
Wolowina marynowana po frankonsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2491 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 3 godz. 15 min.

1,5 kg pieczeni wolowej.

Marynata:

por,

seler,

2 marchwie,

korzen pietruszki,

2 cebule,

10 lisci laurowych,

5 goździków,

20 ziaren jałowca,

20 ziaren pieprzu,

1/4 l octu.

30 g chudego boczku,

4 łyżki oleju,

2 marchwie,

pietruszka,

1/2 pora,

2 cebule,

1/2 l czerwonego wina (najlepiej frankonskie lub Beaujolais),

50 g schłodzonego masła,

1/4 l śmietanki kremówki,

sol.

Mieszanka przypraw:

łyżeczka tymianku,

4 goździki,

łyżeczka kolendry,

20 ziaren jałowca,

łyżka ziarnistego pieprzu,

4 liście laurowe,

skorka z 1/4 cytryny pocięta w cienkie paseczki.

1. Mieso oczyścić z powiezi i żył. Grubo pokrojone warzywa do marynaty, przyprawy, ocet i 1/2 l wody wlać do dużego naczynia. Włożyć mięso tak, by było

przykryte płynem, przykryć i zostawić na 2 dni w chłodnym miejscu.

2. Przed duszeniem mięso dobrze osaczyć, natrzeć solą i zrumienić na oleju z

dotąd kawałkiem boczku. Jarzyny do duszenia (marchew, pietruszka, por, cebula) należy grubo pokroić i zrumienić obok mięsa. Dodać 1/4 l marynaty i

wino. Mieszankę przypraw zawinąć w worek z gazy i obwiązać długim sznurkiem.

Powiesić w naczyniu do pieczenia tak, by przyprawy były zanurzone w płynie.

Na powierzchni mięsa położyć kawałki masła. Dusić w piecu pod przykryciem

ok. 2 godz. w temp. 225°C. 30 min przed końcem dodać śmietankę.

3. Mięso, worek i boczek wyjąć z garnka. Resztę zmiksować i przetrzeć przez sito. Jeżeli sos jest za rzadki - wygotować.

4. Pokrojona cienko pieczeń polać sosem. Podawać z kluskami frankonskimi z ziemniaków.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 44.

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