# TENHON TILAN HERKKUJA

## Osa 1. Naudanliha

Kiitos kaikille reseptejä lähettäneille

Koonnut: Laura Tenho 2017

Kuvat reseptin laatijoilta ellei muuta mainita. Kuvien käyttö ilman lupaa kielletty.

# Sisällysluettelo


| | |
|---|---|
| Naudan ribsit BBQ | 3 |
| Naudan kuvepaisti grillissä | 4 |
| Naudan kuvepaisti ilman grilliä | 5 |
| Naudan poskia Pirkon tapaan | 6 |
| Osso bucot | 7 |
| Luullinen lapa 1. | 8 |
| Luullinen lapa 2. | 9 |
| Borssikeitto naudan lavasta | 10 |
| Jauhelihapihvit burgerijauhiksesta | 11 |
| Hiukan juhlavammat nopeat lihapullat | 12 |
| Täytetyt paprikat | 13 |
| Naudan kieli 1. | 14 |
| Naudan kieli 2. | 15 |
| Luuliemi– ja  fondi | 16 |

# Naudan Ribsit BBQ

Reseptin laatija: Janne Astanen

Kuvat: Janne Astanen

## Ohjeet

1: Sivele ribsit esim. oliiviöljyllä tai jenkkisinapilla.

2: Hiero ribsien pintaan tämän jälkeen rubi eli kuivamauste.

3: Sytytä savustin, kamado-grilli, pallogrilli tms. Hiili tai brikettitoimisissa laitteissa aseta lehtipuunpaloja hiilien/brikettien sekään.

4: Säädä savustinlaite 110°c-140°c välimaastoon.

5: Kostuta lihaa noin tunnin välein esim. sumutinpullolla colaa suihkimalla. Sokeri mureuttaa lihaa ja tuo hienon kaarnapinnan eli barkin.

6: Sisälämmön nousu jämähtää 60-70°c tienoilla, jolloin liha kääritään tiukkaan folioon ja folioon lisätään esim. olutta, limua tms kostukkeeksi. Tämä kikka on Texas Crutch, jolla liha mureutuu nopeammin ja sisälämpötila alkaa jälleen nousta.

7: Sisälämmön saavuttaessa 92°c: nosta liha levähtämään tunniksi vaikka pyyhkeen alle tai vaihtoehtoisesti sivele lihan pintaan BBQ-kastiketta ja anna pinnan glaseerautua puolisen tuntia.

### Huomautukset

Kalvoa ei kannata  poistaa naudan ribseistä, koska se pitää lihan kasassa.

Esimerkiksi Poppamiehen ja Porkmafian valikoimasta löytyy hyviä kuivamausteita. Voit tehdä itsekin perinteisen Texasilaisen rubin, johon tulee myllystä 50% suolaa ja 50% mustapippuria. Tämä on kaiken perusta ja tätä voi muokata esim. valkosipulimurskalla.

Pallogrillissä suositeltavaa on asetella briketit ns. snake methodiksi, jolloin pallogrilli pitää tasaisen lämmön yli 10h putkeen.

Maailmankuulu Franklin BBQ savustaa naudan ribsit noin 140°c lämpötilassa.

## Ainekset

**Naudan ribsejä**

**Oliiviöljy tai jenkkisinappi**

**Kuivamauste (suola, mustapippuri ja esim. Valkosipuli)**

**Cola**

**Olutta/limua tms.**

**(BBQ-kastiketta)**

**Aikaa kuluu noin 7-10h**

# Naudan kuvepaisti grillissä

Reseptin laatija: Pirkko Karttunen

Kuva: Leila Luotonen

## Ohjeet

1: Laita kuvepaisti yöksi marinoitumaan jääkaappiin muovipussiin.

2: Ota liha seuraavana päivänä lämpenemään huoneenlämpöön ajoissa (n. 1-2h).

3: Grillaa hiiligrillissä kolme minuuttia molemmilta puolilta ja pöytään.

## Huomautukset

<u>Tärkeää:</u> ei saa kypsentää liikaa!!!

Liha oli punaisempi kuin medium, joka ei tykkää, älkää vaivautuko. Kuve menee pilalle, jos grillaa liian kypsäksi.

