



Csülök pékné módra almás-aszús párolt káposztával

Hozzávalók:

2 közepes, nyers csülök
babérlevél
6 gerezd fokhagyma
só
frissen őrölt bors
1,5 kg burgonya
8 fej hagyma
2 fej fokhagyma
sör
méz

A csülköket megmosom, letisztítom, majd a kuktába ültetem őket, felengedem vízzel, dobok hozzá babérleveleket, fokhagymákat és párolom fél órán keresztül. A burgonyát és a hagymát megpucolom, a burgonyát és a hagymákat cikkekre, szelem. Egy tepsibe teszem őket, rádobálom a megtisztított fokhagymákat, majd ráültetem a csülköket, ezeket sózom, borsozom, majd alufóliával letakarom és tovább párolom másfél-két órán keresztül. Az alufóliát leszedem, szedek ki 2 dl pecsenyelevet, ehhez öntök 1 dl sört és 0,5 dl mézet. A csülkök bőrét bekockázom, majd bekenetem a sörös mézes-pecsenyelével. Addig sütöm, míg a csülök bőre piros és ropogós nem lesz ill. a krumpli meg nem pirul.

Almás-aszús párolt káposzta

Hozzávalók: 1 fej lilakáposzta
2 fej hagyma
libazsír
2 alma
őrölt kömény
barna cukor
4 dl aszú

A káposztát legyalulom, picit megsózom és hagyom állni. Egy vastag falú serpenyőbe vagy vaslábasba beleteszem a kacsaszírt, megpárolom rajta a felkockázott hagymát, majd rádobom a lereszelt káposztát, sózom, borsozom, dobok rá őrölt köményt és párolom egy fél órát. Ennyi idő alatt a víz kicsapódik belőle. Végül hozzáadom a feldarabolt almát, meg a bort, megszórom egy kevés barna cukorral és végül készre párolom, karamellizálom.