

Sonkakészítő

Edény sonka főzéséhez és készítéséhez + hőmérő

Tartósítószeres és színezékes nélkül / egyszerű elkészítés

Mindíg friss házi sonka ízlése szerint

Minőségi alapanyagokból, sertéshúsból, csirkehúsból...

Tartósítószeres, színezékes és más vegyi elemek nélkül

Könnyű sonkakészítés 5 lépésben

1. 1 kg felkockázott friss húst a recept szerint megsózzunk, amit a húsba masszírozunk

TIP: fél adag húsból is készíthet sonkát, de általában egész adagból sem sok marad

2. Az edénybe helyezzük a sonkafőzéshez való zacskót, és beleprésseljük a húst
3. A sonkakészítő edényt bezárjuk, és a hűtőbe tesszük 1-2 napra, hogy az ízek egybeérjenek
4. A sonkakészítő edényt egy vízzel teli nagyobb edénybe helyezzük a mellékelt hőmérő segítségével 70-80 C fokon 90-120 percig főzzük
5. Ha a sonka kihűlt, felszeleteljük és tálaljuk. Jó étvágyat!

Első használat előtt és minden használat után mosogatószerrel langyos vízben mossa meg, tiszta vízben öblítse le, és szárítsa. Mosogatógépben tisztítható.

Magas hőfokon való főzés, és a vízben található sók, ásványi anyagok következtében a főzőedény felülete elszíneződhet, mely az egészségre nem ártalmas, és nem tárgya a reklamációnak.

A sonkakészítő alapja a henger alakú edény minőségi rozsdamentes acélból 18/10, és a sonkakészítő zacskó, melybe beleteszi a kiváló minőségű húst. A rugós préselőfedő segítségével zárja le az edényt. Pihentetés és főzés után a kész sonkát óvatosan vegye ki az edényből. Az így elkészített sonka nem tartalmaz ipari töltőanyagokat, sem adalékszereseket. Ezért gyorsan romló termékről van szó, de a kiváló íze miatt gyorsan el is fogy. Az egész család megszereti az ízét. **Újra felfedezheti a házi készítésű sonka ízét, a régi időkben, mikor még minden háztartás önellátó volt.**

A sonkakészítő edénytestten található zárnak köszönhetően a rugóval ellátott fedő stabilan záródik.

A hőmérő segítségével ellenőrizheti a víz hőmérsékletét, mely nem haladhatja meg a 80 C fokot!

Fogantyú , hogy a forró vízből könnyebben ki tudja venni

A rugó a préselőtányérral jól összepréseli a hússal teli zacskót, ahogy a féladagot is.

Tip:

A húst sózza meg, és a sót jól masszírozza bele kézzel, vagy géppel. Ennek hatására a húspan levő fehérjék aktiválódnak. Erre tökéletesen alkalmas a húsdaráló penge, és a lyukacsos lap nélkül, vagy a kelt tésztára való mixerrel megoldozni.

Tip: A megtöltött és lezárt sonkakészítő edényt helyezze egy vízzel teli magassabb, keskenyebb edénybe, pl. tészta vagy spárgafőző edénybe.

A sonkakészítő edénybe max. 2 kg hús fér. Sonka főzését 1,5 kg húsból javasoljuk, így ideálisan szaftos sonka készíthető.

Házi készítésű sertéssonka - alap recept

2 kg sertéscomb vagy sertés lapocka,

2 teáskanál cukor,

2 dl víz,

50 g só, vagy 40 g só és 10 g pácoló só, mely megőrzi a sonka rózsaszín színét, és elpusztítja a baktériumokat.

A hús kétharmadát vágja kockákra a maradékot apró kockákra. Adja hozzá a sót, a pácoló sót és a cukrot, majd keverje össze a feldarabolt hússal. Fokozatosan adja hozzá a vizet. Alaposan gyúrja össze a húst dagasztógéppel 10 percen keresztül (ha kézzel gyúrja 20 percig). Töltse a sonkakészítőzacskóba a húst és tegye a sonkakészítő edénybe. Minden réteg behelyezése előtt nyomkodja bele alaposan a húst. Tegye rá a fedelet, majd helyezze a sonkakészítőt a hűtőbe pihenni 48 óráig.

A sonka főzése: Tegye a sonkakészítőt egy fazékba, majd a fazekat töltse meg vízzel – a víz nem kerülhet a sonkakészítő edénybe. Melegítse fel a vizet 80°C-ig, majd főzze ezen a hőfokon a sonkát 4 órán át. A főzés alatt a víz hőmérséklete nem lehet nagyobb 85°C-nál és nem eshet 75°C alá. Ellenőrizze időről időre a víz hőmérsékletét és ha szükséges állítsa vissza az eredeti hőmérsékletre. Az ellenőrzést a sonkába szúrt hőmérővel végezheti – a kész sonka hőmérséklete több mint 71 °C. Négy óra elteltével vegye ki a fazékból a sonkakészítőt, hűtse le, vegye ki a kész sonkát, és vágja fel szeletekre. Friss ropogós bagettel, kenyérrel, vagy zöldségekkel ajánljuk tálalni.

Házi készítésű csirkesonka fokhagymával

1,5 kg csirkehús vagy sertés lapocka,

1 teáskanál porcukor,

1,5 dl víz,

37 g só, vagy 30 g só és 7 g pácoló só, mely megőrzi a sonka rózsaszín színét, és elpusztítja a baktériumokat.

5 gerezd fokhagyma apróra vágva

marék apróra vágott snidling

pácolt chili paprika ízlés szerint

A hús kétharmadát vágja kockákra a maradékot apró, kb. 2x2-es kockákra. Adja hozzá a sót, a pácoló sót és a cukrot, majd keverje össze a feldarabolt hússal. Fokozatosan adjunk hozzá vizet. Alaposan gyúrja össze a húst dagasztógéppel 10 percen keresztül (ha kézzel gyúrja 20 percig). Töltse a sonkakészítőzacskóba a húst és tegye a sonkakészítő edénybe. Minden réteg közé tegyen egy réteg fokhagymát, snidlinget, és chili paprikát, nyomkodja bele alaposan a hústba. Tegye rá a fedelet, majd helyezze a sonkakészítőt a hűtőbe pihenni 48 óráig.

A sonka főzése: Tegye a sonkakészítőt egy fazékba, majd a fazekat töltse meg vízzel – a víz nem kerülhet a sonkakészítő edénybe. Melegítse fel a vizet 80°C-ig, majd főzze ezen a hőfokon a sonkát 3 órán át. A főzés alatt a víz hőmérséklete nem lehet nagyobb 85°C-nál és nem eshet 75°C alá. Ellenőrizze időről időre a víz hőmérsékletét és ha szükséges állítsa vissza az eredeti hőmérsékletre. Az ellenőrzést a sonkába szúrt hőmérővel végezheti – a kész sonka hőmérséklete több mint 71 °C. Három óra elteltével vegye ki a fazékból a sonkakészítőt, hűtse le, vegye ki a kész sonkát, és vágja fel szeletekre.