

Kielbasa swojska z dzika:

SKŁADNIKI:

Mięso:

1. 1,7 kg mięsa z dzika klasy I (łopatka, szynka, karkówka)
2. 1,6 kg mięsa z dzika klasy II (przerośnięty boczek)
3. 1,7 kg mięsa z dzika klasy III (mięso drobne - gicze i pozostała część z obróbki szynki i łopatki)



Uwaga:

Wszystkie rodzaje mięsa z dzika bez kości.

Przyprawy:



1. 3 łyżeczki soli peklowej
2. 5 liści laurowych (pokruszone)
3. 15 ziaren jałowca (roztarte w moździerzu)
4. 10 ziaren ziela angielskiego
5. 2 łyżeczki grubo mielonego czarnego pieprzu
6. 4 łyżki drobno roztartego suszonego majeranku
7. 4 łyżeczki grubo mielonego wielokolorowego pieprzu (pieprz czerwony, zielony, czarny i biały)
8. 4 łyżeczki czosnku granulowanego (lub 1 główka świeżego)
9. sól do smaku
10. 1/2 szklanki wywaru z kości (może być kostka rosółowa)

jelita wieprzowe (kaliber 28-30)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Peklowanie:



Zagotować 3 litry wody i wsypać następujące składniki: pokruszone liście laurowe, rozgnieciony jałowiec, ziele angielskie, czarny pieprz, 1 łyżeczkę czosnku (jeżeli świeży, kilka ząbków przekrawamy na połowę). Gotować na małym ogniu pod przykryciem około 15 minut, pod koniec gotowania wrzucić 1 łyżkę majeranku. Wystudzić wywar, dodać sól pekującą i dokładnie wymieszać.

Mięso dokładnie wypłukać pod bieżącą zimną wodą.

Wszystkie trzy rodzaje mięsa, kroić w kawałki o grubości do 2 cm.



W kamiennym lub emaliowanym garnku albo w misce ze stali nierdzewnej, zalać mięso zaprawą pekującą, (mięso musi być całkowicie przykryte można docisnąć pokrywką lub talerzykiem).



Peklować w chłodnym pomieszczeniu (temp. do 6 st.C) przez cztery dni (w lodówce pięć dni), przewracając dwa razy dziennie.



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Rozdrabnianie mięsa:



Mięso z dzika klasy III,
(mięso drobne - gicze i pozostała część z obróbki szynki i łopatki).
Po wyjęciu z zaprawy pekującej, mięso dokładnie myjemy pod bieżącą zimną wodą i usuwamy
kawałki czosnku, jałowiec i ziele angielskie.
Rozdrabniamy na małym oczku (3 do 4 mm).



Mięso z dzika klasy II,
(przerośnięty boczek).



Po wyjęciu z zaprawy peklującej, mięso dokładnie myjemy pod bieżącą zimną wodą i usuwamy kawałki czosnku, jałowiec i ziele angielskie. Rozdrabniamy na dużym oczku (6 do 8 mm).



Mięso z dzika klasy I, (łopatka, szynka, karkówka).
Po wyjęciu z zaprawy peklującej, mięso dokładnie myjemy pod bieżącą zimną wodą i usuwamy kawałki czosnku, jałowiec i ziele angielskie.
Rozdrabniamy na bardzo dużym oczku (10 do 12 mm), lub siekamy nożem.
Najpierw kroimy kawałki mięsa wzdłuż,



następnie w poprzek



Posiekane mięso kl. I:



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Napełnianie jelit:

Wszystkie trzy rodzaje rozdrobnionego mięsa dokładnie wyrabiamy ręcznie (masa musi być kleista) dodając pozostałą resztę przypraw i dolewając bulionu (zimnego).



Po wyrobieniu odstawiamy na noc do lodówki, (przynajmniej 12 godzin). Po wyjęciu doprawiamy solą do smaku.

Wymoczone w zimnej wodzie jelito napełniamy małą ilością wody wewnątrz i naciągamy na lejek

maszynki, (woda w jelicie, ma na celu zwilżenie go oraz pozwala na stwierdzenie ewentualnych uszkodzeń).



Ściśle wypełniamy jelita, odkręcając formowane kiełbaski na ulubioną długość. W miejscach ewentualnych pęcherzy powietrza, jelito odkłuwamy igłą.



Uformowane kiełbasy schładzamy przez kilka godzin w lodówce.



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wędzenie kielbasy:

Dzień pierwszy



Nagrzewamy wędzarnię do temperatury około 20 st.C do 25 st.C. Osuszamy kielbasę przez minimum 12 godzin.

Dzień drugi.



Wędzenie na gorąco.

Wędzimy 2 razy.

Pierwszy raz nagrzewamy wędzarnię do temperatury około 40 st.C do 45 st.C. Wędzimy w gęstym dymie przez 2 godziny.

Przerwa 4 godziny.

