. Hozzáadjuk az apró kockákra vágott almát és a reszelt sárgarépát, s ha kell, utána ízesítjük. Az anyagokat együtt puhára pároljuk, majd kisé kihűtjük, aztán a kiemelt csontok helyére töltjük. A betöltött csülköket kötöző-zsineggel szorosan átkötjük, és tűzálló tálba téve előmelegített forró sütőben ropogósra sütjük. Tálalás előtt a húst hagyjuk pihenni, majd a kötöző-zsineget eltávolítva, éles késsel felszeleteljük, és tálra rendezzük. Hidegen és melegen egyaránt fogyasztható.

Töltött csülök debreceni módra

Hozzávalók:

2db kicsontozott csülök, 150g debreceni kolbász, 150g sajt, 30g só, 5g törött bors, 50g vöröshagyma, 10g fokhagyma, 1dl olaj, 1dl száraz fehérbor.

A kicsontozott csülök belsejét megsózzuk, megborsozzuk. A szeletelt sajtot és a lángolt kolbászt a húsrá helyezve, együtt felcsavarjuk, kötözőspárgával megkötözzük. Külső felületét is besózzuk, megborsozzuk. Az olajat felhevítjük, benne az összekötött csülök minden oldalát elősütjük. Az elősütött csülköket lábasba tesszük, ráöntjük a bort, hozzáadjuk a vöröshagymát és a fokhagymát, és lefedve, ropogósra sütjük.

Amikor megsült kivesszük, pihentetjük, majd a kötözőspárgát eltávolítva éles késsel vékony szeletekre vágjuk. Forrón tálaljuk.

Töltött füstölt csülök

Hozzávalók:

1,4 kg füstölt csülök, 10 dkg vöröshagyma, 2 zsemle, 3dl tej, őrölt bors, só, 2 tojás, 2 evőkanál paradicsompüré, 2 dkg liszt, 4 dkg zsír.

A csülköt megmossuk, felengedjük hideg vízzel, majd háromnegyed részig megfőzzük. Kivesszük, lecsepegtetjük, és kihúzzuk belőle a csontot. Lehúzzuk róla a felső bőrt, majd lefejtjük a zsiradékot is. A zsemleket tejbe áztatjuk, majd kinyomkodjuk. A csülökről leszedett zsiradékot ledaráljuk, majd a lereszelt hagymával és a zsemelével együtt keverőtálba tesszük. Beleütjük a tojásokat, majd sózzuk, borsozzuk. Jól összedolgozzuk, a bőr alá töltjük, majd kötözőspárgával rögzítjük. Kizsírított tepsibe fektetjük, és mellé tesszük a füstölt húst. Forró sütőbe rakjuk, és aranybarnára sütjük, közben többször megforgatjuk. A visszamaradt zsiradékot elkeverjük a paradicsompürével, zsírára pirítjuk, majd megszórjuk liszttel, és felengedjük vízzel. Jól kiforraljuk, majd átszűrjük, és a hússal öntjük. Hidegen és melegen egyaránt tálalhatjuk. Burgonyasalátát vagy gombás rizst kínálunk mellé.

Töltött disznóláb

Hozzávalók: 2 db sertésláb, 1 fej vöröshagyma, 200 g gomba, 1 db színes zöldpaprika, 1 db tojás, 2 db tyúkhúsleves kocka, 1 csomag petrezselyemzöld, 250 g libamáj (vagy csirkemáj), 2 db sertésháló, 10 dkg vaj, só, őrölt bors, durvára darált zöldbors

A lábakat megtisztítjuk hosszába kettéhasítjuk és megfőzzük tyúkhúsalapba, ha már puhák kiszedjük belőlük a csontokat. A bőrét meghagyjuk, a belső húst kiszedjük és apróra vágjuk. A finomra vágott vöröshagymát 7 dkg vajon megfuttatjuk, hozzáadjuk a kockára szeletelt gombát, májat, színes zöldpaprikát, apróra vágott petrezselymet és a fűszereket, óvatosan keverve elősütjük, pár perc hűlés után belekeverjük az egész tojást és a kiszedett húst. Az elkészült töltelékkel megtöltjük a sertéslábakat betekerjük a sertéshálóba és a kivajazott edénybe készre sütjük. Közép meleg sütőben kb. 25 perc. (Finomabb lesz ha a hálót megkenjük vékonyan tejföllel a sütés előtt) Forgatott burgonyával és primőr salátával tálaljuk.

Töltött káposzta

Hozzávalók

Húsok: 70 dkg. darált sertés comb, egy fél füstölt csülök.

Zöldségek: 1 kg savanyú káposzta, és 10 db savanyított káposztalapu.

