

Сыровяленая луковая колбаса (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

жирная свинина (например, грудинка, или постное мясо и сало, соотношение мяса и свиного сала 6:4) - 1 кг,
свиная черева 30-32 мм – до 2 м,
зеленый лук – 3 стрелки,
имбирь – 20 см корня,
Шаосинское рисовое вино – 4 ст.л.,
вкусовая приправа «Вэйцзин» – 2 ст.л.,
сухой куриный бульон в гранулах – 2 ст.л.,
белый сахар – 4 ст.л.,
соль – 2 ст.л.,
нитритная соль - 1/2 ст.л.



1. Поскольку для этого рецепта нужен имбирный сок, вот его перво-наперво и приготовим. Чистим кусок корня имбиря (можно и не чистить), натираем имбирь на терке, перекладываем в подходящую по объему плошку и заливаем крутым кипятком (скажем, полстакана). Остывший до комнатной температуры настой имбиря процеживаем через ситечко, жидкость оставляем, а имбирь выбрасываем.
2. Ополоснуть стрелки зеленого лука и нарезать колечками.
3. Колбаса готовится из свинины, это достаточно жирный сорт колбасы - соответственно, и вялиться она будет дольше. Соотношение свинины и сала должно быть 6:4 (если Вам кажется, что это слишком жирно, можно и изменить состав фарша, уменьшив долю сала). Свинину и сало подморозить, чтобы удобнее было резать, затем нарезать мясо и сало кубиками 1x1 см.
4. В подходящую по объему гостроемкость сложить нарезанное мясо и сало, добавить зеленый лук, Шаосинское рисовое вино, сухой куриный бульон в гранулах, вкусовую приправу «Вэйцзин», белый сахар, соль и нитритную соль. Перемешать содержимое емкости и добавить имбирную воду, помешивая содержимое емкости. Имбирной воды нужно добавить столько, чтобы она не вся впиталась в мясо (чтобы фарш был влажным).
5. Накрывать емкость пищевой пленкой и поместить мариноваться мясо в холодильник на 1 час.
6. При помощи насадки для наполнения колбас и мясорубки (электрической или механической) наполнить свиные черевы начинкой (не стараясь набить до отказа оболочку, может лопнуть) и сформировать колбаски примерно 15-20 см в длину, перевязав бечевкой. Проткнуть в нескольких местах оболочку колбасок зубочисткой (аккуратно, чтобы не распозлась дырка), чтобы вышел воздух.
7. Вывесить колбаски колбаски в сухом проветриваемом помещении, защищенном от попадания прямых солнечных лучей, на 10-14 дней (в зависимости от погоды). Под колбаски подставить тазик (первое время с них будет капать жидкость).
8. Можно для более качественного созревания мяса убрать колбаски в холодильник на сутки после первой недели вяления. Затем повесить их вялиться дальше. Колбаски получатся красноватого цвета (побочный эффект нитритной соли), через оболочку будут видны засохшие кусочки зеленого лука.
9. Готовые вяленые колбаски снять, завернуть в пергаментную бумагу и хранить в холодильнике.
10. Перед употреблением колбаски нарезать тонкими диагональными ломтиками. Колбаски на вкус солоноватые, отлично дополняют всякие мужские напитки. А еще колбаски имеют сильный луковый аромат и вкус.