Drugi raz nagrzewamy wędzarnię do temperatury około 45 st.C do 55 st.C. Wędzimy w rzadkim dymie przez 2 godziny.

Kiełbasa powinna mieć kolor brązowy do ciemnobrązowego.

Dzień drugi.



Wędzenie na zimno.

Nagrzewamy wędzarnię do temperatury około 30 st.C do 35 st.C.

Wędzimy 2 razy po 2 godziny w 4 godzinnych odstępach czasu, w gęstym dymie.

Kiełbasa powinna mieć złotawo-brązowy kolor.

Dzień trzeci.



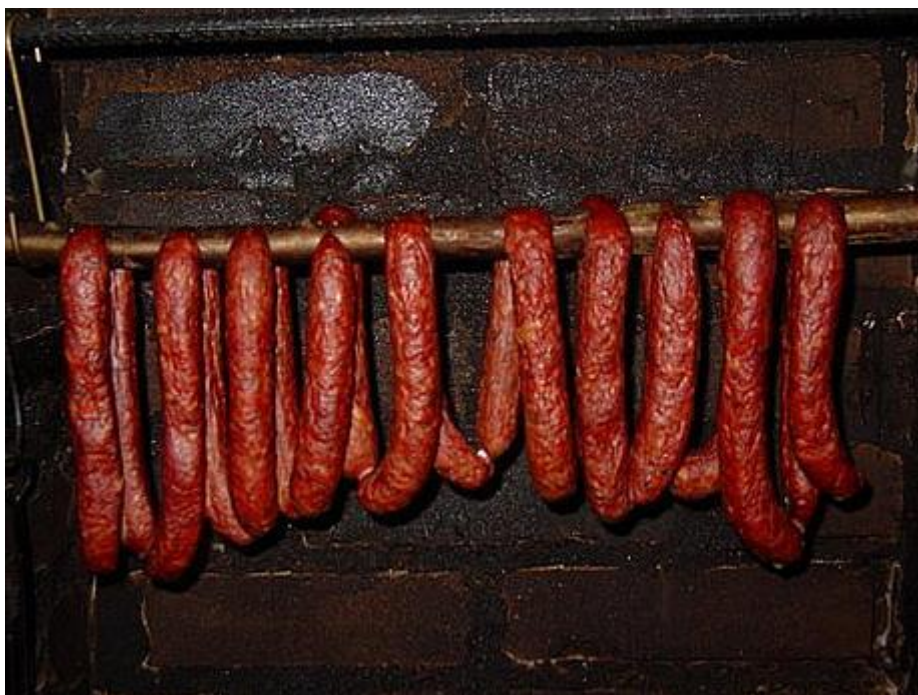
Wędzenie na zimno.

Nagrzewamy wędzarnię do temperatury około 25 st.C do 30 st.C.

Wędzimy 2 razy po 2 godziny w 4 godzinnych odstępach czasu, w gęstym dymie.

Kiełbasa powinna mieć jasno-brązowy kolor.

Dzień czwarty.



Wędzenie na zimno.

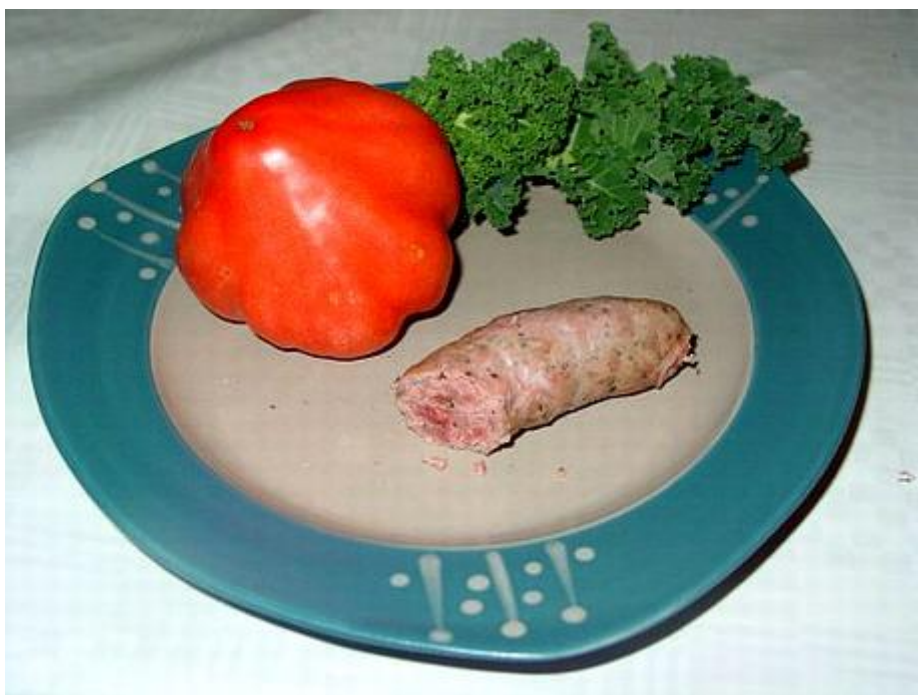
Nagrzewamy wędzarnię do temperatury około 30 st.C do 35 st.C.