Loput seuraavana päivänä ohuina siivuina leivän päällä, parempaa kuin paahtopaisti!

Hyvää ruokahalua! Pirkko

## Ainekset

**Kuvepaisti (mureutettu, reilu 1kg)**

**Marinadi:**

**Öljyä**

**Balsamicoa**

**Ketsuppia**

**Sinappia**

**Punaviinietikkaa**

**Pippuria myllystä**

**Paljon yrttejä**

**Valkosipulia**

# Kuvepaisti ilman grilliä

Reseptin laatija: Pirkko Karttunen

## Ohjeet

1: Puolita kuvepaisti poikkisyyhyn, toinen puoli tänään ja loput pakkaseen. Pyöritä 2 litran pakastepussin reunat rullalle ja lorauta sinne oliiviöljyä, punaviinietikkaa ja soijakastiketta, jauhoin lisäksi mustapippuria myllystä, tuoretta timjamia muutamasta oksasta, ei suolaa. Liha yöksi pussissa marinadiin.

2: Liha ulos jääkaapista muutama tunti ennen ruokailua, oltava varmasti huoneenlämpöistä. Uuni päälle, 150 astetta.

3: Valurauta tai muu uuninkestävä paistinpannu hellalle, nokare voita ja oliiviöljyä ja levy kuumimmalle.

4: Purista kuvepaisti pussista ulos kuumalle pannulle niin, että marinadia tulee mahd. vähän mukaan, rouhi päälle mustapippuria. Paista paistia yhteen kyytiin niin, että pinta on ruskea, älä pyörittele koko ajan vaan käännä vain kerran, rouhi mustapippuria pinnalle, kun eka puoli on ruskea, käännä paisti ja rouhi pippuria toiselle puolelle.

5: Kun toinenkin pinta on ruskea, lisää pinnalle jotain tuoretta yrttiä, mistä tykkäät. Pidin uunissa 5 min., koska haluan paksumman pään olevan alle medium, mutta voit pitää aina 10 min. saakka, mutta älä vaan kauempaa, ettei sitkisty.

## Huomautukset

Itse paistin tekeminen vie aikaa tosi vähän: pannulla paistaminen molemmin puolin + uunissa 5 min + vetäytyminen n. 10 min, siis alle puoli tuntia.

Liha on vahvan makuista, täyteläistä. Voit pilata paistin vain, jos kypsennät liikaa, siitä voi tulla sitkeää!

Jos et pidä mediumista, tee kuvepaistista kauan haudutettua pataa!

Huomasitko, ei tarvitse edes suolaa!!!

## Ainekset

**Naudan mureutettu kuvepaisti**

**Marinadi:**

**Oliiviöljyä**

**Punaviinietikkaa**

**Soijakastiketta**

**Mustapippuria**

**Tuoretta timjamia**

**(Valkosipulia ja chiliä)**

**Paistamiseen:**

**Voita**

**Oliiviöljyä**

**Puolikkaasta kuvepaistista riittää mielestäni 4-6 henkilölle riippuen lisäkkeistä.**

Paisti on seuraavanakin päivänä hyvää ohueksi siivutettuna ruokana tai ihan vaan kuin paahtopaisti leivän päällä tai lihaiseen salaattiin pilkottuna. Näin tehtynä ei kaipaa edes grilliä, eikä kermaa!

# Naudan poskea Pirkon tapaan

Reseptin laatija: Pirkko Karttunen

## Ohjeet

1: Ota posket sulamaan. Ne voi laittaa jo vähän kohmeisenakin pakastepussiin, purista ilmat pois ja sulje. Laita jääkaappiin yöksi muhimaan, käännä ennen kuin menet nukkumaan.

2: Purista posket ulos pussista, niin, että marinadi jää pussiin ja paistaessasi marinadi ei käryä pannulla. Paista yksi kerrallaan voi/öljyssä ruskeaksi molemmin puolin ja pataan pohjalle (ruostumaton teräskattilakin käy).

3: Freesaa vielä pannulla rasvassa pari kuutioitua porkkanaa ja yksi iso sipuli ja muutama litistetty valkosipulin kynsi. Pannun huuhteluliemi pataan aina paistokerran välissä! Heitä pataan perään hiukan suolaa, mustapippuria myllystä, pari laakerinlehteä ja pussista marinadin loput. Lorautin vielä hiukan punaviiniäkin sekaan ennen uuniin laittoa.

