Egy csülök mind felett!

Avagy hogy készül a legjobb házi sörben sült csülök?

Nekem van egy jó receptem.

Az első lépésként el kell döntenünk, hogy első vagy hátsó csülköt szeretnénk-e sütni, de mindenképp csontos húst válasszunk.

Én az elsőt preferálom a könnyebb kezelhetőség miatt.

A csülköket egy nappal a sütés előtt sóval és őrölt borssal alaposan bedörgöljük, ne féljünk sok sót használni. Ezután hűtőbe tesszük.

A sütéshez egy kacsasütő edényt vagy egy nagyméretű fedeles tepsit esetleg egy római tálat használhatunk. Hámozzunk meg csülkönként 1-1,5 fej közepes méretű vöröshagymát, vágjuk félbe azokat és tegyük a kizsírozott kacsasütő aljába, szórjunk mellé csülkönként 5 gerezd hámozott fokhagymát. a hagymákra tegyük rá az előző nap előkészített csülköt, majd öntsünk az edénybe 4 csülkönként fél liter sört (1 csülök esetén is használjunk minimum fél litert), különösen megfelel a célra a barna lágerek egy példánya. Ezután fedjük le a tepsit/kacsasütőt, majd tegyük 150 fokon 1,5 órát a sütőbe majd emeljük a hőfokot 180 fokra. 2,5 óra elteltével érdemes elkezdeni ellenőrizni hogy átsült e már a csülök, ennek módja a következő: a húsba egy kést a csontig beszúrunk, ha a kés ellenállás nélkül csúszik ki, nem ragad a húshoz akkor a csülök átsült. Ha csülök puha eljött az ideje hogy megpirítsuk a húst. A fedő levétele után, ha van, használjuk a grill funkciót, ha nincs, akkor emeljük a hőfokot 220 Celsius fokra. A pirítás ideje alatt érdemes a húst a tepsiben lévő lével kenegetni. Amikor a csülök elérte a kívánt színt a hússal kész vagyunk . Hogy ne pazaroljuk el a sok hagymát, fokhagymát, amit a sütéshez használtunk botmixerrel aprítsuk azt össze mártásnak a húshoz, ehhez érdemes a botmixer poharába szűrőkanállal kiszedni a hagymát majd mixelés közben adni hozzá levet hogy a kívánt állagot kapjuk.

Köretnek érdemes valami ropogóst választani.