

Kolbász – ahogy mi csináljuk

Hozzávalók 10 kg kolbászhoz:

- ❖ 7 kg színhús
- ❖ 3 kg hasaalja szalonna
- ❖ 20 dkg só
- ❖ 20 dkg piros paprika (ebből erős tetszés szerint)
- ❖ 4 dkg darált fokhagyma
- ❖ 4 dkg egész kömény (vagy fele őrölt kömény)
- ❖ 2 dkg őrölt bors

Gyulai szalámi (10 kg összsúlyhoz)

Hús:

3 kg	marhahús
7 kg	sertéshús, (ebből 1 kg haja alja)

Fűszerek:

26 dkg	só	
15-20 dkg	édes-nemes piros paprika	(kalocsaiból a kevesebb)
1-2 evőkanál	csípős paprika	(ízlés szerint, de el is maradhat)
2 dkg	őrölt bors	

A húsokat csíkokra vágjuk, a fűszerekkel együtt 12-es tárcsán ledaráljuk. Rövid fagyasztást követően 5-ös darálón újra ledaráljuk. Esetleg hideg helyen másnapig állni hagyjuk.

Jó szorosan betöltjük a szalámibélbe, 2 napig hideg füstön füstöljük.

4-5 hónap alatt érik be.

Gyulai kolbász (10 kg összsúlyhoz)

Hús:

8,5 kg	szin sertéshús
1,5 kg	szalonna

Fűszerek:

26 dkg	só	
15-20 dkg	édes-nemes piros paprika	(kalocsaiból a kevesebb)
1-2 evőkanál	csípős paprika	(ízlés szerint, de el is maradhat)
2 dkg	őrölt bors	
3 fej	fokhagyma	(külön apróra darálva)

A húsokat csíkokra vágjuk, a fűszerekkel együtt 12-es tárcsán ledaráljuk. Rövid fagyasztást követően 5-ös darálón újra ledaráljuk. Esetleg hideg helyen másnapig állni hagyjuk. Jó szorosan betöltjük a vékonybélbe, 2 napig hideg füstön füstöljük.

Csípős szalámi

7 kg lapocka, comb, száraz egyéb húsook, 3 kg zsírféle, (tokaszalonna) 25 dkg só, 10 dkg paprika, 10 dkg erőspaprika, 1 dkg salétrom, 1 dkg fokhagyma.

A húsokat csíkokra vágom, a fűszerekkel együtt 12-es tárcsán ledarálom. Rövid fagyasztást követően 5-ös darálón újra ledarálom. Hideg helyen másnapig állni hagyom. Jó szorosan betöltöm a szalámibélbe, 2 napig hideg füstön füstölöm.

Őzkolbász

A fűszerek 10 kg. húshoz értendők

- só	22 dkg
- fokhagyma	10 dkg
- édes paprika	10 dkg
- csípős paprika (ízlés szerint) kb.	2 dkg
- fekete őrölt bors	6 dkg
- esetleg darált fűszerkömény /én szoktam tenni hozzá/	2 dkg
- kevés cukor /a vágási felülete szép fényes lesz tőle/	
- száraz fehérbor	1 dl
- megközelítőleg 7 kg. húshoz kell 10 m bél.	

Mifelénk sokan úgy készítik, hogy az összekockázott húst fűszerezik be, állni hagyják néhány órát, és azután darálják le, és ismét átkeverik még egyszer. Van, aki kétszer darálja, és úgy finom apró szemcséjű lesz a kolbász.