
Kaczka duszona z czerwoną kapustą

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7540 razy.

Porcja dla 4-6 osób. Czas przygotow. 2 godz.

1 młoda kaczka,
60 g masła,
1 kg czerwonej kapusty,
40 g stopionej słoniny,
1 mała cebula,
1/2 łyżki maki,
sok z 1 cytryny,
1 łyżka majeranku,
200 ml czerwonego wytrawnego wina,
1 łyżeczka cukru,
sol, pieprz.

1. Sprawiona i umyta kaczke osuszyć, natrzeć solą wymieszaną z majerankiem (wewnątrz i zewnątrz) na godzinę przed pieczeniem. Po tym czasie uformować, to jest włożyć nozki w otwór brzucha i przymocować. Zaszyc skórkę szyi oraz ścięgnac i przymocować do korpusu skrzydełka. Rozgrzać w brytfannie masło, włożyć kaczke pierś do góry, piec w piekarniku nagrzanym do temp. 180°C przez 1 godz. W czasie pieczenia kilkakrotnie podlewać wytopionym z niej tłuszczem, a potem, w miarę potrzeby, wodą. Gdy się już przyrumieni z jednej strony, odwrócić grzbietem do góry.

2. Kapuste obrać z wierzchnich liści, umyć, przekroić na pół, wyciąć głąb, poszatковать. Sparzyć krótko wrzątkiem, odcedzić, posolić, skropić cytryną, żeby nie straciła koloru.

3. Cebule obrać, posiekać drobno. Roztopić w garnku słoninę, przesmażyć na niej cebule, po czym dodać makę, wymieszać. Włożyć kapuste, dodać cukier, pieprz, wlać 200 ml wody i 200 ml wina. Dusić, początkowo bez przykrycia, a potem pod przykryciem 15 min.

4. Kaczke wyjąć z piekarnika, podzielić na porcje i przełożyć, razem z sosem, do kapusty. Dusić na bardzo małym ogniu 15-20 min, aż mięso będzie zupełnie miękkie.

5. Kaczke ułożyć na dużym polmisku, obłożyć wokół kapustą i podawać gorącą.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 48.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)