

Kaldoun

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl
1 ks vejce
125 g máslo
1 kg strouhanka
petrželka
150 g hladká mouka
0,5 ks muškátový oříšek
muškátový květ
1 kg jakékoliv drůbeží kosti a kůže (kuře, husa, krůta, kachna)
1 kg srdíčka a žaludky z téže drůbeže
500 g krky

Postup

Vnitřnosti, kosti a kůže dáme vařit do studené osolené vody - asi 1,5 hodiny táhnutím - při 80 stupních, ne klokotem. Vyndáme kosti a vnitřnosti, přecedíme.

Připravíme si knedlíčky.

Strouhanku vysypeme do mísy, osolíme, postrouháme muškátovým oříškem. Uprostřed vytvoříme důlek a do něj vyklepneme vejce a promícháme.

Na strouhanku dáme asi 25 g čerstvého másla a přeléváme horkým vývarem sbíraným zvrchu - hlavně to tučné. Postupně rukama zpracováváme do pevného, ale vláčného těsta, které se nesmí drobit ani lepit.

Necháme pod utěrkou 10 minut odležet - strouhanka zvláční. Z hmoty ukoulíme malé knedlíčky, musí jich být hodně.

Kosti obereme a maso spolu s vnitřnostmi nakrájíme na kousky a vložíme zpět do vývaru. Polévku zahustíme světlou máslovou jíškou ze zbylého másla a hladké mouky a provaříme za občasného promíchání.

V polévce krátce zavaříme žemlové knedlíčky, které nezapomeneme po nasypání do polévky promíchat. Jsou hotové, když plavou.

Polévku dochutíme solí a muškátovým květem - pro ozdobu přidáme sekanou petrželku.

Poznámka

Zahuštěná drůbeží polévka s žemlovými knedlíčky. Naučila mě ji prababička podle svého staročeského receptu. Nešizená a tučnější polévka.