

Rosół z mięsa wołowego

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1816 razy.

Mięso na rosół musi być koniecznie świeże i nie stęchłe. Nie należy przechowywać długo mięsa w piwnicy lub na lodzie, wtedy bowiem rosół nie będzie klarowny ani smaczny. Dobroć rosółu zależy od mniejszej lub większej ilości mięsa. Kości nie dają rosółowi tej tęgości co mięso; wygotowuje się raczej z nich tłuszcz a często i smak. Chcąc mieć rosół bardzo mocny bierze się na 6 osób 1 1/2 kilo mięsa, na zwyczajny na 6 osób dostateczne jest 1 kilo. Na kilo mięsa liczy się 3 litry wody, a na osobę 1/4 litra rosółu.

Na wystawniejsze obiady, chcąc mieć smaczniejszy rosół, można na 4 kilo mięsa dobrać starszą kurę. W ogóle z mieszanego mięsa rosół jest smaczniejszy.

Rosół powinien się gotować blisko 3 godziny, lecz długość gotowania zależy też od ilości i jakości mięsa. Rosółów czasie gotowania nie powinien się podlewać wodą, podlany musi się jeszcze gotować godzinę. Najsmaczniejszy jest rosół, gotowany w polewanym garnku glinianym.

Mięso tylko raz umyte w zimnej wodzie, a nie moczone, bo przez to rosół traci na tęgości, kładzie się w garnek, nalewa zimną miękką wodą, soli, lecz nie zanadto, gdyż przesolony rosół jest niesmaczny, gotuje na wolnym ogniu, szumując, dopóki szumowiny nie przestaną się pokazywać. Następnie, odstawia się od ognia, zalewa łyżką zimnej wody, a tłuszcz, zwana pozłotą, oddzieli się natychmiast i pokaże na wierzchu. Tłustość tę należy starannie zebrać gdyż jest niestrawną, poczym wstawia się znowu rosół na ogień, niech się dalej wolno gotuje.

Pożywniejszy, lubo nie tak klarowny, jest rosół gotowany bez szumowania i dlatego sposób ten coraz więcej bywa zalecanym.

Dodaje się potem 3 korzonki pietruszki, dwie marchewki i mały seler, trochę pory, kalarepy, sparzonej poprzednio włoskiej kapusty i kalafior. Można też wrzucić po kilka ziarenek czarnego i angielskiego pieprzu, lecz bardzo mało, by nie popsuć smaku rosółu. Chcąc mieć rosół koloru ciemniejszego, wrzucić do niego cebulę upieczoną pod blachą i dodać grzybek suszony do włoszczyzny. Na parę minut przed wydaniem na stół odstawić rosół od ognia, żeby się sklarował, zebrać resztę tłuszczu, przelać przez sitko do wazy, w którą się kładzie poprzednio przygotowane dodatki i trochę zielonej pietruszki. Mocny rosół można też podać w filiżankach, w miejsce bulionu. Jeżeli chodzi o to, aby sztuka mięsa była dobrą, kładzie się mięso od razu w gotującą wodę, do rosółu zaś, dla dodania smaku, dokłada się dobrego bulionu.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"