Egyéb: három evőkanál zsír, egy evőkanál liszt, egy pohár rizs, egy paradicsomkonzerv, só, őrölt pirospaprika. A füstölt csülköt feldaraboljuk. A húst sóval, borssal, pirospaprikával és két gerezd összezúzott fokhagymával ízesítjük. Egy pohár rizst adunk hozzá. Jól összekeverjük. A lapukat egyenként megtöltjük a töltelékkel. Egy nagy lábosba alulra szálas savanyú káposztát rétegzünk, majd ráhelyezzük a töltelék felét, közé a füstölt csülök darabjait tesszük. Megint szálas káposzta következik, majd ismét egy réteg töltelék a füstölt hússal. A tetejére ismét szálas káposztát teszünk. Annyi vizet teszünk bele, hogy ellepje, majd feltesszük főni. Kb. két óra hosszat főzzük, majd berántjuk a következő rántással. A három evőkanál zsírt megmelegítjük, hozzáadjuk a lisztet, az őrölt pirospaprikát, és felengedjük vízzel. Elkeverjük, majd a paradicsomkonzervet beletesszük. Az egészet ráöntjük a káposztára, és rövid ideig összeforraljuk. A káposztákat mozgatni nem szabad, mert könnyen széteshetnek. Tálaláskor tejfölt és csípős erős paprikát teszünk az asztalra, hogy ki-ki kedve szerint fogyaszthassa.

Töltött káposzta alföldi módra

Hozzávalók:

1db csülök, 500g darált sertés színhús, 400g sertésköröm, 300g sertésfül, 1000g savanyú káposzta, 20db savanyúkáposzta-level, 150g rizs, 2db egész tojás, 10g törött bors, 20g fűszerpaprika, 50g vöröshagyma, 40g liszt, 5dl tejföl, 1 csomó kapor.

A bőrös húsokat hideg vízben feltesszük főni, és lassú forralással puhára főzzük. Amikor megfőtt, a vízből kivesszük, kihűtjük, aztán kicsontozva, nagyobb darabokra vágjuk. Amíg a húsok főnek, a darált sertéshúst, a rizst, a tojásokat összedolgozzuk, megsózzuk, megborsozzuk. A káposztaleveleket a vastagabb erektől megszabadítjuk, és a töltelékkel belesavarjuk. Lábas alá tesszük a kiáztatott és kicsavart apró káposztát, ráhelyezzük a töltelékkel, és a húsok főzőlevéből ráöntünk annyit, hogy éppen ellepje, majd fedő alatt puhára főzzük. A megfőtt töltelégeket kiemeljük, melegen tartjuk. Amíg a töltelék fő, előkészítjük a rántást. A zsírt felolvasztjuk, a lisztet hozzáadjuk, fehér habzásig hevítjük, hozzáadjuk a finomra vágott vöröshagymát, és aranysárgára pirítjuk. A tűzről levéve, elkeverjük benne a fűszerpaprikát. A lábasban maradt apró káposztát berántjuk, kiforraljuk. Tálaláskor a tál alá helyezzük az apró káposztával elkevert, kicsontozott bőrös húsokat, erre helyezzük a töltelékkel, és kikevert tejföllel meglocsoljuk.

Úzött vad Oláh módra

A pörköltöz természetesen nemcsak a polgármester úzött vadja használható, hanem 8 kiló őzhús, egy füstölt csülök, 20 deka szalonna, 20 deka paprika és paradicsom, egy csokor zöldség zöld, 5-6 fej vöröshagyma, csipetnyi majoranna és kakukkfű, egy babérlevél, 2-3 gerezd fokhagyma, fél kiló zsír, 10 deka fűszerpaprika-örlemény, ételízesítő, őrölt bors, só, 4 deci száraz vörösbort. A zsírban megpirítja a szalonnát, hozzáadja az apróra vágott hagymát, és aranysárgára pirítja. Leveszi a tűzről, beleteszi a fűszereket és a zúzott fokhagymát. A kockára vágott füstölt csülökkel és az őzhússal zsírjára sűti. Csontlével felengedi, félig lefedve főzi. Majd hozzáadja a paprikát, paradicsomot, később a vörösbort, sózza és készre párolja.

Vecsési babos káposzta

Hozzávalók:

75 dkg vecsési savanyú káposzta, 1 kis főtt füstölt csülök, 1 füstölt sertésfarok (vagy köröm), 25 dkg előző este beáztatott, nagy szemű tarkabab, 15-15 dkg füstölt szalonna és vöröshagyma, 1 fej fokhagyma, 1-1 evőkanál piros fűszerpaprika és ételízesítő, 1 mokkáskanál törött fekete bors, a tálaláshoz 2 dl tejföl és egy hegyes csípős paprika.

A szalonnát apróra vágjuk, zsírját kiolvasztjuk, majd a finomra vágott hagymát megpirítjuk. Rászórjuk a piros paprikát, és felengedjük a csülök főzőlevével. Beleszórjuk az ízesítőket, majd puhulási sorrendben, egymás után egyórás időközökben beletesszük a füstölt húst, a babot és a káposztát. Ezután hozzáadjuk a közben kis kockákra vágott csülökhúst. Jól összefőzzük. Tálaláskor tejföllel meglocsoljuk, csípős paprikával feldíszítjük és friss kenyérral kínáljuk.

