



9 786158 080521
ISBN 978-615-80805-2-1 6 990 Ft

BBQ

Expedíció

Felfedezőút
a lassú tűzön-füstön sütés
világában.

2. bővített kiadás



Könyvünk a **Chefparade**
és a **Nyárspolgár BBQ**
barátsága és a barbecue
iránti közös szenvedélye
eredményeként született meg.

Együtt indultunk
felfedezőútra a barbecue világában,
amelyre most meghívunk Téged is!

Könyvünk célja: feltárás, tanulás, megértés,
egy ételkészítési- és életszemlélet bemutatása.

TÖBB SZÁZ sütések, ételek,
színes fotó portrék és hangulatok

BARBECUE-TECHNIKÁK
ÉS RECEPTEK:

sütési metódusok, húsok,
szószok, köretok és desszertek

BETEKINTÉS A CSAPAT
ÉTEK SÜTÉSEIBE



BBQ Expedíció

Kócsa László & Adorjányi Máriausz

2. bővített kiadás

BBQ

Expedíció

Kócsa László & Adorjányi Máriausz



2. bővített kiadás



2. bővített kiadás

Felfedezőút a lassú tűzön-füstön sütés világában

BBQ

Expedíció

Kócsa László & Adorjányi Máriusz

BBQ-alapvetések, technikák,
receptek és élmények

Design: Kamarás Ágnes

Vezető fotográfus: Tóth András

Stylist: Filep Kata

További fotók: Daxesy Árpád

Bondár Balázs

Gerő Zsolt

Hartyányi Norbert

Jónás Gábor

Kócsa László

Mihalcz Noémi

Nyárszolgar BBQ



TARTALOM

I. rész

A BARBECUE ALAPJAI

Előszó	08
Bemutkozás	10
Barbecue-definíciók	12
Barbecue-sütőeszközök	22
A barbecue 12 pontja	36
Barbecue-húsok	48
Rácsok, húsok, hőáramlatok	58
Barkban az igazság	66
Barbecue-rubok	76
Barbecue-szószek	86
USA BBQ-kultúra	94
BBQ Magyarországon	104
Verseny-BBQ	118



II. rész SÜTÉSEK • ÉLMÉNYEK • RECEPTEK

BBQ-sütéseink Etyeken 126
Egészdisznó-BBQ 140

Szárnyas 01

Barbecue-csirkecomb 150
Kiterített csirke 152
Barbecue-kacsamell 154

Sertés 02

Sertésoldalas 158
Szaggatott sertésstarja 166
Töltött sertésláb 172
Vaddisznó 176

Marha 03

Marhaszegy 180
Pastrami 188
Marhaoldalas 192
Marha-hasaalja 196

Köret 04

Trikolor-slaw 200
Chili con burnt ends 202
Grillezett téli zöldségek 204
Ecetes uborka és jalapeno 206

Szószt 05

Deluxe barbecue-szószt 210
Chili jam 214
Bacon mayo 216
Egészmagos mustárszószt 218

Desszert 06

Mogyorós-pekándióst cantucci 222
Chilis csokimousse 224
Mogyoróvaj-torta pohárban 226
Kahlua-Bacardi kávékrém 228

Werk-oldalak 230
BBQ-források 232

ELŐSZÓ

Füstön sütés lassú tűzön

A barbecue (BBQ) hazánkban is elterjedt fogalom, mégis, **amire legtöbben asszociálnak vele kapcsolatban, annak vajmi kevés köze van az igazi barbecue-hoz.** Valahol Amerikában baseball-sapkás, túlsúlyos emberek sörrel a kezükben szénre égett külsejű húsokat emelyítően édes, ragacsos barbecue-mártással kenegetnek – sokaknak ezt jelenti a barbecue általánosságban. Pedig **a barbecue az egyik legnemesebb ételkészítési filozófia,** mindemellett pedig a hagyományos vidéki amerikai kultúra egyik utolsó védőbástyája. A barbecue fogalmának tisztázását nehezíti, hogy még az Államokban is többféleképpen használják. A grillezés fogalmával, tartalmával is keveredik, hiszen mindkettő értelmezhető ételkészítési technikaként és gyűjtőfogalomként is. Könyvünkben alapvetően a tradicionális, déli államokbeli BBQ-definíciókat követjük. E szerint a barbecue minde-

nekelőtt egy ételkészítési technika. Izzó, tiszta parázs által képzett hőn, alacsony hőmérsékleten, hosszú ideig tartó sütés. Az így készült étel első számú fűszere maga a fa, amely a hő mellett aromákat is átad a sült húsnak. **Parázs, hús és füst varázslatos kapcsolata.** Egyszerű, mégis hatalmas távlatokat nyújtó sütési eljárás.

Barbecue-val hagyományosan olyan húsrészek készülnek, amelyek a magyar lélekhez közel állnak: **másodlagos, zsírosabb részek, úgymint az oldalas, lapocka, nyak, szeg, dagadó.** A fával való izesítés valóságos művészet, a különféle, füstölésre alkalmas fafajták aromáinak, a húshoz adott értékének elemzése a borkóstolással, a bor megértésével vetekszik. A barbecue-fűszerek és mártások szintén önálló ágazatot képviselnek az egyetemes konyhaművészetben.

A barbecue-nak meglehetősen sok írásmódja ismeretes, úgymint barbecue, barbeque, BBQ, BAR-B-Q, BAR-B-QUE. Könyvünkben kétféleképpen használjuk: **barbecue,** amikor a sütési technikáról írunk, és **BBQ** elsősorban akkor, amikor a teljes kulturális fogalomkörre gondolunk.



