

A kolbászklubos sonkakirály receptje

Tíz évvel ezelőtti kolbászfesztiválon mentett meg ínségesebb időkre, a köz javára a békéscsabai Kiss József, a Csabai Kolbászklub oszlopos tagja egy sonkát. A finomság annyira ízlett mindenkinek, hogy Kiss Józsefet azóta sonkakirályként is tisztelhetjük, és a finomságot megkóstolók lelkünkre kötötték, a receptet szerezzük meg. Sikerült, és ez érvényes a mai napig is.

Íme a Kiss-féle recept, 20 kilogramm húshoz. (Kiss József ugyanis a csülköt, az oldalast, a szalonna egy részét is így készíti.)

A sonkát jól besózzuk, a hús úgyis csak annyi sót vesz fel, amennyit kíván, a többi kívül lerakódik. A húst két hétig így hagyjuk hűvös helyen, esetleg néha utanasózzunk. Az említett időszak letelte után 3—4 fej vöröshagymát és ugyanennyi fokhagymát, 6 dkg borókabogyót, 10—10 dkg mustármagot és koriandert, 3 dkg őrölt borsot, 15—20 babérlevelet, 1—2 ág kakukkfűvet vagy ennek megfelelő mennyiségű kakukkfűport, csipetnyi majoránát 2—3 liter vízben fél óráig főzünk. (A borsot, mustármagot, koriandert, borókabogyót előzőleg kicsit összetörjük, Kissék ezt rézmozsárban végzik.) A kihűlt páclébe belekeverünk 10 dkg salétromsót (ettől lesz rózsaszínes a sonka) és 10 dkg cukrot (ettől lesz fényes a vágási felülete). A páclevet ráöntjük a húusra, és annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje. Két hétig tároljuk így hűvös helyen a sonkát, közben néha forgatjuk. Ezt követi a füstölés, Kissék bérfüstölőhöz hordják a húst. Ezután hűvös kamrában tároljuk a sonkát. Húsvét előtt kicsontozzuk, összekötözzük, egy éjszakán át hideg vízben állni hagyjuk. Három-négy órán keresztül főzzük, és ugyanebben a vízben hűl ki a hús.

Kiss József szerint ezután már csak a szeletelés marad, és ilyenkor nagyon kell ügyelni arra, hogy egy kis csabai kolbász is kerüljön a sonka mellé a húsvéti asztalra.