



Телешка супа с кнедли от грис

🕒 150–200 Минути 🍽️🍽️🍽️

Подготовка

Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Телешка опашка
2 kg	Телешки кости
1 kg	Телешки джолан
2 скилидки	Чесън
2 бр.	Кромид лук
2 бр.	Моркови
150 g	Корен от магданоз
150 g	Глава целина
1 връзка	Праз
3 с.л.	Олио
6 бр.	♦ Дафинови листа, цели
4 бр.	♦ Бахар на зърна
10 бр.	♦ Пипер меланж на зърна
За кнедлите	
50 g	Масло
1 бр.	Яйце
100 g	Грис
Щипка	♦ Индийско орехче, мляно
½ ч.л.	♦ Сол от Средиземно море

- 1 Загрейте фурната на 180°C предварително. Измийте лука и нарежете наполовина без да белите. Сложете в тиган с разреза надолу и опържете за кратко на умерен огън.
- 2 Измийте и обелете останалите зеленчуци. Нарежете ги на едри парчета.
- 3 Изсипете олиото в дълбока тава и сложете нарязаната телешка опашка, джолана и костите. Опечете във фурната на 200°C за 20 минути. Периодично изстъргвайте дъното на тавата с шпатула, за да раздвижите образувалата се мазнина от месото и да освободите соковете.
- 4 Добавете половината зеленчуци, две половинки лук и два дафинови листа в тавата и печете още 45 минути.
- 5 Сложете костите, джолана и опашката в дълбока тенджера. Полейте с вода и оставете да заври. Добавете останалите зеленчуци и половинки лук. Смачкайте скилидките чесън и ги сложете в тенджерата без да ги белите. Добавете четири дафинови листа, пипер меланж на зърна и бахар. Оставете да къкри около два часа на умерен огън. Периодично отстранявайте мазнината от повърхността.
- 6 Пригответе кнедлите като разтопите маслото напълно. Оставете да се охлади малко и разбъркайте с яйцето, солта и щипка индийско орехче. Добавете грис и разбъркайте. Оставете настрана за 15 минути.
- 7 Оставете тенджерата с вода да кипне и през това време оформете кнедлите с помощта на две лъжици. Сложете кнедлите във врящата вода и гответе 20 минути. След това ги потопете в студена вода за още 20 минути.
- 8 Сервирайте с телешки бульон.

СЪВЕТ: Ако искате да запазите бульона за по-нататъшна употреба го оставете да къкри още три часа. Прецедете и оставете в хладилника за през нощта. Махнете образувалия се слой мазнина, изсипете във формички за лед и замразете или приберете в буркан и дръжте в хладилника (използвайте в рамките на пет дни).

СЪВЕТ: Стартирайте видеото от бутон на над заглавието на рецептата, за да видите как да оформите кнедлите.