Wędzimy 2 razy po 2 godziny w 4 godzinnych odstępach czasu, w gęstym dymie.

Kiełbasa powinna mieć czerwono-brązowy kolor.

Wyroby gotowe:

Kiełbasa z dzika biała parzona



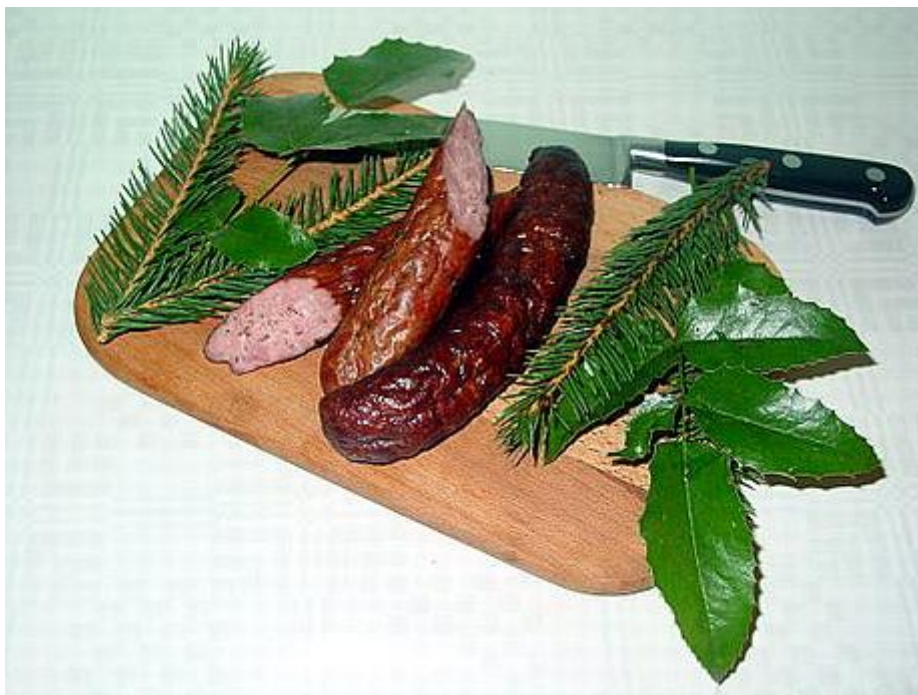
Parzymy kiełbasę w temperaturze około 75 st.C przez 30 minut bez przykrycia.

Kiełbasa z dzika z grilla

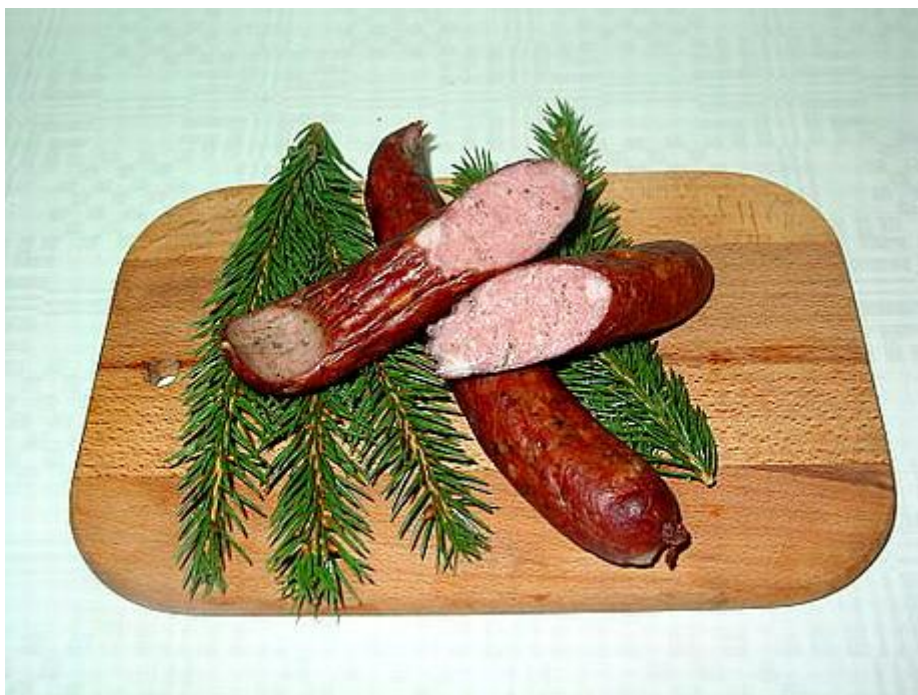


Grillujemy kiełbasę na gorącym węglu, pierwszą stronę 5-6 minut, przewracamy i drugą stronę około 4-5 minut.

