
Golonka 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 7280 razy.

Niema przepisu na szybkie zrobienie golonki ze względu na wagę. Ale podam po-niemiecku.

EISBEIN MIT SAUERKRAUT

Czas przygotowywania: 2 godziny (!)

Dla 4 osob:

2000 g golonki

Sól,

3 cybuli

2 listka bobkowe

4 ziarnka pieprzu

6 łyżek smalcu wieprzowego

750 kwasnej kapusty

5 ziaren jałowca

Do tego pasuje:

Ziemniaki i naturalnie ZIMNE PIWKO

1. Golonke obmyć zimną wodą. Ca. 3 l wody z solą zagotować. Włożyć golonkę i przy niewielkim ogniu 90 min gotować. (może się okazać, że 90 min to za mało - obowiązkowo sprawdzić, czy już gotowa)

2. 2 cybule obrać i grubo pokrajać. Razem z listkiem bobkowym i pieprzem włożyć do garnka z golonką.

3. Po 50 minutach gotowania golonki zaciąć przygotowywać kapustę, w innym garnku nagrzać smalec. Kapustę mocno poddusić w tym smalcu, ale nie wałnąć ją do garnka w całości tylko luznie. Ostatnią cybulę też pokrajać i włożyć do kapusty wraz z jałowcem. Trzymać na niewielkim ogniu pod przykryciem 40 min uważając, aby się nie przypaliła (parę razy mnie się to zdarzyło). Doprawić. Wywalić już gotową kapustę na duży talerz. Z góry ułożyć gotową golonkę i w ZADNYM przypadku nie zapomnieć o piwku. Rosół można wykorzystać do zup, albo innych potraw. Można też zamrozić na później.

Smacznego

From: "e. taranov" <eugen.taranov@muc.cablesurf.de>