4: Uuniin 100-120C, mielellään 6-7 tuntia, jos haluat oikein nyhtöposkea! Kokeile poskea haarukalla, jos se hurahtaa läpi, on varmasti kypsää.

5: Ota posket yksittäin folioon vetäytymään ja tee liemestä kastike. Kaada paistoliemi pienempään kattilaan, poimi laakerinlehdet pois, pyöräytä loppu sauvasekoittimella ja tarkasta maku. Itse en lisännyt kastikkeeseen mitään, porkkana ja sipuli sakeuttivat kyllä tarpeeksi. Voit lisätä pippuria ja suolaa, jos ei ole mielestäsi riittävästi. Jos haluat, voi suurustaa kastiketta hiukan ja lorauttaa kermaa sekaan, makuasia.

Lämpimänä leikattaessa liha murentuu helposti

## Huomautukset

Tärkeintä marinadissa on olla öljyn lisäksi jotain mureuttavaakin kuten sinapin etikka, etikka tai viini.

Naudan posken ja luullisen lavan voi valmistaa samaan aikaan uunissa.

## Ainekset

**2kpl naudan poskea**

**Marinadi:**

**Oliivi/rypsiöljyä**

**Sinappia**

**Ketsuppia**

**Punaviinietikkaa**

**Balsamicoa**

**Mustapippuria myllystä**

**Timjamia**

**Basilikaa**

**Valkosipulin kynsiä**

**Viiniä**

**Yhdestä poskesta riittää 2-3:lle lisäkkeistä riippuen**

Poskea iltapalaksi ruispuikulalla

# Osso buco

Reseptin laatija: Pirkko Karttunen

## Ohjeet

1: Suolaa ja pippuroi kiekkopalat molemmin puolin ja paista molemmin puolin voi/öljy-seoksessa paistinpannulla peräkkäin, siirrä paistettuasi pataan. Huuhdo pannu vedellä ja kaada pataan.

2: Pilko palsternakka, porkkanat, paprikat ja sipuli lohkoiksi ja freesaa pannulla voi/öljyssä, huuhdo pannulta pataan.

3: Lohko tomaatit pataan, lisää valkoviinietikka, timjami ja valkoviini.

4: Anna muhia uunissa 150 °C vähintään 3 tuntia.

5: Tarjoa juuressoseen, etikkasäilykkeiden ja puolukkahillon kanssa, maista luuydintä!

Yksi kiekko! Tuhti annos! Jaettiin omille lautasille suosiolla!

Oli niin hyvää…

## Ainekset

**2 isoa Osso Buco kiekkoa yht. reilu kilo**

**1 iso palsternakka**

**3 porkkanaa**

**1 iso sipuli**

**1 paprika**

**4 tomaattia**

**6 valkosipulin kynttä litistettynä**

**2 dl valkoviiniä**

**4 rkl valkoviinietikkaa**

**2 rkl timjamia**

**Mustapippuria ja suolaa myllystä**

Ohjeesta riittää 4-6 hlölle

# Naudan luullinen lapa 1.

Reseptin laatija: Pirkko Karttunen

## Ohjeet

1: Aloita huoneenlämpöisestä lihasta. Kuutioi lapa reiluiksi 2-3 cm kuutioiksi, paista palat kolmessa erässä voi/öljyseoksessa ruskeiksi. Siirrä palat padan tai kattilan pohjalle ja pannun huuhteluliemi päälle.

2: Freesaa (=kuullota) pari porkkanaa ja yksi sipuli pilkottuna ja maun mukaan valkosipulin litistettyjä kynsiä pannulla rasvassa ja kaada huuhteluliemineen pataan. Lisää pari laakerinlehteä, tujaus kuivattua basilikaa ja timjamia ja muutama kokonainen valkopippuri.

3: Uuniin 100-120 °C, mielellään 6-7 tuntia, jos haluat oikein nyhtölihaa!