Kiełbasa z dzika wędzona na gorąco.



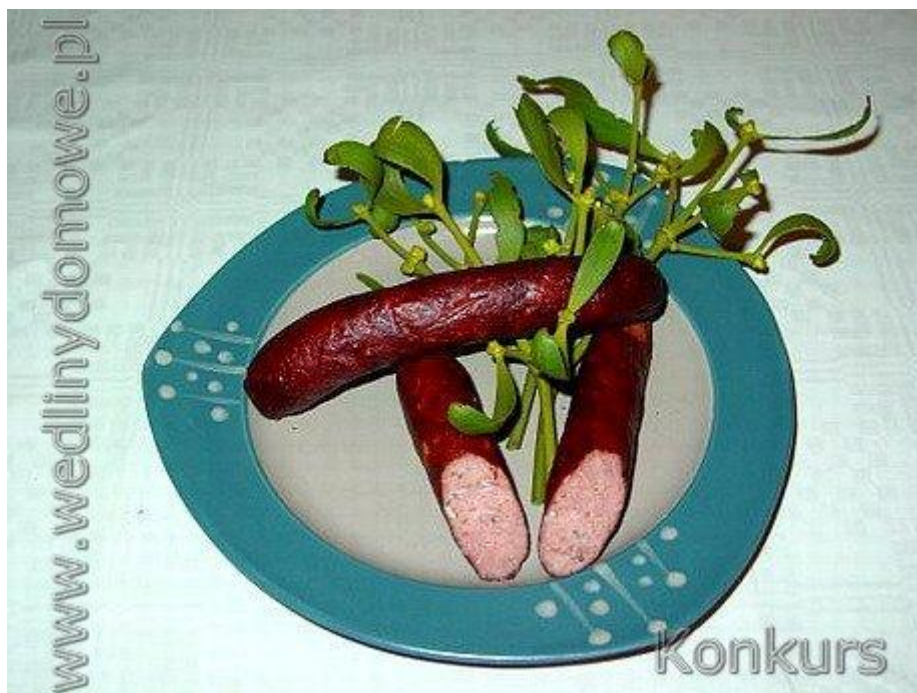
Kiełbasa z dzika wędzona na zimno.



Kiełbasę wędzoną na zimno można przechowywać w zimnym pomieszczeniu (temperaturze do 6 st.C) lub w lodówce przez okres do 2 miesięcy.

Autor przepisu i zdjęć: ChefPaul

Kielbasa Świąteczna Chefa



SKŁADNIKI:

Mięso:

- 1,0 kg mięsa klasy I (łopatka z sarny)
- 1,5 kg mięsa klasy II (przerośnięty boczek z dzika)
- 1,5 kg mięsa klasy III (sarnie żeberka i gicze z łopatek)

Uwaga:

Wszystkie rodzaje mięsa bez kości.

Przyprawy:



3 łyżeczki soli peklowej
5 liści laurowych (pokruszone)
15 ziaren jałowca (roztarte w moździerzu)
10 ziaren ziela angielskiego
2 łyżeczki grubo mielonego czarnego pieprzu
4 łyżki drobno roztartego suszonego majeranku
4 łyżeczki grubo mielonego wielokolorowego pieprzu (pieprz czerwony, zielony, czarny i biały)
4 łyżeczki czosnku granulowanego (lub 1 główka świeżego)
1 szklanka wywaru z kości
sól do smaku

jelita wieprzowe (kaliber **28-30**)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Peklowanie:

Zagotować 3 litry wody i wsypać następujące składniki: pokruszone liście laurowe, rozgnieciony jałowiec, ziele angielskie, czarny pieprz, 1 łyżeczkę czosnku (jeżeli świeży, kilka ząbków przekrawamy na połowę). Gotować na małym ogniu pod przykryciem około 15 minut, pod koniec gotowania wrzucić 1 łyżkę majeranku. Wystudzić wywar, dodać sól pekłującą i dokładnie wymieszać.