Vegyes pörkölt

Hozzávalók:

600g kicsontozott csülökhús, 600g marhalábszár, 200g vöröshagyma, 10g fokhagyma, 100g füstölt szalonna, 80g paradicsom, 80g zöldpaprika, 3dl száraz vörösbor, 1dl olaj, 40g só, 20g fűszerpaprika.

Az anyagokat előkészítjük. A húsokat 1x1 cm-es kockákra vágjuk, megmossuk, és a felhasználásig félretesszük. A szalonnát apró kockákra vágva kiolvasztjuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, és finomra vágjuk, a fokhagymát péppé zúzzuk. A paradicsomot és a zöldpaprikát ugyancsak kockára vágjuk. A szalonnához hozzáadjuk a vágott vöröshagymát, és aranysárgára pirítjuk. A tűzről levéve, elkeverjük benne a fűszerpaprikát, és kevés vízzel felengedve, mérsékelt lángon zsírára visszapirítjuk. A pörköltalaphoz hozzáadjuk a kockákra vágott marhahúst, megsózzuk, és fedő alatt félig puhára pároljuk. Ekkor a kockára vágott csülökhúst, a paradicsomot, a zúzott fokhagymát és a zöldpaprikát is beletesszük a pörköltbe, és felengedjük a borral. Lefedve készre pároljuk, ha a leve nem elég tartalmas, beforraljuk. Forrón tálaljuk. Köretként főtt burgonya, tarhonya vagy galuska adható hozzá

Villányi pincepörkölt

Hozzávalók:

600 g marhalábszár, 600 g darabolt sertésláb, 600 g sertéslapocka, 600 g kicsontozott sertéscsülök, 400 g vöröshagyma, 200 g sertésszír, 300 g zöldpaprika, 200 g paradicsom, 30 g fokhagyma, 20 g édesnemes paprika, 20 g erős paprika, 2 kg burgonya, Ízlés szerint só, 2 dl Villányi oportó

A villányi pincepörkölt elkészítésének illik megadni a módját: vasbográcsban, szabad tűz fölött főzzük! Az apróra vágott vöröshagymát kis tűzön aranysárgára pirítjuk, hozzáadjuk a kétféle paprikát, az egyenletes kockára vágott marhalábszárát, majd kevés vízzel felengedjük. Miután sóval, zúzott fokhagymával ízesítjük, a paprika és a paradicsom is belekerül a pörköltbe. Fél óra eltelte után beletesszük a darabolt sertéslábat, kevés víz hozzáadásával pároljuk tovább. Újabb fél óra múlva a csülök, valamint a sertéslapocka is bekerül a bográcsba, és egyenletes tűz fölött puhítjuk a húsokat. Főzés közben ne keverjük meg az ételt, elég, ha a bográcsot rázogatójuk! Amikor a húsok félig megpuhultak, a hasábra vágott burgonyát is hozzáadjuk, majd készre főzzük. Mielőtt levennénk a tűzről, forraljuk össze a vörösborral!

A pincepörköltet tűzforrón, abban a bográcsban tálaljuk, amelyben főztük. Savanyúsággal még ízletesebbé, frissen szeletelt kenyérral még laktatóbbá tehetjük ebédünket!

Vörösboros csülök

Hozzávalók:

2 kisebb sertéscsülök, 200g kimagozott aszalt szilva, 2,5dl száraz vörösbor, 500g gyöngyhagyma, 10g friss rozmaring, 20g majoránna, 30g snidling, 30g étkezési keményítő, 1dl tejföl, 10g só, 10g törött bors.

Az aszalt szilvát egy éjszakán át áztassuk vörösborban. A csülkök bőrét kockában vagdossuk be, dörzsöljük be sóval és borssal. A szilvát leszűrjük, a visszamaradt borral megöntözzük a csülköket, majd forró sütőben kb. két órán keresztül sütjük, gyakorta locsolgatva a pecsenyelével. A hagymákat és a szilvát az utolsó fél órára a csülkök mellé tesszük. A megsült csülköket kiemeljük a tálból, a pecsenyelével egy lábasba öntjük, leszedjük róla a felesleges zsírt, majd felforraljuk. A keményítőt három evőkanál hideg vízben elkeverjük, a forrásban lévő pecsenyeléhez adjuk, sózzuk, borsozzuk, belekeverjük a finomra vágott zöldfűszerek nagyobb részét és a tejfölt. A csülköket a szilvával és a sült hagymával körítve tálra rendezzük, a maradék zöldfűszerekkel megszórjuk. A mártáson kívül burgonyapürét kínálunk mellé. Ugyanazt a bort ajánljuk hozzá, amellyel főztük.