4: Pata uunista, lisää veteen sekoitettuna vehnäjauhoa tai maizenaa, sekoita hyvin ja anna poreilla hiukan, että jauhot kypsyvät, sekoita koko ajan varovasti lastalla pohjaa myöten, etteivät lihapalat muussaannu tai kastike pala pohjaan. Maistele ja lisää mausteita, esim. pieni määrä tomaattipyrettä, jos kaipaat. Makua voi pyöristää lorauksella kermaa ja aina voi lisätä tuoreita yrttejä, jos on!

## Huomautukset

Silloin kun tekee todella pitkään muhitettua lihaa, kannattaa tehdä paria sorttia, sitten on helppo ottaa valmiina pöytään.

Nämäkään ruokalajit eivät kärsi pakastamisesta, kun jäähdytät pikaisesti ja pistät tiiviiseen astiaan pakastumaan. Mahd. kerman ja tuoreiden yrttien lisäämisen voi jättää siihen, kun ottaa pakasteesta ja lämmittää tarjoiluun, säilyy kauemmin ja on tuoreen oloista ja tuoksuista.

## Ainekset

**Naudan lapaa n. 1kg**

**Paistamiseen voi-öljyseos**

**2 porkkanaa**

**1 sipuli**

**Valkosipulia maun mukaan**

**Timjamia**

**Basilikaa**

**Valkopippuria (kokonaista)**

**Maizenaa tai vehnäjauhoja**

Maistuu perunan tai riisin kanssa erityisesti. Etikkasäilykkeet ja salaatti sopii myös saati sitten puolukka!

Lihapalojen sopiva mureus

# Naudan luullinen lapa 2.

Reseptin laatija: Pirkko Karttunen

## Ohjeet

1kasvikset ja pyöritä niihin vähän väriä. Lisää vihannekset vuokaan lihapalan reunoille. Lisää paistinpannulle vettä, kiehauta ja kaada maut vuokaan. Lihankaan ei tarvitse ihan kokonaan peittyä pannuliemeen.

2: Gourmet, silloin kun ei ole aikaa tehdä ruokaa! Uuniin 150 °C mielellään ainakin 3 tuntia, käännä mielellään liha ympäri puolessa välissä, ei haittaa, vaikka olisi kauemminkin, parempi vaan, mutta pistä siinä tapauksessa folio vuoan päälle, ettei pääse kuivumaan.

3: Aloita huoneenlämpöisestä lihasta: Pannulle voita ja öljyä reilusti, paista lapapalaan molemmille puolille ruskea pinta, ripottele hiukan Herbamarea ja mustapippuria myllystä ja siirrä pala reunalliseen uunivuokaan.

4: Pistä samalle pannulle lihan paistamisrasvaan lohkotut perunat.

## Huomautukset

Tärkeää on:
Lihan pintaan vähän ruskistusta ja sitten miedolla lämmöllä uunissa kauan!!! Mureaa ja maukasta!

Mieti:
Teen lihan uuniin illalla, annan muhia, kunnes menen nukkumaan, seuraavan päivän ruoka valmiina odottamassa vähällä vaivalla ja ihan jotain muuta kuin…

## Ainekset

**Naudan lapaa paistinpannun kokoinen pala**

**Yrttisuola (esim. Herbamare)**

**Mustapippuria**

**2-3 porkkanaa**

**2-3 sipulia**

**3-4 valkosipulinkynttä**

**3-4 varsisellerin vartta**

**Maun mukaan:**

**Chiliä, kasviksia, yrttejä (esim. Timjami ja basilika)**

**Annoksesta riittää noin 4 hengelle lisäkkeistä riippuen**

Tarjoile ruokailijoiden ja nälän määrästä riippuen perunoiden tai muiden kasvisten, salaatin kanssa.

# Borssikeitto naudan lavasta

Reseptin laatija: Pirkko Karttunen

Ohjeet

1: Padan pohjalle voita ja öljyä, paista lapapalat ruskeiksi.

2: Lisää mustapippurit, laakerinlehdet ja puolet suolasta ja vettä niin paljon, että lihapalat peittyvät. Kypsennä uunissa 150 °C 2-3 tuntia, kunnes lihat irtoavat luista.

3: Siivuta ja/tai pilko punajuuret, kaali, porkkanat, palsternakka ja sipulit samoin lusikkaan sopiviksi paloiksi.

