

Свиная колбаса гриль с красной капустой

Ингредиенты

- Свинина - 500 г окорок б/к обработанный
- Вода - 50 г очищенная, если есть возможность, в виде льда-фраппе
- Сало - 300 г шпик свиной
- Репчатый лук - 100 г
- Чеснок - 3 зубчика
- Кориандр - 2 г
- Паприка - 5-7 г
- Перец - 2 г белый молотый
- Оболочка - натуральная свиная (черева) 28/30 мм. 1-1,5 м



Тушеная красная капуста:

- Красная капуста - 3 кг
- Красное вино - 300 мл сухое
- Вода - 300 л
- Растительное масло - 20 мл
- Репчатый лук - 100 г
- Бекон - 250 г
- Мёд - 50 г
- Тимьян - 20 г
- Соль -
- Перец -

Рейтинг блюда: 0/5

Процесс приготовления

1

Для приготовления колбасы свинина нарезается на крупные куски. Мясо пропускается со шпиком через мясорубку, перемешивается.

2

Добавляются специи и оставшиеся продукты. Фарш оставляется в холодильной камере на 2 часа.

3

Взять натуральную свиную оболочку (череву) размером 28/30 мм. - 1-1,5 м. Перед использованием череву необходимо встряхнуть, чтобы освободить от остатков соли и промыть в холодной воде в течение 10-15 минут и замочить в теплой воде в течение 0,5-2 часов. Время замачивания оболочки зависит от ее состояния.

4

После замачивания оболочка должна вернуться в свое естественное состояние и приобрести эластичность.

5

Формовка колбасных изделий проводится сразу после окончания замачивания черевы (оболочки). Формовка производится как на ручных шприцах-дозаторах, так и на мясорубках со специальной насадкой.

6

Тушеная капуста: на растительном масле обжарить репчатый лук с беконом, затем добавить красную капусту, тимьян, воду и красное вино, мед и тушить в течение 40 мин.

7

Колбасу подавать с тушеной капустой, при желании можно украсить помидорами черри и корнитоном.

Приятного вам аппетита :)