Vörösre főtt csülök tojással

Hozzávalók:

2,5 dl olaj, 1,5 kg-os csülök vagy bőrös sertéscomb, 5 evőkanál víz, 1,5 dl szójaszós, 2 teáskanál cukor, 4 evőkanál fehér bor, 4-6 kemény tojás, héjától megtisztítva

Forrósítsuk meg az olajat egy vokban, és 4-5 percig pirítsuk benne állandóan forgatva a csülköt (vagy a combot), amíg halványbarna nem lesz. Csöpögtessük le alaposan. Tegyük a csülköt egy tűzálló cserépedénybe, a víz, a cukor, a fehér bor és 6 evőkanál szójaszós keverékébe. Forgassuk bele minden oldalról, forraljuk fel, majd kis lángon, fedő alatt pároljuk 2 órát, időnként átfogatva, és ha szükséges, egy kevés forró vízzel felöntve a levét. Akkor puha, ha evőpálcával bele lehet szúrni a közepéig. Ekkor vegyük ki, a levéhez pedig adjuk hozzá a kemény tojásokat és a maradék szójaszószt. Forraljuk fel, és pároljuk benne a tojásokat 2-3 percig forgatva, amíg megbarnulnak. Előmelegített mély tálba tegyük a csülköt, és rakjuk körbe a szójas tojásokkal.

Zöldborsós csülökhús

Hozzávalók: 60dkg csont nélküli sertéscsülök, 40dkg apró újburgonya, 30dkg zöldborsó, 10dkg vöröshagyma, só, késhegynyi pirospaprika, 2 gerezd fokhagyma, őrölt bors.

A csülökről levágjuk a zsíros részeket, majd felkockázzuk. A zsíros darabokat kiolvasztjuk, és zsírján megdinszteljük a finomra aprított vöröshagymát. Megszórjuk pirospaprikával és őrölt borssal, majd sóval és pépesített fokhagymával ízesítjük. Hozzáadjuk a húst, majd kevés vízzel locsolgatva, félkészre főzzük. A burgonyát megtisztítjuk, felkockázzuk, és sós vízben félpuhára főzzük. Leszűrjük, majd a zöldborsóval együtt a húshoz adjuk. Készre pároljuk, és forrón kínáljuk.

Zöldséges csülök római módra

Hozzávalók:

2 db csülök, 50g vöröshagyma, 1 csomag vegyeszöldség kocka (mélyhűtött), 300g burgonya, 100g főtt tarja, 2dl száraz fehérbor, 30g só, 5g törött bors, 2dl tejföl, 100g reszelt sajt, 50g zsír.

A megtisztított és megmosott csülköket besózzuk, és felforrósított olajban minden oldalukat elősütjük. A burgonyát megtisztítjuk, apró kockákra vágjuk, római tál aljára helyezük, megsózzuk. A burgonyára rátesszük az elősütött csülköket, hozzáöntjük a bort és lefedve, előmelegített sütőben majdnem készre pároljuk. Amíg a csülök párolódik, a tarját kockákra vágjuk. A tejfölt a sóval és borssal kikeverjük, a sajtot lereszeljük. Amikor a csülök már majdnem puha, tetejére rátesszük a tarját, a zöldséget, és kevés aláöntve, fedő alatt készre pároljuk az egészet. Amikor kész, a tejföllel meglocsoljuk, rászórjuk a reszelt sajtot, és forró sütőben a sajtot ráolvasztva, pirosra sütjük. Forrón tálaljuk.

Ászokpalacsinta

Hozzávalók:

1 db füstölt csülök, 6 db tojás, 100 g liszt, 100 g zsemlemorzsa, 2 dl olaj

A palacsintához: 350 g liszt, 3 db tojás, 6 dl tej, 150 g zsír, 5 g só

A lisztet a tojásokkal, a sóval és a tejjel csomómentesre eldolgozzuk, aztán az elkészült palacsintatésztaból- az olvasztott zsír felhasználásával- megsütjük a palacsintákat. A füstölt csülköt előkészítjük és kiáztatjuk, majd hideg vízben feltesszük főni. Amikor megfőtt, kicsontozzuk, a húst ledaráljuk. Héjában megfőzünk 4 tojást, sárgájukat a ledarált húshoz adjuk, ha szükséges ízesítjük, majd a megsütött palacsintákba töltjük, aztán két végüket felhajtvá, a palacsintákat feltekerjük.

Lisztbe, felvert tojásba és zsemlemorzsaiba mártva bundázzuk, majd forró, bő olajban kisütjük. Tálaláskor bő zsírban sült burgonyát és tartármártást adunk hozzá.

Cipóban sült csülök I.

