

Bavorská svíčková mého švagra

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezhodno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 25074

Suroviny

Ingredience::

1 kg hovězího květového šálu z kýty v jednom kuse

5 lžic sádla

1 velká cibule rozkrojená napůl a potom na plátky

1 velká mrkev nakrájená na plátky

1 stonek řapíkatého celeru nakrájeného na plátky

1 kus asi 2 x 5 cm citronové kůry (jenom žlutá část)

kus kůže ze slaniny

1 čtvrtlitrový hrníček hovězího vývaru, nebo podle potřeby

červené víno podle chuti

0,5 čtvrtlitrového hrníčku hrozin namočených na 20 minut v teplé vodě a slitých

sůl a pepř

až 1 čtvrtlitrový hrníček plný nastrouhaného perníku, nebo podle potřeby

citronová šťáva podle chuti

4 lžic creme fraiche, nebo kyselé smetany

marináda::

0,5 l vody

2 lžice hnědého cukru

0,25 l jemného červeného vinného octa jako kühne

1 lžice kuliček černého pepře

2 bobkové listy

4 jalovčinky trochu rozdrcené

1 cibule rozkrojená na 0,25

2 celé hřebíčky zapíchnuté do cibule

Postup

Příprava:

Svažené a vychladlé ingredience pro marinádu vložit do kameninové, nebo porcelánové nádoby a přidat maso (tak, aby ho marináda pokrývala). Přikrýt nádobu a nechat ji stát 2 - 3 dny v chladničce. Maso sem tam otočit.

Vyjmout maso, osušit ho a dobře ho opepřit. Na prudkém ohni opéct maso na sádle. Vyjmout maso a na stejném sádle osmažit všechnu na lupínky nakrájenou zeleninu. Vrátit maso do ohnivzdorného pekáče, přidat tam kůži ze slaniny, osolit, přidat citronovou kůru a vše zalít trochou přecezené marinády, vývarem a červeným vínem podle chuti.

Pekáč vložit do předem vyhřáté trouby na 180°C a přikrytý péct asi 1,5 - 2 hodiny. Sem tam zalít výpekem, nebo přilít víno, je-li zapotřeby. Asi 15 minut před ukončením pečení přidat hrozinky. Když je maso pěkně křehké a měkké, přendat ho na nahřátý talíř.

Sebrat část tuku, vyjmout kůži a kůru a omáčku dochutit solí, pepřem a rozmixovat ji. Potom omáčku na středním ohni zahustit nastrohaným perníkem, zamíchat tam citronovou šťávu podle chuti a vše povařit. Nakonec dovnitř vmíchat creme fraiche, nebo kyselou smetanu, dobře promíchat, sehnát a podávat k masu.

Maso nakrájet na plátky, zalít částí omáčky a zbytek podávat v omáčnicku. Sauerbraten podávat společně se Spätzle, nebo bramborovými knedlíky ozdobené petrželkou a červeným zelím. Bramborové placky s neslazenou jablečnou omáčkou jsou také dobré (na obrázku).