4: Kuullota kasarissa erissä. Lisää ensin punajuuret kuullotettuna kattilaan ja loraus etikkaa päälle, sitten muut kattilaan erissä kuullotuksen jälkeen. Voit huuhtaista pannua vedellä välillä, vettä tai lihalientä pohjalle sen verran, että voit hauduttaa ykkösellä kansi päällä. Lisää tomaattisose.

5: Päästele lihat luista ja pilko ne, lisää lihat ja liemi kattilaan, saa edelleen muhia. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa mustapippuria myllystä ja suolaa.

## Huomautukset

Vinkkejä: tee iso kattilallinen borssia ja muuta makua:

1. Tee näin naudan lapaa, lihaista kylkeä, rintaa...
2. Paista pannulla Tenhon bratwurstia siivuina, pistä lautaselle ja lisää päälle lihatonta borssia
3. Kypsytä yhtä aikaa uunissa lihoja, esim. nautaa borssiin, tai lampaanpotkaa juurespataan!
4. Käytä juureksiin Rekosta luomua, maku on sata parempi!

Jos tähän päälle lisäät lusikallisen smetanaa. Vie kielen mennessään. Näkkileipä ja voi kruunaavat elämyksen.

## Ainekset

**Luullista naudan lapaa n. kilo**

**Voita ja öljyä**

**4 punajuurta**

**2 sipulia**

**½ kg valkokaalia**

**3 porkkanaa**

**4 palsternakkaa**

**10 mustapippuria**

**4 valkosipulin kynttä**

**3 laakerinlehteä**

**Loraus etikkaa**

**Lihalientä?**

**2 rkl tomaattisosetta**

**2 tl suolaa**

# Jauhelihapihvit burgerijauhiksesta

Reseptin laatija: Pirkko Karttunen

## Ohjeet

1: Taikina: Pussillinen ranskalaista sipulikeittoa ja 1 prk kermaviiliä sekoitetaan ja annetaan seistä 10-15 min.

2: Lisää 1 rkl korppujauhoja ja yksi kananmuna, sekoita hyvin. Lisää n. 500 g burgerijauhista ja vatkaa sähkövatkaimen taikinakoukulla kuohkeaksi. Vatkaaminen on tärkeää koostumuksen kannalta!

3: Sitten on valinnan paikka, mitä haluat lisätä taikinaan: muserrettuja kuivattuja sieniä, paistettuja sieniä, yrttejä, mozzarellaa, mitä vain melko kiinteää kuten oliiveja tai aurinkokuivattua tomaattia.

4: Pyöritä taikinasta pikkupullan kokoisia pullia leivinpaperilla vuoratulle reunalliselle uunipellille. 500 g= n. 9 kpl. Litistä pullat haarukalla tasaisiksi paksuhkoiksi pihveiksi.

5: TAI pyöritä n. 20 kpl kookkaita lihapullia pellille, paina peukalolla kolo keskelle pullaa, ripottele koloon basilikaa ja pane basilikan päälle pieni mozzarellapallo, paina vielä sormella pallon päältä.

6: Pelti uuniin 225 astetta 20 min.

## Huomautukset

Huomaat eron sika-nautaan: burgerijauhista sekoittaessa taikinakoukuissa ei pyöri mitään jänteitä tms. ylimääräistä ja rasvapitoisuudesta huolimatta pihvit eivät ui rasvassa pellillä!!!

Kokeile myös kypsillä kasviksilla täytettyä mureketta samalla reseptillä, porkkana, ruusukaali erityisen hyviä.

## Ainekset

**n. 0,5kg naudan burgerijauhis (rasvaa n. 20%)**

**Sipulikeittoa pussi**

**I prk kermaviiliä**

**1 rkl korppujauhoja**

**Kananmuna**

Valinnan mukaan:

Kuivattuja mustatorvisieniä

Pannulla käytettyjä kantarelleja

Yrttejä: timjami, basilika

Valkosipuli

Mozzarellapalloja pss (sis. n. 20 palloa)

Arinkokuivatttuja tomaatteja

Oliiveja

Emmentalia kuutioina….

# Hiukan juhlavammat nopeat lihapullat

Reseptin laatija: Pirkko Karttunen

## Ohjeet

1: Ota ainekset huoneenlämpöön ajoissa, laita uuni lämpenemään 225 °C.