Hozzávalók:

1 db csülök, 100 g burgonya, 2 db tojás, 20 g élesztő, 2 dl tej, 30 g só, 600 g liszt

A burgonyát héjában megfőzzük, megtisztítjuk, áttörjük. Az élesztőt langyos tejben elmorzsoljuk, kevés lisztet adunk hozzá, és meleg helyen felfuttatjuk. Az áttört burgonyából, a lisztből, a tojások sárgájából- a felfuttatott élesztő hozzáadásával- keményebb tésztát dagasztunk. A tésztát meleg helyen 2 órán át kelesztjük, amíg tömege mintegy másfélszerese lesz. A megtisztított, megmosott csülköt hideg, sós vízben feltesszük főni, és puhára főzzük. Amikor megfőtt, kicsontozzuk, majd nagyobb darabokra vágjuk. Amikor a tészta megkelt, 1 cm vastagságúra kinyújtjuk, egyik oldalára rakjuk a megfőtt csülökhúst, felcsavarjuk mint a rétest, majd kizsírozott tepsibe tesszük, tetejét megkenjük felvert tojással, aztán előmelegített, forró sütőben megsütjük. Amikor megsült, rövid ideig pihentetjük, majd éles késsel ferdén felszeleljük, és tálra rendezzük. Tálaláskor adjunk mellé házi savanyúságot.

Cipóban sült csülök II.

Hozzávalók:

2 db kisebb füstölt csülök, 2 db zsemle- vagy korpás barna cipó, 50 g mustár
A megtisztított, megmosott és kiáztatott csülköt hideg vízben feltesszük főni, és lefedve, lassú forralással teljesen puhára főzzük. Amikor megfőtt, kivesszük a vízből, kihűtjük, kicsontozzuk. A kapott színhúst 4 darabra vágjuk, mustárral bekenjük, aztán félretesszük. A cipók tetejét keresztben bevágjuk, óvatosan szétnyitjuk, belsejükből annyit kiszedünk, hogy a mustárral bekent csülökdarabokat a helyére tudjuk tölteni. Betöltés után tetejüket visszanyomjuk a hústra, majd előmelegített, forró sütőben 10 percig sütjük. Tálaláskor a húst a cipóval együtt keresztbevágjuk, és tálra rendezzük. Házi savanyúságot adunk hozzá.

Cipóban sült gercsei csülök

Hozzávalók:

120g csont nélküli füstölt csülök, 800g liszt, 250g burgonya, 150g zsír, 20g élesztő, 10g só, 10g köménymag

Előbb a kenyértésztához a lisztet átszitáljuk, előbb kis fészket formálva, a közepébe tesszük a sót, a megkelesztett élesztőt és a puhára főzött, átpaszírozott burgonyát. Az egészet kevés langyos vízzel és a köménymaggal összedolgozzuk. Körülbelül fél óráig pihentetjük, kelesztjük, majd négy egyenlő részre daraboljuk. Közben az előzőleg puhára főzött és már kicsontozott csülköt is négy egyenlő részre feldaraboljuk, majd - mint egy gombócba - a tészta közepébe helyezük, így cipót formálva. A cipókat kizsírozott sütőformában még fél óráig pihentetjük, és közepes melegségű sütőben készre sütjük.

Csülkös galuska

Hozzávalók:

300g főtt füstölt csülökhús, 2db tojás, 2dl tej, 400g liszt, 2dl tejföl, 20g só, 30g reszelt friss torma, 5g cukor, 3g törött bors, 0,5dl olaj

A füstölt csülökhúst ledaráljuk. A lisztből, a tojásból és a tejből közepesen kemény galuskatésztát készítünk. Belekeverjük a ledarált csülökhúst, borssal fűszerezük. Forró, sós vízbe beleszagatjuk a galuskát, majd addig főzzük, amíg a galuskák a víz tetejére fel nem jönnek. Leszűrjük, leöblítjük, s felforrósított olajban átfogatjuk, ha szükséges, utána ízesítjük. A tejfölt elkeverjük a reszelt tormával, megsózzuk, a cukorral ízesítjük, majd felmelegítjük, vigyázva arra, hogy a tejföl ki ne csapódjon. A felforrósított galuskát tálra öntjük, tetejét meglocsoljuk a meleg tormás tejföllel.

Csülkös palacsinta gombamártással

Hozzávalók:

1db füstölt csülök, 200g sajt, 30g vöröshagyma, 200g gomba, 10g só, 3g törött bors, 1 csomó zöldpetrezselyem, 2dl tejföl

A palacsintához: 350g liszt, 3db tojás, 6dl tej, 150g zsír, 5g só

A lisztet a tojásokkal, a sóval és a tejjel csomómentesre eldolgozzuk, aztán az elkészült palacsinta tésztából, az olvasztott zsír felhasználásával, megsütjük a palacsintákat. A megtisztított és megmosott csülköt puhára főzzük, majd kicsontozzuk és ledaráljuk. A ledarált húst a palacsintára kenjük, reszelt sajtot szórunk rá, felgöngyöljük, aztán tűzálló tátra rakva, forró sütőben annyira átmelegítjük, hogy a sajt elolvadjon a palacsintában. Elkészítjük a gombamártást. A vöröshagymát és a gombát megtisztítjuk, a hagymát finomra szeleteljük, a gombát szeletekre, a zöldpetrezselymet ugyancsak finomra vágjuk. A felolvasztott zsírban a hagymát aranysárgára pirítjuk, hozzáadjuk a szeletelt gombát, majd lepirítjuk, megsózzuk, megborsozzuk, aztán a tejfölt hozzáadva, átforraljuk. A forró gombamártást külön edényben tálaljuk a palacsintához.

