

Κότσι χοιρινό στη γάστρα, μαριναρισμένο με μύρα. Φαγητό που γίνεται λουκούμι και πεντανόστιμο. Φτιάξτε το στα γιορτινά τραπέζια και θα ενθουσιάσετε τους καλεσμένους σας!

## Τι θα χρειαστείτε

3 χοιρινά κότσια 1000-1200 γρ. το καθένα, χωρίς το δέρμα

Για τη μαρινάδα

2 κουτιά μύρα 660 ml (μπορείτε να βάλετε και 3)

150 γρ. μουστάρδα

100 ml μέλι

3-6 σκελίδες σκόρδο σε φέτες

3-4 μέτρια κρεμμύδια σε φέτες

8-10 κόκκους μπαχάρι

3-4 φύλλα δάφνης

Αλάτι και πιπέρι

Για τη συνοδευτική σάλτσα λαχανικών

1 πράσο

1 κυδώνι

10 μανιτάρια φρέσκα σε φέτες

3 μέτρια καρότα

Τα κρεμμύδια της μαρινάδας

Ζωμό από το κρέας

2 κ.σ. βούτυρο

2 κ.σ. κορν φλάουρ

Αλάτι και πιπέρι

# Κότσι χοιρινό με μύρα στη γάστρα

## Εκτέλεση συνταγής

Ξεκινάμε με τη μαρινάδα. Ανακατεύουμε σε μπολ τη μύρα, το μέλι και τη μουστάρδα.

Βάζουμε αλάτι και πιπέρι.

Κόβουμε σε φέτες τα κρεμμύδια και τα σκόρδα.

Τοποθετούμε τα κότσια σε μεγάλη κατσαρόλα που να τα χωράει ή σε μεγάλο μπολ. Τα αλατοπιπερώνουμε.

Περιχύνουμε προσεκτικά με τη μαρινάδα. Βάζουμε τα σκόρδα, τα κρεμμύδια, τα μπαχάρια και ανακατεύουμε να πάνε παντού, ανακινώντας την κατσαρόλα.

Σκεπάζουμε και τοποθετούμε στο ψυγείο για 12 ώρες ή όλο το βράδυ.

Την επόμενη μέρα βγάζουμε την κατσαρόλα από το ψυγείο και αφήνουμε να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου.

Βάζουμε τα κότσια σε μια γάστρα με σχάρα.

Σουρώνουμε τη μαρινάδα. Περιχύνουμε το κρέας μέσα στη γάστρα.

Ανοίγουμε μερικές τρύπες στο κρέας και βάζουμε μέσα τα σκόρδα.

Βάζουμε λίγα από τα κρεμμύδια διάσπαρτα πάνω στο κρέας. Κρατάμε τα υπόλοιπα για τη σάλτσα. (Αν δεν κάνετε σάλτσα, βάλτε τα όλα πάνω στο κρέας).

Τοποθετούμε τη γάστρα σε προθερμασμένο φούρνο, αρχικά στους 190-200°C για μισή ώρα. Στη συνέχεια, χαμηλώνουμε στους 160-170° και συνεχίζουμε το ψήσιμο μέχρι το κρέας να γίνει λουκούμι. Αυτό, ανάλογα το βάρος του κρέατος, μπορεί να πάρει μέχρι και 3-4 ώρες. Η αναμονή όμως αξίζει! Σημείωση: Στα μισά του ψησίματος γυρνάμε το κρέας μέσα στη γάστρα.

Για τη σάλτσα:

Σε 2 κ.σ. βούτυρο σωτάρουμε τα κρεμμύδια της μαρινάδας. Προσθέτουμε το πράσο σε ροδέλες, τα καρότα, το κυδώνι και ταμανιτάρια σε φέτες.

Προσθέτουμε νερό ή ζωμό και βράζουμε σε χαμηλή φωτιά. Συμπληρώνουμε με ζουμί από το κρέας 2-3 φορές.

Όταν μαλακώσουν πολύ τα λαχανικά, περνάμε τη σάλτσα από σίτα, πιέζοντας τα λαχανικά ώστε να βγάλουν κι άλλη γεύση στο υγρό.

Μεταφέρουμε το υγρό σε τηγάνι.

Διαλύουμε 2 κ.σ. κορν φλάουρ σε κρύο νερό και το προσθέτουμε στο τηγάνι. Μόλις πάρει βράση χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε τη σάλτσα να κοχλάσει και να δέσει. Μην την πήξετε πολύ όμως!