2: Lisää taikinavuokaan kermaviili ja sipulikeittojauhe, sekoita ja anna turvota vartin verran.

3: Sekoita kananmuna joukkoon. Lisää huoneenlämpöinen jauheliha ja vatkaa käsivatkaimen taikinakoukulla, niin, että taikina alkaa kuohkeutua.

4: Pyöritä 20 kpl isohkoja (n. 1rkl taikinaa ) lihapullia leivinpaperin päälle uunipellille, mahtuvat yhdelle pellille.

5: Paina peukalolla kunnon kolo pullan päälle ja ripottele koloon tuoretta tai kuivattua basilikaa.

6: Puolita pienet mozzarella - kuulat ja paina lihapullan koloon leikkauspinta ylöspäin, voit myös ripotella vähän paprikajauhetta pinnalle, jos tykkäät.

7: Pelti uuniin 15- 20 min uunista riippuen, vähän väriä saisi olla pinnassa.

8: Älä hukkaa hyvänmakuista lientä, sitä ei pellille paljon tule, mutta kaada pullien päälle.

## Huomautukset

Jokainen on varmaankin tehnyt ranskalaisen sipulikeiton ohjeen mukaan lihapullia! Pieni tuunaus ja aina vain paranee. Kysymys on aina lihan laadusta, ja kun liha on hyvää, ei kannata lisäillä korppujauhoja vaan jotain ihan muuta!

Perheen ruokana, vierastarjoiluun ja cocktail-tilauksiin, hyviä myös kylmänä naposteltavana!

Koko perheen suosikki!

## Ainekset

**n. 0,5kg naudan jauhelihaa**

**Ranskalaista sipulikeittoa pussi**

**I prk kermaviiliä**

**Kananmuna**

**Mozzarellapalloja pss (sis. n. 20 palloa)**

**Basilikaa tuoreena tai kuivattuna**

**Voit lisätä taikinaan myös:**

**Oliiveja**

**Valkosipulia**

**Chiliä**

**Sieniä**

Karitsan jauhelihasta tulee aivan huippu hyviä! Karitsan kanssa sopii lisätä oliiveja!!!

# Täytetyt paprikat

Reseptin laatija: Pirkko Karttunen

## Ohjeet

1: Keitä basmatiriisi kypsäksi ja jäähdytä (3 dl riisiä, 6 dl vettä, liraus viinietikkaa ja öljyä).

2: Raasta porkkanat, palsternakka ja pilko suppilovahverot. Laita kaikki pannulle + liraus öljyä, pyöritä pannulla, kunnes neste on haihtunut, jäähdytä.

3: Sekoita kermaviili ja ranskalainen sipulikeittojauhe keskenään ja turvota 15 min.

4: Lisää seokseen kananmunat, kerma, juustoraaste, muutama kierros mustapippuria myllystä, jäähtyneet riisit ja vihannekset sienineen.

5: Sekoita hyvin jauheliha kaikkien edellisten sekaan ja vaivaa taikina hyvin sekaisin. Lisää yrttejä käyttämäsi jauhelihan mukaan. Tähän esim. timjami!

6. Halkaise koosta riippuen 8-12 paprikaa pituussuunnassa, poista kannat ja siemenet. Levitä paprikat leivinpaperilla vuoratulle uunipellille kuppi ylöspäin. Täytä paprikat seoksella kukkuraisiksi, voit ripotella vielä juustoraastettakin päälle.

7: Paista uunin keskitasolla 200 $^{o}$C n. 30 min.

## Huomautukset

Minulla oli 8 kpl pienehköjä loppusadon paprikaa ja täytettä jäi niin paljon yli, että paistoin lopusta täytteestä 4 dl:n pateevuoissa vielä kaksi pientä mureketta samalla pellillä! Ehkä minulla oli vähän enemmän suppilovahveroitakin kuin ohjeessa ja pienehköt paprikat.

Sipulikeiton sijasta voit pilkkoa ja kuullottaa tilalle yhden sipulin ja lisätä hiukan suolaa. Keittojauheessa on jo suola mukana.

Pistin paprikoiden kylkiin tueksi paistoon cocktail-tikkuja niille, jotka olisivat muuten kellahtaneet!