Csülkös pizza

Hozzávalók:

1db füstölt csülök, 2dl ketchup, 100g reszelt sajt, 5db mélyhűtött pizzatészta

Az előkészített füstölt csülköt puhára főzzük, majd kicsontozzuk, és finomra vágjuk vagy ledaráljuk. A pizzatésztát megkenjük a ketchuppal, rátesszük a csülökhúst, tetejét megszórjuk a reszelt sajttal. Előmelegített, forró sütőben addig sütjük, amíg a sajt ráolvad a készítményre. Forrón tálaljuk.

Csülkös pogácsa 1.

Hozzávalók:

1 dl tej, 2 és fél deka friss élesztő, 20 deka főtt, füstölt csülök, 25 deka vaj, 50 deka liszt, kb. fél evőkanál só, negyed-fél teáskanálnyi frissen őrölt bors, 1 dl tejföl, 15 deka juhtúró, 1 tojás, 1 duci fokhagymagerezd

A tejet meglangyosítom a mikróban, belemorzsolom az élesztőt. Amíg felhabosodik, apróra vágom a csülökhúst, és a robotgépműben finomra darálom. Ezután kis darabokra vágom a vajat, a lisztet keverőtálba szórom, és hozzáadom a sót meg a borsot. A sós-borsos lisztet összemorzsolom a vajjal, és amikor már szemcsés állagú, készítek a közepébe 1 mélyedést. Ebbe beleöntöm a habos élesztőt a tejjel együtt, aztán beleteszem a tejfölt, a juhtúrót és a tojássárgáját. (A fehérjét megmentem, mert ezzel kenem meg sütés előtt a pogácsákat.) A "kráterbe" beleszelem a fokhagymát, belesöpöröm a csülökhúst, és kézzel összegyúrom a tésztát. 2-3 perc után ruganyosan kemény lesz, ekkor kilazítom a csuklóm, és megkóstolom a pogácsatésztát. Ha kell, még 1× megsózom, megborsozom, aztán előveszem a kézi robotgémem. Beleillesztem a dagasztókarokat, és további 6 percig, simára és fényesre dagasztom a tésztát. A kidolgozott bucit letakarom, és meleg helyen kb. 1,5 óra alatt a duplájára kelesztem. Miután a tészta pufira dagadt, bekapcsolom a sütőt 200C-ra, és 2-3 tepsibe sütőpapírt terítek.

A szaggatáshoz meglisztezem a gyúródeszkát, a tésztát kicsit átgyúrom rajta, majd lisztezett nyújtófával 2 ujjnyi vastagra lapítom. Egy kb. 3 centi átmérőjű pohár peremét kevés lisztbe mártom, és kiszaggatom a pogácsákat. A poharat újra és újra belemártom a lisztbe. A pogácsákat ezután egymástól kb. 2 centi távolságra lerakom a sütőpapiros tepsire.

Tetejüket vékonyan megkenem tojásfehérjével, és 12-15 perc alatt megsütöm őket. Ha olyan tepsiket választottam, amelyek 1×-re beférnek egymás alá-fölé a sütőbe, akkor berakom mindet. Ám, ha csak egymás után süthetem ki a tepsinyi adagokat, akkor a várakozó pogácsákat sütésig hideg helyre teszem. Kb. 60 apró pogácsa lesz belőle.

Csülkös pogácsa 2.

Hozzávalók:

400g füstölt csülökhús, 500g liszt, 20g élesztő, 2db tojás, 2dl tejföl, 10g törött bors, 5g só

A füstölt csülökhúst puhára főzzük, majd ledaráljuk. Az élesztőt szétmorzsoljuk, összekeverjük a liszttel, 1 darab egész tojással, sóval és a borssal, valamint a tejföllel. A tésztát jól kidolgozzuk, majd 20 percig pihentetjük, aztán 2 centiméter vastagságúra nyújtjuk, és lisztbe mártott pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, megformázzuk. Tepsibe alufóliát teszünk, erre rakjuk a megformázott pogácsákat, és meleg helyen utókelesztjük kb. 20 percig. Ekkor tetejüket megkenjük felvert tojással. Előmelegített, forró sütőben kisütjük.