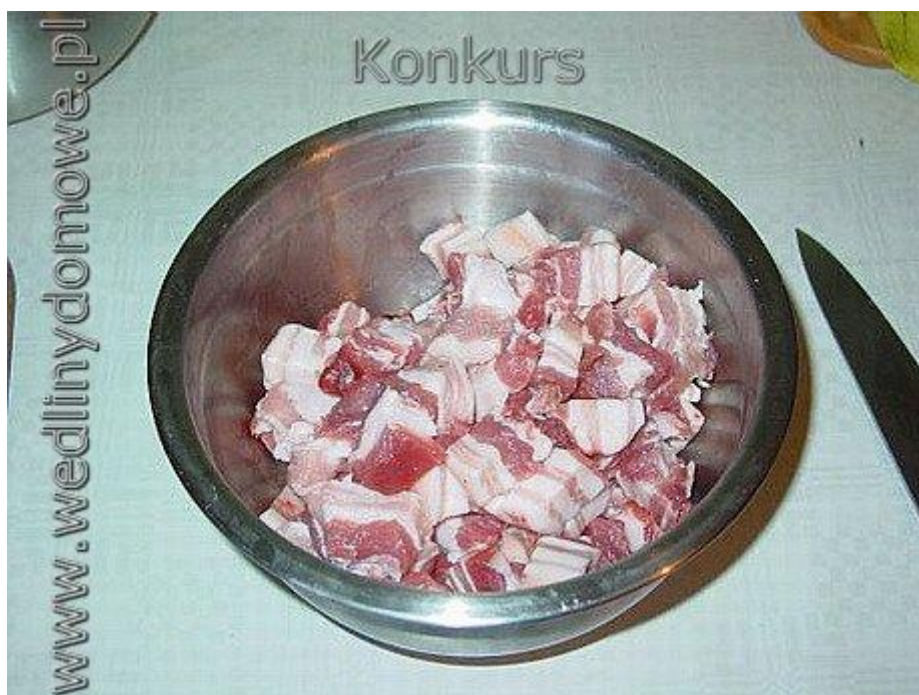
Mięso dokładnie wypłukać pod bieżącą zimną wodą.

Mięso klasy I (łopatka z sarny)



Wytrybować łopatkę (górną część) i pokroić na plastry grubości około 1cm.

Mięso klasy II (przerośnięty boczek z dzika)



Boczek kroimy na kawałki około 2 x 3cm.

Mięso klasy III (sarnie żeberka i gicze z łopatek)



Wytrybować gicze i żeberka, pokroić na kawałki grubości około 1cm i mniejsze.

Peklować w chłodnym pomieszczeniu (temp. do 6oC) przez trzy dni (w lodówce cztery dni), przewracając dwa razy dziennie.



Po wyjęciu z zaprawy pekłującej, mięso dokładnie myjemy pod bieżącą zimną wodą i usuwamy kawałki czosnku, jałowiec i ziele angielskie.

Kości z żeberek i łopatki podpiekamy w piekarniku (15 - 20 minut w temp. 200oC) i gotujemy z nich wywar



Rozdrabnianie mięsa:

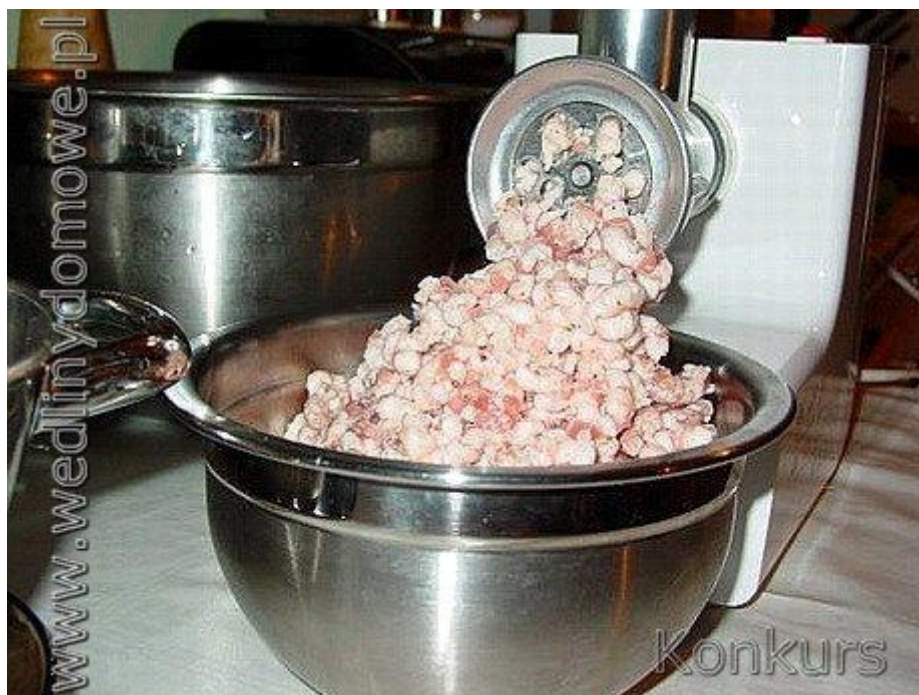
Mięso klasy I (łopatka z sarny)

Kroimy ręcznie na kawałki około 1 x 1 cm..