A bark az, amítől a barbecue más, mint minden egyéb sütési eljárás, a bark a barbecue-húsok esszenciája, a reveláció, amiért a vendég fizet. Tíz dollárból a bark kilenc dollárt ér. Lehet a bark alatt szaftos és ízes a hús, de a barktól lesz az élmény teljes, a bark miatt hívhatjuk barbecue-nak. Lehetséges tökéletesen szaftos, jóízű húsokat készíteni konyhai sütőben is, de a barkot reprodukálni lehetetlen.

A BARK LÉTRE JÖTTÉNEK FŐ KOMPONENSEI:

- Fűszerek
- A húsból kitörő zsírok és nedvek, amelyek feloldják a fűszereket
- Intenzív áramlásban történő sülés
- Száraz keményfa tiszta füstje



A bark keletkezése (akárcsak a **smoke ring**-é) a **low&slow** technikának, a konstans alacsony hőmérsékletnek 110–130°C-nak, valamint az intenzív áramlásnak köszönhető. A hús nagyon lassan feltörő nedvei feloldják a rubban található sót, cukrot és egyéb fűszereket, fokozatosan kialakítva a bark karakterét. Mindezt támogatja, kiteljesíti a száraz keményfa füstje.

Tudjuk jól, hogy pontosan a bark az, aminek a képi világtól negatív percepciók alakulnak ki sokakban. Egyes ételfotókon a bark látványa feketés, amely miatt a barbecue-tól első látásra sokan elrettennek, mivelhogy a látvány egy nagydarab szénén égett húsnak tűnik. Pedig nagyon nem az, semmiféle megégésről, elszenesedésről szó nincs. Sőt, a barbecue igazi ínycsalatjai, a **pulled pork** (tépett sertéshús) kérégt, a marhaszegy (brisket) burnt ends-ét, mind-mind a bark teszi naggyá. Gazdag, komplex és koncentrált ízeket tartalmazó különleges csemege. Textúrája enyhén roppanós. A jó bark színe 4–5 órányi sütés után mahagóni, míg 8 órát követően már medvecukorba hajló.

A bark misztériumának legékesebb példája az, hogy a texasi barbecue-ban, ahol tradicionálisan sóval-borssal fűszereznek, a bark gyakran édes ízbe hajló, hiszen a húsból kioldódó protein és természetes cukor megpirulása, valamint a tűzifa minél tisztább égésterméke egyaránt segíti a bark épülését, és az enyhén édes izhatás kialakulását.

Burnt ends: A bark egy derivátuma, amely gyakran a sütőmesterek (*pitmasters*) kiváltsága, az az ínycsalat, ahol a bark leginkább koncentráltan jelenik meg. Szűkebb értelemben a lassú tűzön-füstön sült marhaszegy végeit jelenti. Igazi ízbombák, amelyek a legtartalmasabban adják vissza a barbecue ízvilágának lényegét. Sokan a chili-készítéshez gyűjtik össze és használják fel, így adva BBQ-karaktert az egytálételnek. Csak nagyon lassan, minden egyes sütés elemzésével, konzekvenciáinak levonásával kerülünk közelebb



**BBQ
SÜTÉSEINK
ETYEKEN**

ÉJSZAKAI SÜTÉSEK

Az egyes rendezvényeken 180-220 kg húst sütöttünk meg, a létező összes sütőn, amit fel tudtunk vonul-
tatni. Ezzel elértük a kapacitásunk legfelső határát. Szmókereink, és a rajtuk süttött húsfélék:

- a houstoni fatüzeléses ofszet szmóker: marhaoldalas,
- a BBQ Pit Box szmókereink legelő, 68-prototípusa: marhaszegy, sertésstarja,
- ProQ töltésszmókerek: sertésoldalas, csirke.

A szombat déli kezdéshez általában pénteken kora délután érkezünk a helyszínre, és délután 6 óra körül kezdjük el begyújtani a sütőinket. Alvásra csak néhány óra jutott, ilyen hőmennyiség megpáztása mellett rendkívül megfeszített a tempó.



A BBQ-húsok jellegzetessége, hogy nem egyszerre készülnek el. Ha feltesszük sülni 45 marhaoldalast, az minimum 40 különböző időpontban készül el, és kerül optimális állapotba a rácsról történő levételhez. Hímes húsokat csomagolni is kell, amely gyors és hatékony logisztikát igényel.

JELLEMZŐ MENETREND

- 14:00-18:00 Húslétkészítés, rubozás
- 16:50 Szmókereink és ofszet szmóker felfűtése
- 18:00 Felkerülnek a rácsra a szegyek
- 22:00 Töltésszmókerek felfűtése
- 23:00 Felkerülnek a rácsra az oldalasok
- 01:00 Szegyek csomagolása
- 01:00-04:00 Alvás (ha minden jól alakul)
- 05:00 Oldalások csomagolása
- 7:00-8:30 Levesszük a szegyeket és az oldalasokat
- Rácsra kerülnek a csirkék és a kolbászok
- 08:00 Kiszolgáló csapat megérkezése
- Köretok, szószok, desszertok elkészítése
- 10:30 Csirke kenése
- 11:00 Levesszük a csirkéket, kolbászokat
- 12:00 Harangotnak délre, megérkeznek az első vendégek