



Csülök pékné módra almás-pezsgőspárolt káposztával

Hozzávalók: 4 főre

1 nyers hátsócsülök
babérlevél
6 gerezd fokhagyma
só
frissen őrölt bors
1 kg burgonya
4-5 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 ráültem a csülköket, ezeket sózom, borsozom, majd alufóliával letakarom és tovább párolom másfél-két órán keresztül. Az alufóliát leszedem, szedek ki 2 dl pecsenylevet, ehhez öntök 1 dl sört és 0,5 dl mézet. A csülök bőrét bekockázom, majd bekenegetem a sörös mézes-pecsenylevel. Addig sütöm, míg a csülök bőre piros és ropogós nem lesz ill. a krumpli meg nem pirul.

Almás pezsgős pároltkáposzta

Hozzávalók:

1 fej közepes lilakáposzta
2 fej hagyma
libazsír
2 alma, ha lehet savanykás
őrölt kömény
cukor
4 dl száraz pezsgő

A káposztát legyalulom, picit megsózom és hagyom állni. Egy vastag falú serpenyőbe vagy vaslábasba beleteszem a kacsazsírt, karamellt készítek a cukorból, megpárolom rajta a szeletelt hagymát, majd rádobom a lereszelt kicsavart káposztát, és az almát, meg a sózom, borsozom, dobok rá őrölt köményt a pezsgőt és párolom egy fél órát. Ennyi idő alatt a víz kicsapódik belőle, miután azt elsülte után ízesítem.