

Bulion wołowy z kluskami z semoliny

150—200 Min

Składniki - Ilość osób: 8

= Kotányi Produkte

1 kg	Ogon wołowy
2 kg	Kość wołowa
1 kg	Kość wołowa ze szpikiem
2 szt.	Ząbek czosnku
2 szt.	Cebula
2 szt.	Marchew
150 g	Korzeń pietruszki
150 g	Korzeń selera
1 szt.	Por
3 łyżki	Olej
2 szt.	Liść laurowy
4 szt.	Ziele Angielskie całe
10 szt.	Pieprz Czarny ziarnisty

Na kluski z semoliny

50 g	Masło
1 szt.	Jajko
100 g	Semolina
1 szczypta	Gałka Muszkatołowa cała
0.5 łyżeczki	Sól

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do temperatury 180°C. Umyj cebule, osusz je i przekrój na pół, nie obierając ich. Umieść na patelni wewnętrzną stroną do dołu i smaż na średnim ogniu.
2. Umyj i oczyść lub obierz warzywa oraz pokrój je na duże kawałki.
3. Wlej olej do dużej brytfanny i umieść w niej ogon i kości wołowe. Piecz w temperaturze 200°C na środkowej półce piekarnika do uzyskania złocistobrązowego koloru. Aby uwolnić soki, od czasu do czasu skrob dno brytfanny drewnianą łyżką. Po 20 minutach do kości dodaj połowę warzyw i dwie połówki cebuli i kontynuuj pieczenie.
4. Po około 45 minutach: dodaj ogon i kości wołowe do dużego garnka. Nie wkładaj ich do garnka bezpośrednio z brytfanny, ponieważ w ten sposób dodasz zbyt dużą ilość tłuszczu. Zalej wodą i zagotuj na kuchence przy zdjętej pokrywce.
5. Dodaj pozostałe warzywa, resztę cebuli, przyprawy i nieobrane, zmiażdżone ząbki czosnku. Gotuj na wolnym lub średnim ogniu przez mniej więcej dwie godziny i zbieraj tłuszcz.
6. Jeśli chcesz uzyskać rosół wołowy, po prostu wyjmij z bulionu kości i warzywa, a następnie podawaj z kluskami z semoliny.
7. Jeżeli chcesz otrzymać wywar, gotuj bulion na wolnym ogniu przez kolejne trzy godziny. Odszumowanie bulionu: przelej bulion przez duże sito. Przez całą noc trzymaj bulion w chłodnym miejscu. Następnego dnia usuń zimną warstwę tłuszczu z powierzchni. Bulion można zamrozić w pojemnikach do lodu lub wlać do zakręcanych słoików, co pozwala na przechowywanie ich w lodówce przez kilka tygodni.
8. Przygotowanie klusek z semoliny: roztop masło i poczekaj, aż nieco ostygnie. Dodaj jajko i śmietanę wraz z solą i szczyptą gałki muszkatołowej. Dodaj semolinę i pozwól jej nasiąkać przez 15 minut.
9. W dużym garnku zagotuj osoloną wodę. Za pomocą dwóch mokrych łyżeczek formuj kluski. Włóż kluski do wrzącej wody, a następnie gotuj je na wolnym ogniu przez 20 minut. Ugotowane kluski przełóż do zimnej wody na 20 minut.