



Csabai házi kolbász recept



Hozzávalók:

10 kg sertéshús vegyesen (comb, lapocka, tarja, dagadó), ha nem elég zsíros, akkor kevés húsos szalonnával kiegészítjük. Legjobb a 150 kg-nál nehezebb, egy évesnél idősebb Mangalica-Berkshire, keresztezett sertés.

20 dkg édes, őrölt, házi paprika,

5 dkg erős, őrölt, házi paprika,

24 dkg asztali só,

3 dkg apróra vágott foghagyma,

2 dkg fűszerkömény (egész)

A legjobb a vastag csabai kolbász készítésére a Karácsony előtti, már hideg idő. A korán reggel levágott disznót megperzseljük, tisztára mossuk, felbontjuk részeire, majd bevisszük egy disznóvágó asztalra. Kicsontozzuk, a húst kis kézi hajtású gépen, 6 mm-es tárcsán megdaráljuk és a fent leírt fűszerekkel még melegen összegyúrjuk. (Ilyenkor jobb a hús kötőereje, jobban összetart!) Gyúrás után kivisszük a hidegre, nagyon tiszta asztallapra terítjük széjjel, 10 cm vastagon. Amikor a hús már hideg, visszavisszük és 10-es, 20-as géppel, ami már tölcsérrel van ellátva, sertés vastagbélbe töltjük és bekötjük úgy, hogy minden szálát külön-külön füstölő botokra helyezhessünk. Majd a kamrában lévő kolbászállványra helyezzük. A kamra huzatos és plusz 6 foknál melegebb ne legyen! 48 óra múlva visszük a szellős füstölőbe, vagy szabadkéménybe. Hat napon át, lassan füstöljük, száraz bükkfa fűrészporral, arra nagyon vigyázva, hogy plusz 12 C foknál ne legyen magasabb a hőmérséklet! Füstölés után bevisszük a kamrába, ahol plusz 18 foknál érik. Három hónap alatt teljesen beérik a finom, valódi csabai vastag házikolbász.

- [Receptek](#)

- [Recept videók](#)