Csülökfánk

Hozzávalók:

300g főtt füstölt csülökhús, 2 db tojás, 2dl tej, 40g liszt, 20g vaj, 1 csomó zöldpetrezselyem, 20g mustár, 5g törött bors, 150g zsemlemorzsa

A csülökhúst ledaráljuk. A vajat felolvasztjuk, a lisztet hozzáadjuk, fehér habzásig hevítjük, majd felengedjük a tejjel, és sűrűre forraljuk. A tűzről leveszzük, megsózzuk, megborsozzuk, hozzáadjuk a mustárt a finomra vágott zöldpetrezselymet, és simára keverjük. Kihűtjük. Ezután hozzáadjuk a tojások sárgáját és a darált csülökhúst, valamint a tojások felvert habját. Összedolgozzuk. Megnedvesített kézzel 4 centiméteres átmérőjű gombócokat formálunk, megforgatjuk a zsemlemorzzában és bő, forró olajban kisütjük. Forrón tálaljuk, tetejére rántott zöldpetrezselymet tehetünk. Ízlés szerint majonézalapú mártást adhatunk hozzá.

Csülökrétes

Hozzávalók:

500g főtt füstölt csülökhús, 1 csomag réteslap, 2 db tojás, 2 dl tejföl, 20 g búzadara, 5 g törött bors, 30 g zsír, 10 g só

A csülökhúst ledaráljuk, összekeverjük a tejföllel, a tojássárgájával, a búzadarával, megborsozzuk, majd a kemény habbá vert tojásfehérjéssel összedolgozzuk. A réteslapot nedves ruhán kiterítjük, olvasztott zsírral meglocsoljuk, és a töltelék a réteslap egyik oldalára tesszük. A konyharuha felemelésével a rétest felgöngyöljük, és sütőlapra helyezzük. A rétes tetejét megkenjük zsírral, aztán előmelegített, forró sütőben megsütjük, majd pihentetjük. Ferde szeleteket vágva, tálra rendezzük.

Hagymás-csülkös kenyér

Hozzávalók:

350 g búzaliszt, 150 g rozsliszt, 200 g füstölt csülökhús, 150 g vöröshagyma, 1 dl olaj, 50 g élesztő, 5 g őrölt koriander, 5 g őrölt köménymag, 5 g morzsolt kakukkfű, 10 g só, 1 db tojás

Az olajon üvegesre pároljuk a tisztított, kockára vágott hagymát. A füstölt csülköt nagy lyukú darálón ledaráljuk. Az élesztőt felfuttatjuk. A kétféle lisztet összekeverjük az élesztővel, majd összegyúrjuk a párolt hagymával, a darált hússal, az olajjal, 3 dl langyos vízzel és a fűszerekkel. Letakarjuk és 1 órát kelesztjük, majd két hosszúkás cipót formálunk belőle. Még 20 percig kelesztjük. Sütőlemezre helyezzük. A tetejét megkenjük tojássárgájával elkevert olajjal, és közepesen meleg sütőben, kb. 50-60 percig sütjük.

Csülkös rétes

Hozzávalók:

10 dkg savanyú káposzta, 4 evőkanál rizs, 40 dkg főtt, füstölt, kicsontozott, csülökhús, 1 dl tejföl, 2 tojás, 1 csokor kapor, 1 mokkáskanál só, 1 csomag réteslap (4 lapos), 5-6 dkg vaj, 2 evőkanál zsemlemorzsa, a mártáshoz: 5 dkg füstölt szalonna, 2 evőkanál olaj, 1 kisebb vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 kiskanál pirospaprika, késhegynyi őrölt kömény, 1 kiskanál ételízesítő por, 1 dl tejföl, 1 dl tejszín, 1 púpozott evőkanál liszt, fél csokor kapor

A savanyú káposztát kissé fölaprítjuk, lábasba szórjuk, és ráöntünk 4 deci vizet. A rizst hozzáadjuk, majd lefödve, kis lángon 20 percig főzzük, ezalatt mindkettő megpuhul. Utána leszűrjük, alaposan lecsöpögtetjük, majd amikor kihűlt, a közepes kockákra vágott főtt hússal, a tejjel meg a tojásokkal összedolgozzuk. A fölaprított kaporral fűszerezzük, megsózzuk.

A réteslapokat egy nedves konyharuhán egymásra fektetjük úgy, hogy közüket egy kevés olvasztott vajjal meglocsoljuk, és morzsával is megszórjuk. Utóbbiból a felső lapra (a töltelék alá) valamivel több kerüljön. A húsos keveréket vastag csíkban ráhalmozzuk, a tésztát föltekerjük, és tepsibe fektetjük. A maradék olvasztott vajjal megkenjük, előmelegített sütőben, nagy lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 20 percig sütjük. Amíg készül, megfőzzük a mártást. Ehhez a szalonnát apró kockákra vágjuk, az olajon kevergetve kisütjük, majd a fölaprított vöröshagymát meg a zúzott fokhagymát is rádobjuk. Rövid pirítás után a pirospaprikával meghintjük, 4 deci vízzel fölöntjük, a köménnyel meg az ételízesítővel fűszerezzük. Néhány percnyi forralás után a tejjel meg a tejszínnel simára kevert liszttel sűrítjük, majd átszűrjük, végül fölaprított kaporral fűszerezzük. A forró rétest 8 szeletre vágjuk, kettesével tányérra rakjuk, és a paprikás mártással körülöntjük.