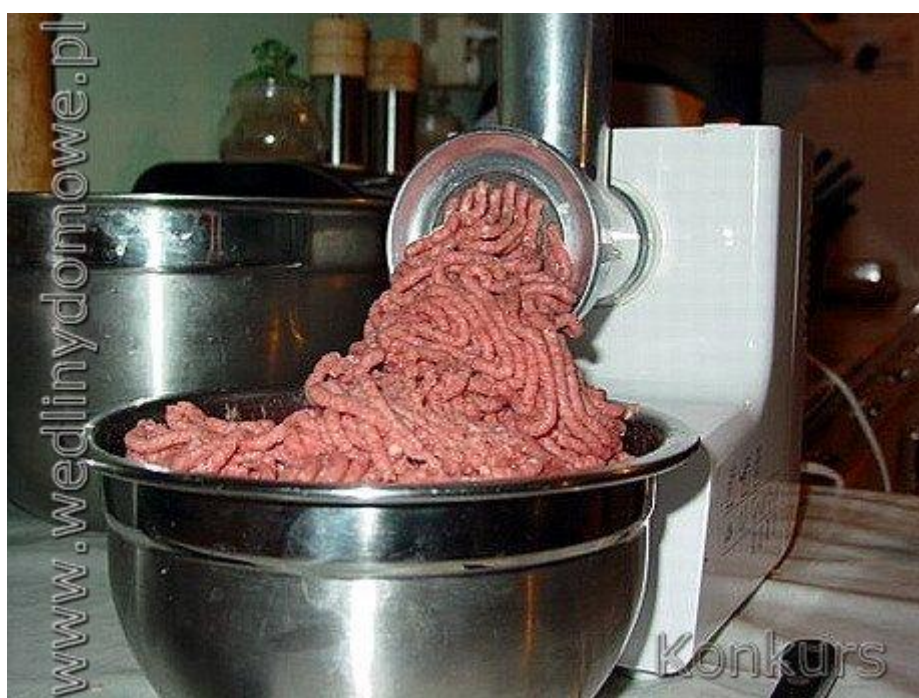
Mięso klasy II (przerośnięty boczek z dzika)

Rozdrabniamy na dużym oczku (6 do 8 mm).



Mięso klasy III (sarnie żeberka i gicze z łopatek)

Rozdrabniamy 2 razy, na małym oczku (3 do 4 mm).



Wszystkie trzy rodzaje rozdrobnionego mięsa dokładnie wyrabiamy rękoma (masa musi być kleista) dodając pozostałą resztę przypraw i dolewając bulionu (zimnego). Po wyrobieniu odstawiamy na noc do lodówki, (przynajmniej 12 godzin). Po wyjęciu doprawiamy solą do smaku.



Napełnianie jelita:

Wymoczone w zimnej wodzie jelito napełniamy małą ilością wody i naciągamy na lejek do napełniania (woda wewnątrz jelita ma na celu zwilżenie jelita oraz pozwala na stwardzenie ewentualnych uszkodzeń jelita).

Ściśle wypełniamy jelita, odkręcając formowane kiełbaski na ulubioną długość. W miejscach ewentualnych pęcherzy powietrza, jelito odkłuwamy igłą.



Uformowane kiełbasy schładzamy przez kilka godzin w lodówce.



Wieszamy kiełbasy w przewiewnym miejscu (w temp. nie przekraczającej 10 st.C) na jeden dzień w celu ich osuszenia.

Wędzenie kiełbasy:

Wędzimy kiełbasy przez trzy dni zimnym dymem (temperatura w komorze wędzarniczej 20 - 30 st.C), dwa razy dziennie po 3 godziny.

Pierwszy dzień wędzenia.



Trzeci dzień wędzenia



Smacznego
ChefPaul

Kielbasa z dzika

Składniki:

1. 10 kg mięsa z dzika,
2. około 1 kg słoniny (może być wędzona),
3. 20 dag soli (ja dodaję trochę więcej - według smaku),
4. około 5-8 dag mielonego pieprzu (najlepiej tłuczonego w moździerzu),
5. 20 dag mielonej słodkiej papryki,
6. 1 dag saletry (dla poprawienia koloru),
7. 10 dag czosnku, ewentualnie - tymianek według osobistego uznania.

Najsmaczniejsze jest mięso 1-2 letniego warchlaka.

Mięso przepuszczamy przez maszynkę do mięsa (z sitkiem a raczej dużych otworach). Zmielone mięso solimy. Dodajemy pozostałe przyprawy i dokładnie mieszamy. Masą tą napelniamy niewielkie kielbaski (15-20 cm). Wieszamy w chłodnym miejscu na 20-30 godzin, po czym wędzimy przez 2-3 dni (w chłodnym dymie). Mięso można przed zmieleniem zabejcować. W przypadku dzika, Węgrzy tego raczej nie robią. Można nie dodawać słoniny - kielbasa jest wtedy bardziej sucha. Życzę udanych eksperymentów!