Ovat todella hyviä kuppeja, paprikoissa vähän purututumaa, ei lötköjä!

Täysi ateria!

## Ainekset

**3 dl basmatiriisiä**

**Viinietikkaa**

**2 porkkanaa**

**1 palsternakka**

**n. ½ l suppilovahveroita**

**n. 0,5 kg naudan jauhelihaa**

**Ranskalaista sipulikeittoa pussi**

**I prk kermaviiliä**

**2 kananmunaa**

**2 dl kermaa**

**3 dl juustoraastetta**

**Mustapippuria myllystä**

**Timjami**

**8-12 paprikaa**

# Naudan kieli 1.

Reseptin laatija: Eija Kannisto

## Ohjeet

1: Harjaa kieli juuresharjalla puhtaaksi kylmässä juoksevassa vedessä.

2: Aseta kieli kattilaan ja peitä kylmällä vedellä, kiehauta + 10 minuuttia.

3: Paloittele juurekset ja sipuli isoiksi paloiksi.

4: Vaihda keittovesi ja lisää sekaan juureslohkot ja sipuli sekä mausteet.

5: Keitä 4 tuntia hiljaa poreillen.

6: Poista kieli liemestä ja nylje kärjestä alkaen  tekemällä ensimmäinen viilto kielen alapuolelle.

7: Laita nyljetty kieli 1 litraan kylmää vettä ja 1 rkl suolaa vuorokaudeksi.

## Huomautukset

Joissain ohjeissa kieli keitetään heti suolavedessä, ja toisissa sen sanotaan tekevän kielen kovaksi. Tässä ohjeessa kieli suolattiin vasta nyljennän jälkeen.

Keittoajaksi olisi riittänyt lyhyempikin aika.

## Ainekset

**1 naudan kieli**

**2 sipulia**

**4 porkkanaa**

**Pala lanttua**

**Pala selleriä**

**Vettä**

**10 musta– valko– ja maustepippuria**

**3 kpl laakerinlehtiä**

**1 rkl suolaa**

# Naudan kieli 2.

Reseptin laatija: Pirkko Karttunen

## Ohjeet

1: Ota pakastettu kieli sulamaan edellisenä iltana.

2: Pese kieli juoksevan veden alla raaputtamalla tavallisella ruokaveitsellä.

3: 4-5 litran kattilaan 1- 1,5 litraa vettä kielen koosta riippuen niin, että kieli juuri ja juuri peittyy . Kiehauta, kuori vaahto pois, jos sitä muodostuu.

4: Lisää porkkanat ja sipulit paloiteltuna, 3-4 laakerinlehteä, 2 -3 tl suolaa, 8 maustepippuria, 8 valkopippuria.

5: Kun vesi alkaa kiehua uudelleen, käännä kuumuus pienemmälle, laita kattilaan kansi päälle ja kannen reunaan vahti, ettei vaan pääse kiehumaan yli.

6: Keitä kieltä 3 tuntia hiljaa poristen, käännä kieltä välillä, että päällimmäinen reuna ei kuivu.

7: Nosta kattila liedeltä syrjään ja anna kielen jäähtyä vähän kattilassa. Heti kun sormet kestävät, nosta kieli lautaselle ja kuori nahka pois kielestä, lähtee helposti, kun kieli on lämmin ja kostea. Siivuta kieli poikkisyyhyn, joudut paksummassa päässä vähän vaihtamaan suuntaa.

8: Poimi keitinliemestä pois laakerilehdet ja maustepippurit, valkopippurit ja juurekset saavat jäädä. Aja liemi tasaiseksi sauvasekoittimella ja liemi takaisin levylle kuumenemaan, lisää 2 rkl Maizenaa, kiehuta hetki ja purista n. 3cm:n pätkä putkilosta piparjuuritahnaa sekaan ja lisää 2 dl kermaa ja kuumenna.

9: Lisää siivutettu kieli kastikkeeseen ja herkku on valmis.

## Huomautukset

*Kun mietit, kuinka monelle kielestä riittää, muista, että kieli on kokonaisuudessaan syötävää lihaa, nahkan pois ottaminen ei painoa paljon vähennä!

*Voi hyvin pakastaa kastikkeen kanssa.

