



Friptură de vițel la cuptor pe varză coaptă și ștrudel de griș crocant

🕒 95–105 Min. 🍴🍴🍴

Pregătire

Ingrediente 6 Porții

🔥 = Kotányi Produkte

1 bucăți	Cap de varză, mic
8 bucăți	Șalote
3 linguri	Unt
1 linguriță	Zahăr brun
1 linguriță	🔥 Chimen semințe
1 linguriță	🔥 Măghiran mărunțit
1 linguriță	🔥 Pătrunjel mărunțit
1 vârf	🔥 Sare de mare iodată

Pentru ștrudelul de griș

200 ml	Lapte
100 ml	Apa din ciupercile porcini
1 lingură	Unt
10 bucăți	Castane, curățate și prăjite
80 g	Griș
1 bucăți	Foi de plăcintă
2 bucăți	Ouă
1 bucată	Ou pentru uns
3 linguri	Ciuperci Porcini, uscate
1 vârf	🔥 Sare de mare iodată
1 vârf	🔥 Piper negru boabe
5 lingurițe	🔥 Pătrunjel mărunțit
1 linguriță	🔥 Cimbru mărunțit

- 1 Unge fileul de vițel cu măghiran, pătrunjel și sare cu o zi înainte, acoperă-l și lasă-l să se marineze la frigider.
- 2 Așază ciupercile uscate în apă caldută timp de câteva ore, apoi îndepărtează, stoarce apa și tăie-le în bucăți mici. Păstrează 100 ml din apa folosită pentru a înmuia ciupercile porcini.
- 3 Apoi, toacă varză în bucăți mari. Curată și jumătate de salotă. Adaugă sare legumelor și marinează cu zahăr, sare și chimen.
- 4 Acoperă carnea și las-o câteva ore pentru a ajunge la temperatura camerei înainte de gătit.
- 5 Apoi, rumenește vițelul pe ambele părți în cuptor, acoperă și gătește timp de aproximativ 30 de minute la 160 °C. Amestecă periodic cu marinadă.
- 6 Fierbe laptele cu apa din ciupercile porcini, unt, sare, nucșoară, pătrunjel și cimbru. Amestecă grișul și lasă-l la fiert timp de aproximativ 5 minute până se înmoaie, amestecând continuu. Lasă să se răcească și apoi amestecă ouăle.
- 7 Acum întinde amestecul și castanele tocate pe foile de patiserie și rotește-le într-un ștrudel.
- 8 Unge cu oul bătut și coace la cuptor la 170 °C timp de 35 de minute.
- 9 Așază varza marinată și salota în jurul fripturii de vițel în cuptor (neacoperit) pentru încă 35 de minute. La sfârșitul timpului de gătit, carnea trebuie să atingă o temperatură de bază de aproximativ 60 °C.

