

Grill hús receptek

BBQ csirkeszárny



Hozzávalók 4 személyre

- 1 kg csirkeszárny
- 20 dkg paradicsompüré
- 3 evőkanál Worchester-szósz
- 2 evőkanál méz
- 1 db vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 teáskanál citromlé
- chilipor
- 1 teáskanál őrölt bors
- só

Elkészítés:

Elkészítési idő: 40 perc

A szószhoz olívaolajon pirítsd meg az aprított vöröshagymát és a zúzott fokhagymát. Add hozzá a sűrített paradicsomot, a Worchester-szószot, a mézet, a citromlevet, majd ízesítsd sóval, borssal, rakj hozzá ízlés szerint chilit, és kis lángon, többször megkeverve főzd 15-20 percig.

A szárnyat tisztítsd meg, ha kell, kapargasd le róla a szőröket. Mosd meg, és papírtörülővel törölgesd meg, majd sózd be. Dörzsöld be a húst a szósszal, és lefedve pácold legalább egy-két órán át. Utána rakd a csirkeszárnyat olajjal megkent, forró grillre, és öntsd a hústra a maradék szószot. Süsd addig, amíg aranybarnás kérget nem kap. Közben többször forgasd meg, hogy egyformán piruljon. A sütési idő körülbelül 40 perc.

Baconös csirkemáj



Hozzávalók 4 személyre

- 50 dkg máj
- 20 dkg bacon
- 2.5 dl tej
- 2 gerezd fokhagyma
- majoranna
- só

Elkészítés:

Elkészítési idő: 15 perc

A grillezés előtti este a csirkemájat mosd meg. Ha vannak rajta epedarabok, feltétlenül távolítsd el, különben keserű lehet az étel. Vágd fel egyforma darabokra, és rakd egy tálba. Önts rá annyi tejet, amennyi ellepi, majd ízesítsd majorannával és zúzott fokhagymával. Lefedve pácold a hűtőben egy éjszakán át.

Másnap üzemeld be a grillt. A tejből kiszedett májat csepegtesd le, és a feldarabolt baconnel felváltva húzd nyársra. Rakd az enyhén meglajozott grillrácsra, és süsd meg körülbelül tíz perc alatt, közben egyszer-kétszer fordítsd meg. Úgy tudsz meggyőződni arról, hogy átsült-e a máj, ha egy vastagabb darabot elvágsz. Ha belül nem rózsaszín, a belsőség biztosan elkészült. Csak a grillezés után sózd meg.

Ha serpenyőben, olajban készítenéd, akkor is 10-15 perc sütési idővel számolj. Sütőben kicsit tovább tart, amíg elkészül. Fontos, hogy ne süsd túl, mert akkor kemény lesz.

Csevap



Hozzávalók

- 30 dkg darált marhahús
- 25 dkg darált sertéshús
- 25 dkg bárányhús
- 2 vöröshagyma
- 4 gerezd fokhagyma
- 1 e.kan. paradicsompüré
- 1 teáskanál pirospaprika
- kakukkfű
- só
- bors
- csipet szójababkarbóna

Elkészítés:

Elkészítési idő 1 óra, pácolás 1 éjszaka

Fontos, hogy a csevaphoz jó minőségű, zsírosabb húst válassz. Kétszer daráld le, vagy bízd ezt a feladatot kedvenc hentesedre.

A hagymát kockázd nagyon apróra, a fokhagymát pedig reszeld le, és keverd össze egy tálban a többféle darált hússal. Fűszerezd sóval, borssal, pirospaprikával, kakukkfűvel, rakd hozzá a paradicsompürét és a szójababkarbónát. Amikor a massa összeáll, takard le, és tedd a hűtőbe egy éjszakára.

Pihentetést követően kissé nedves kézzel formázz a húsos keverékből körülbelül 12 kolbászkát. Közepesen forró grillen 10-12 percig süsd. Sütőben 200 fokon körülbelül 25-30 perc alatt készül el. Figyelj, hogy ne szárítsd ki nagyon, mert akkor az igazi, ha a közepe kicsit szaftos.