Húsos batyu

Hozzávalók:

1 cs. vajas tészta, 25 dkg főtt füstölt csülök, 2 db zsemle, 2 db tojás vagy besamel, só, őrölt bors, sajt

Besamel mártás:

10 dkg vaj, 10 dkg liszt, 3-3,5 dl tej, só, őrölt fehér bors, (tojássárgája, tejszín)

A főtt füstölt csülököt vagy tarját ledaráljuk. Besamel- mártással összeállítjuk, ehhez világos vajas rántást készítünk, s mikor kihabzik, felöntjük forralt hideg tejjel. Simára keverjük, sűrűre kiforraljuk. Ízesítjük fehér borssal, ételízesítővel. Tehetünk hozzá tojássárgáját tejszínnel. A mélyhűtött vajas tésztát a hűtőben kiengeszteljük, majd lisztezett deszkán egyenletes vastagságúra nyújtjuk. Derelyevágóval felvágjuk. A sarkait lekenjük felvert tojással. A töltelék kanállal a tésztára tesszük, majd reszelt füstölt sajttal is megszórjuk. A tésztát átlósan ráhajtjuk a töltelékre. Sütő lapra helyezük, s 180-190 C-os sütőben megsütjük.

Húsvéti csülkös kenyér

Hozzávalók:

300 g főtt füstölt csülök, 500 g liszt, 10 g só, 20 g élesztő, 1,5 dl tej, 30 g vaj

A cukrot 0,5 deciliter tejben megolvasztjuk, majd visszahűtve, elmorzsoljuk benne az élesztőt, aztán letakarjuk és kelesztjük. A lisztet meglangyosítjuk, hozzáadjuk a megolvasztott vajat, majd a felfuttatott élesztővel és a langyos tejjel lágy tésztát készítünk. Jól kidolgozzuk, hozzáadjuk a ledarált csülökhúst, és meleg helyen kelesztjük. Amikor a tészta megkelt, két részre osztva, kenyeret formálunk belőle, és sütőlemezre téve, előmelegített, forró sütőben megsütjük. Tetejét félig sült állapotban vízzel megspicceljük, hogy szép piros-ropogósra süljön. A csülkös kenyeret szendvicsalapként használhatjuk fel.

Mátrai csülkös rétes paprikás mártással

Hozzávalók:

6db sertéscsülök, 2db füstölt sertéscsülök, 1500g sertésvelő, 200g vöröshagyma, 750g szalonna, 150g sárgarépa, 500g gomba, 50g fokhagyma, 20g só, 20g törött bors, 20g majoránna, 10g bazsalikom

A két füstölt csülköt vízben feltesszük főni. A hat csülköt olajozott tepsiben a sárgarépával, a füstölt szalonnával megsütjük, kevés csontlevet öntünk alá, sóval és borssal ízesítjük. Közben az apróra vágott hagymát aranyárgára pirítjuk, hozzáadjuk a szintén apróra vágott gombát, tovább pirítjuk, majd belerakjuk a kockázott sertésvelőt. Ízesítjük sóval, fűszerezzük borssal, majoránnával, bazsalikommal, fokhagymával. A megsült és megfőtt csülköket kicsontozzuk, bőrét eltávolítjuk. A színhúst ledaráljuk, óvatosan beleforgatjuk a gombás velőbe. Ha kell, utána ízesítjük. Házi nyújtott rétesbe tekerjük, és megsütjük. Paprikás mártást készítünk. Tálaláskor egy szelet csülkös rétest teszünk az előmelegített tála, vékonyan leöntjük paprikás mártással, és tetszés szerint zölddel díszítjük.

Tejszínes csülkös csusza

Hozzávalók:

1db kicsontozott, főtt füstölt csülök, 250g csuszatészta, 3db tojás, 2dl tejszín, 1dl tejföl, 30g zsír, 5g örölt bors, 10g só

A tésztát forró sós vízben megfőzzük. A főzővízből kiszedve, hideg vízzel lemossuk, majd felforrósított zsírban megforgatjuk. A csülökhúst ledaráljuk, összekeverjük a tojások sárgájával, a tejszín egy részével, megborsozzuk, és ráöntve a felmelegített tésztára, azzal összekeverjük, majd tűzálló tálba tesszük. A tojásfehérjéket a maradék tejszínnel kemény habbá verjük, és bevonjuk vele a tésztát. Előmelegített, forró sütőben készre sütjük. Amikor megsült, pihentetjük, majd kockára daraboljuk.