Autor: Józef Protasiewicz

Kielbasa z dzika wg Zibiego

Sprawione mięso z dużej sztuki dzika (oczywiście po przebadaniu próbek) w ilościach:

- szynka, chude kawałki łopatki, kawałki schabu - 10 kg
- boczek, tłustsze kawałki łopatki, wycinki z pomiędzy żeber oraz nie duże kawałki słoninki twardej - 6 kg
- gicze i goloneczki oraz pozostałe z rozbiórki elementy szynek i łopatek - 3 kg
- wołowina - 4 kg

Mając na uwadze względy rodzinki kielbaska nie może być za tłusta dlatego nie ma dużo tłustych kawałków. Ostatnia kielbasa była z tłustej lochy i wszystko było okropnie tłuste. No, ale po sparzeniu i wysuszeniu jest ok.

Peklowanie na sucho w proporcjonalnych ilościach dałem 22 g peklosoli na 1 kg masy mięsa. Wszystko dokładnie wymieszane, umieszczone w osobnych pojemnikach przykryte i schowane w lodówce na 3 dni.

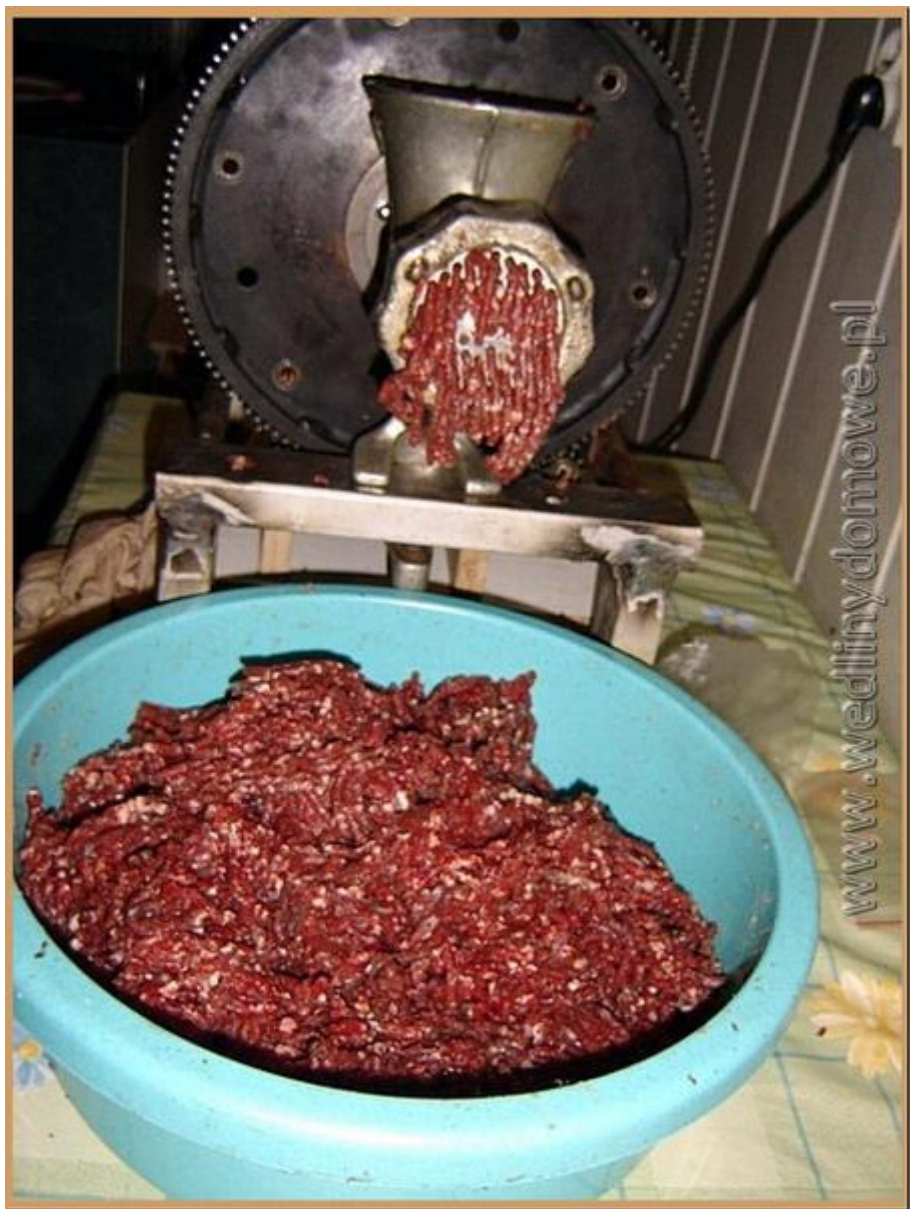
Po tym okresie podzielone mięso poddałem obróbce. Chude mięso zmieliłem na sicie o otworach 16 mm.



Boczek na sicie o oczkach 8 mm



gicze golonki oraz wołowinę tzw. element wiążący zmieliłem na sicie o otworach 2,5 mm.