## Ainekset

**1 naudan kieli (yli kilon painoinen)**

**2 sipulia**

**2 porkkanaa**

**1-1,5l vettä**

**8 mauste– ja valkopippuria**

**3-4 laakerinlehteä**

**Maizenaa tai vehnäjauhoja**

**Piparjuuritahnaa**

**2 dl kermaa**

Tarjoile keitettyjen perunoiden ja puolukkahillon tai maustekurkkujen kanssa.

Vinkki:
1. Ota osa kielestä jääkaappiin leikkeleeksi, säilyy hyvin siivilöidyssä keitinliemessä, jopa ilman lientä.

2. Ihan samalla reseptillä voit valmistaa karitsan ja lampaan kieliä, suhteuta määrät kielien painon mukaan. Tällä reseptillä toimii 1-1,5kg kieltä hyvin, jos suurempi tai pienempi määrä, lisää tai vähennä suolaa, muulla ei juuri väliä. Vettä sen verran aina, että kielet juuri ja juuri peittyvät.

# Luuliemi- ja fonditehtailua

Reseptin laatija: Pirkko Karttunen

## Ohjeet

1: Huuhtaise luista sahausjauhe, jos katsot tarpeelliseksi, asettele uunipellille ja paahda n. 250 °C vartti. Siirrä kattilaan ja lisää kylmää vettä, kunnes luut peittyvät (paahtaminen ei välttämätöntä).

2: Lisää laakerinlehdet, suola ja pippuri.

3: Kuumenna kiehuvaksi ja poista kertyvä vaahto alussa.

4: Anna poreilla kannen alla n. 3-4 tuntia. Huolehdi, että luut ovat nesteessä ja lisää tarvittaessa vettä.

5: Juurekset: levitä pellille ja paahda kuten luut ja jätä odottamaan (ei välttämätöntä).

6: Kun luut ovat kiehuneet tarpeeksi, lisää juurekset ja timjami ja keitä vielä reilu tunti.

7: Siivilöi keitos: ota varovasti luut erikseen niin paljon kuin mahdollista ja yritä noukkia juurespalat eri kattilaan ennen kuin kaadat siivilään.

8: Keitä siivilöityä lientä kasaan, kunnes maku on mielestäsi kohdallaan, riippuen siitä, mitä aiot liemellä tehdä. Maista suola.

9: Juurespalat ja hiukan lientä mukaan ja sauvasekoittimella löysäksi muusiksi, hyvää kastikepohjaa ja suurusta.

## Huomautukset

Lammasliemen meinaan käyttää lammaskaaliin ja lammaspataan ja lammasruokiin ja soseutetun kastikepohjan esim. kyljysten kanssa.

Nautaliemen pakastan rasioihin ja lisään patoihin ja ruokiin, missä tarvittaisiin lihalientä, lihasopan pohjaksi, soseutetun kastikepohjan esim. lihapullien ja pihvien ja paahtopaistin kanssa, osa syödään varmaankin ihan lihaliemenä, persiljaa pinnalle! Kannattaa keittää kokoon siivilöinnin jälkeen!

Tee paljon samalla kerralla, helppo ottaa pakasteesta tarvittaessa!

## Ainekset

**2 kg naudan/lampaan lihaisia luita, putkiluita**

**2 kpl porkkanaa, vain pituussuuntaan halkaistuna**

**2 kpl sipulia pestynä ja halkaistuna kuorineen**

**2 kpl valkosipulinkynttä/ puolikas valkosipulia halkaistuna pystysuuntaan kiekoksi kuorineen**

**1 kpl iso palsternakka, pituussuuntaan halkaistuna**

**1 tl suolaa**

**8-12 kpl mustapippuria**

**2-3 kpl laakerinlehteä**

**Timjamia tuoreena tai kuivattuna reilusti**

### Oma tehtailu vinkiksi:

2 kg lampaan luita, n. 4 kg, naudan ydinluita, n. 4 kg naudan kylkiluita kolmessa kattilassa. Reseptin mukaan lisää suhteessa samat mausteet ja juurekset.

Jokainen liemi on erilainen, älä sekoita niitä keskenään! Ydinluuliemi on esimerkiksi rasvaisempi ja kylkiluuliemi maistuu jo lihasopalle!