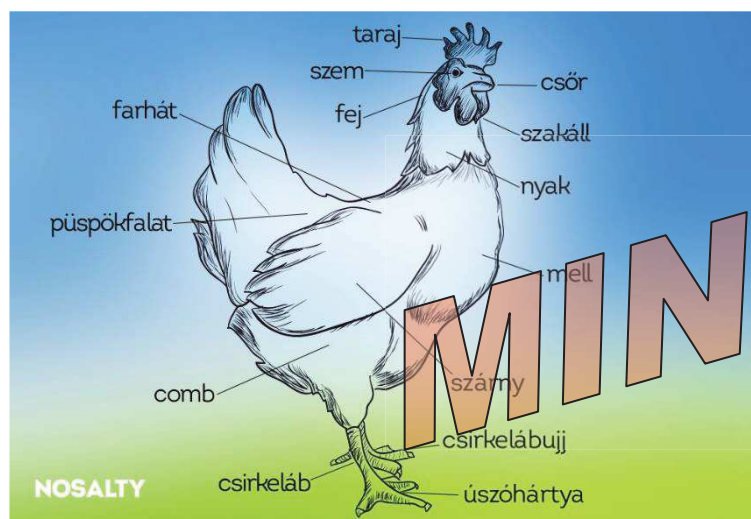


Használd jól a csirkét!¹

Kedvenc húsforrásunk szinte nap mint nap az asztalra kerül – de vajon jól használjuk? Mihez kell a comb, a mell, és a farhát? Segítünk összeszedni, hogy miből mit készíts!



Csirke. Már magát a szót sem szeretem. Ízetlen, szétszártott „roston csirkemellek” jutnak róla eszembe, mozzarellával, meg fitness salátával. Pedig a húsfajtaival semmi bajom nincs – egyszerűen arról van szó, hogy kezdjük elfelejteni, hogy ennek az állatnak nemcsak kiszáradásra hajlamos mellehúsa van, hanem rengeteg más „alkatrésze”, amit egyre ritkábban használunk. És akkor még meg sem említettük, hogy a kora is fontos, no meg a neme. Lássuk hát, mi minden finomság készíthető a csirke húسابól!

Láb

Ritkán veszünk lábat csak úgy magában, ha pedig egész csirkén van, maximum a levesbe használjuk, bár sokan kiakadnak a levesben úszó lábnak még a gondolatától is. Meglehetősen olcsó húsról van pedig szó, amely alaplének például pont tökéletes – a kockánál mindenesetre tuti jobb megoldás. Pörkölt készítésekor akkor is ajánlott két darabot belefőzni, ha nem egész csirkéből dolgozunk – a bőrben lévő kollagén kioldódik, és olyan vastag, sűrű szaftot von maga után, amit egyetlen utólagos fortéllal sem tudnánk elérni.



Cock-a-Leekie



Szárnyas húsleves csigatésztaval



Tűzes csirkeleves

Nyak

Szintén az olcsó húsfélék közé tartozik, akárcsak a lábból, a nyakból is ízletes alaplé főzhető, amit aztán felhasználhatunk rizottóhoz, vagy krémlevesekhez. Pörköltbe bele lehet tenni, ha pedig húslevest főzünk, akkor egyenesen kötelező. Ha az asztaltársaság finnyás lenne, és a nyak megmaradna, akkor is készíthetünk belőle tetszőleges húskrémet.

¹ <https://www.nosalty.hu/ajanlo/hasznald-jol-csirket-0>

Farhát

Húslevesnek önmagában kicsit soványka az íze, de alaplének ez is tökéletes, és akárcsak az előző két húsfélének. Bőven megfelel akkor is, ha valamilyen zsemgéből főzünk levest, és szükségünk van egy kis íztuningra – tavasszal a borsó vagy vegyes zöldséglevesbe abszolút illik. Húsleves esetében másodikként felszolgáltathatjuk paradicsomszósszal, ha pedig senkinek nem fűlik hozzá a foga, ebből is isteni pástétom készülhet. Hallottam már olyat, hogy valaki rántva szereti.



Coq au vin

Nyakleves

Csirkebúros pástétom

Szárnny

A szárnytő a pörköltbe – nem paprikásba – nyugodtan belekerülhet. Levesbe szintén, és rá is igaz, ami az előbbiekre. A szárny ugyanakkor rántva is nagyon jó, sőt, sütőben elkészítve is igazi szaftos, maszatolós falat, mindegy, hogy fokhagymás, mézes, bbq, vagy más módon szósszal dobjuk fel. A rajta található nagyobb mennyiségű bőr miatt én nem hagynám ki egyetlen csirke vagy kakaspaprikásból sem. Ha húslevesbe tesszük, érdemes idősebb madarat választanunk, hogy kibírja a lassú gyöngyöztetést.



Barbecue csirkeszárnny grillezett zöldségekkel

Fűszeres-ropogós csirkeszárnnyak

Citromos csirkeszárnny

Fej

Sokaknak még a gondolat is szentségtörés, hogy a levesben ott úszik, mások azonban szeretik. Sőt, a főtt kakaság van, ahol igazi csemegének számít. Mindenesetre csak akkor próbálkozzunk vele, ha teljesen megbízható csirkével dolgozunk!

Osztriga

A csirkehát végén lévő, kis beugróban található puha hús „ú” kedvenc a csirke részei közül. Rendkívül kicsi mérete miatt, ha ezzel akarunk főzni, több csirkére lesz szükségünk, de ha mindenképpen ezt szeretnénk elkészíteni, szuvidálásra vagy hirtelen sütésre gondoljunk főleg.

Comb

Lehetőségek végtelen tárháza. Paprikásba nélkülözhetetlen, pörköltbe akár sok is lehet. Sok függ attól, hogy mennyi idő az állat, amivel dolgozunk – ha 70 deka körüli, még nem tojt, úgynevezett rántani való csirkét sikerül szerezni, akkor nem kérdés, hogy a tökéletes rántott csirkecombot fogjuk felszolgálni. Az alsó combot elég csak panírozni, a felsőt azonban ki kell csontozni rántás előtt. Kicsit korosabb madárból készüljön rakott étel, ahol fontos a hosszas sütés, hogy az ízek

összeérjenek. Az egész combok ezen kívül tölteni is tökéletesek, és bármilyen szószos, serpenyőben sült gyors vacsora alapjául is szolgálhatnak.

Ropogós csirkecomb sósperec bundában →



← Vasalt csirkecomb filé citrusos salátával



Csirkepaprikás →

Mell

És itt a megunhatatlan mell. Leginkább bundázva vagy frissen sütvé érdemes elkészíteni, rakottasnak csak akkor, ha sok szafttal készül, különben nagyon könnyen kiszárad. Ezen kívül jó választás akkor is, ha pár perces, friss zöldséges, harsnós vacsorát készítünk, hiszen hamar átsül.



Lecsós csirkemell Sziámi módra



Tárkonyos fűszervajjal göngyölt csirkemell



Csirkemell krémes bazsalikommar-tásban

Belsőségek

Májból isteni házi májkrémet készíthetünk, és a reszelt májon kívül is van még csomó olyan gyors fogás, amihez felhasználhatjuk – a rizottótól a bolognain át egészen a töltelékig rengeteg egytálételnek lehet az alapja. Zúzából egyértelműen pörkölt a kedvenc, de kevesen tudják, hogy konfitálásra is alkalmas – ha egyik sem tetszik, tegyük levesbe, akárcsak a szívet.



Csupaszív raguleves kalap alatt



Gombás csirkemáj sajt-szószes burgonyával



Csirkezúzapörkölt