Czystą wołowinę dwukrotnie wraz z czosnkiem. Tu według uznania. Ja lubię czosnek więc dałem trzy główki czosnku polskiego. Każde z zmielonych porcji wyrabiałem osobno. Do wołowiny dodałem przygotowany i schłodzony wcześniej bulion. Bulion ugotowałem z wszystkich odpadków. Czyli z obkrojonych ścięgien i żyłek. Do gotowania dodałem trochę kolendry, gorczycy i szyszek jałowca wcześniej utartych w moździerzu, listek laurowy i ziele angielskie. Dodałem także pieprzu i maggi. Całość gotowałem około 20 minut na małym ogniu. Pod koniec gotowania dodałem przetarty majeranek. Po wystudzeniu przecedziłem przez drobne sitko i schłodziłem w lodówce. Przy wyrabianiu wołowiny dodałem dużą ilość grubo zmielonego kolorowego pieprzu.



Po wyrobieniu wstępnym każdego z gatunków mięs zacząłem łączyć ze sobą. W pierwszej kolejności do chudego dodałem boczek i dokładnie wyrobiłem. Następnie dodałem wyrobioną wołowinę i dalej dokładnie wyrabiałem. (ciężko było bo domownicy nie chcieli pomóc) Mieszałem dokładnie aż stwierdziłem, że wystarczy. Po tej czynności mięsko dokładnie wklepałem w miskę i zabrałem się za przygotowanie nadziewarki.





Wcześniej namoczyłem także jelita wieprzowe kaliber 28/30 zakupione w hurtowni masarskiej. No i do roboty. Teraz niestety musiałem do pomocy wykorzystać syna. Po załadowaniu cylindra nadziewarki, nałożeniu jelita i zawiązaniu końca zaczęliśmy napełnianie jelit:



Na stole zaznaczyłem sobie miejsce, gdzie po dojściu kiełbasy zakręcałem pętko i jechaliśmy dalej. Tak uformowane kiełbasy powiesiłem przy oknie gdzie osadzały się do dnia następnego, w który to zostały uwędzone.



Wędzenie zacząłem od podsuszenie kiełbasy w temp 60-70 st.C przez godzinę. Później zmniejszyłem temperaturę i wędziłem przez trzy godziny.



Pod koniec znów podniosłem temperaturę w celu podpieczenia kiełbaski. Od i tyle. Po schłodzeniu nadaje się do spożycia. Wszystkim smakuje, wszyscy żyją więc jest dobrze.





Celem próby troszkę kielbaski sparzyłem jako białą:



Dodam jeszcze, iż kielbasy było troszkę więcej niż jeden wsad do wędzarni, a nie mając czasu na jeszcze jedno wędzenie, trochę zbyt gęsto umieściłem pęta na drążkach, stąd te ślady niedowędzenia.

Pozdrawiam - Zibi

Kielbasa z sarny

Składniki:

ok. 5 kg mięsa z sarny bez kości,
2,5 kg boczku wieprzowego surowego,
15 m osłonek do kielbas,
sól,
1/3 łyżeczki saletry,
0,5 torebki pieprzu,
0,5 torebki gorczycy białej,
0,5 torebki majeranku,
1 duża główka czosnku.

Sposób przygotowania:

Mięso z sarny i wieprzowinę pokroić w grubą kostkę, dodać sól (ok. 1/3 szklanki), saletrę, dokładnie wymieszać i pozostawić pod przykryciem do następnego dnia w chłodnym miejscu, dla uzyskania właściwego koloru. Namoczyć osłonki jelitowe, jeśli były przechowywane w soli.

W dniu następnym całą sarninę i wieprzowinę przepuścić przez maszynkę o grubym sitku, dodać pół szklanki przegotowanej i wystudzonej wody, czosnek przeciśnięty przez praskę i wszystkie przyprawy. Wyrabiać mocno i dokładnie rękami, w miarę potrzeby doprawić jeszcze solą i pieprzem. Napęnlanie kielbas i wędzenie - tak jak w przepisie na "kielbasę Stefana".

Kielbaski z zająca

Składniki:

1. 1 kg zajęczego mięsa
2. 25 dag słoniny
3. białko z 3 jaj
4. sól, pieprz
5. ziele angielskie
6. jelita wieprzowe

Sposób wykonania :

Mięso pokrajać na kawałki, zemleć w maszynce ze słoniną, dodać ubite na sztywno białko, utłuczone ziele angielskie, sól, pieprz.

Masę wyrobić i jeszcze raz zemleć w maszynce.

Jelita wieprzowe dokładnie oczyścić, wymyć w osolonej wodzie, napychać zmielonym mięsem.

Wędzić godzinę.

Wrzucić do wrzącej wody, nie gotować, tylko po 10 minutach wyjąć.

Podawać przysmażone.