Όταν τα κότσια είναι έτοιμα βγάζουμε τη γάστρα από το φούρνο. Περιχύνουμε με τα ζουμάκια του το κρέας και το

αφήνουμε με το καπάκι κλειστό να "τραβήξει".

Βγάζουμε τα κότσια σε πιατέλα.

Βάζουμε τη σάλτσα σε σαλτσιέρα και συνοδεύουμε το κρέας με αυτήν στο τραπέζι.

Με αυτό το φαγητό ταιριάζει πολύ ένα ωραίο [Γιορτινό ρύζι πιλάφι με κουκουνάρι και σταφίδες](#)

Καλή σας απόλαυση!

## Κότσια χοιρινό με μύρα στη γάστρα

### Βήμα προς Βήμα

- 1 Ξεκινάμε με τη μαρινάδα. Ανακατεύουμε σε μπολ τη μύρα, το μέλι και τη μουστάρδα.
- 2 Βάζουμε αλάτι και πιπέρι.
- 3 Κόβουμε σε φέτες τα κρεμμύδια και τα σκόρδα.
- 4 Τοποθετούμε τα κότσια σε μεγάλη κατσαρόλα που να τα χωράει ή σε μεγάλο μπολ. Τα αλατοπιπερώνουμε.
- 5 Περιχύνουμε προσεκτικά με τη μαρινάδα. Βάζουμε τα σκόρδα, τα κρεμμύδια, τα μπαχάρια και ανακατεύουμε να πάνε παντού, ανακινώντας την κατσαρόλα.
- 6 Σκεπάζουμε και τοποθετούμε στο ψυγείο για 12 ώρες ή όλο το βράδυ.
- 7 Την επόμενη μέρα βγάζουμε την κατσαρόλα από το ψυγείο και αφήνουμε να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου.
- 8 Βάζουμε τα κότσια σε μια γάστρα με σχάρα.
- 9 Σουρώνουμε τη μαρινάδα. Περιχύνουμε το κρέας μέσα στη γάστρα.
- 10 Ανοίγουμε μερικές τρύπες στο κρέας και βάζουμε μέσα τα σκόρδα.
- 11 Βάζουμε λίγα από τα κρεμμύδια διάσπαρτα πάνω στο κρέας. Κρατάμε τα υπόλοιπα για τη σάλτσα. (Αν δεν κάνετε σάλτσα, βάλτε τα όλα πάνω στο κρέας).
- 12 Τοποθετούμε τη γάστρα σε προθερμασμένο φούρνο, αρχικά στους 190-200°C για μισή ώρα. Στη συνέχεια, χαμηλώνουμε στους 160-170° και συνεχίζουμε το ψήσιμο μέχρι το κρέας να γίνει λουκούμι. Αυτό, ανάλογα το βάρος του κρέατος, μπορεί να πάρει μέχρι και 3-4 ώρες. Η αναμονή όμως αξίζει! Σημείωση: Στα μισά του ψησίματος γυρνάμε το κρέας μέσα στη γάστρα.
- 13 Για τη σάλτσα: Σε 2 κ.σ. βούτυρο σωτάρουμε τα κρεμμύδια της μαρινάδας. Προσθέτουμε το πράσο σε ροδέλες, τα καρότα, το κυδώνι και τα μανιτάρια σε φέτες.
- 14 Προσθέτουμε νερό ή ζωμό και βράζουμε σε χαμηλή φωτιά. Συμπληρώνουμε με ζουμί από το κρέας 2-3 φορές.
- 15 Όταν μαλακώσουν πολύ τα λαχανικά, περνάμε τη σάλτσα από σίτα, πιέζοντας τα λαχανικά ώστε να βγάλουν κι άλλη γεύση στο υγρό.

16 Μεταφέρουμε το υγρό σε τηγάνι.

17 Διαλύουμε 2 κ.σ. κορν φλάουρ σε κρύο νερό και το προσθέτουμε στο τηγάνι. Μόλις πάρει βράση χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε τη σάλτσα να κοχλάσει και να δέσει. Μην την πήξετε πολύ όμως!

18 Όταν τα κότσια είναι έτοιμα βγάζουμε τη γάστρα από το φούρνο. Περιχύνουμε με τα ζουμάκια του το κρέας και το αφήνουμε με το καπάκι κλειστό να "τραβήξει".

19 Βγάζουμε τα κότσια σε πιατέλα. Βάζουμε τη σάλτσα σε σαλτσιέρα και συνοδεύουμε το κρέας με αυτήν στο τραπέζι. Με αυτό το φαγητό ταιριάζει πολύ ένα ωραίο Γιορτινό ρύζι πιλάφι με κουκουνάρι και σταφίδες Καλή σας απόλαυση!