



Goveđa juha s knedlama od semolina brašna

🕒 150–200 Min   

Priprema

Sastojci 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Goveđeg repa
2 kg	Goveđe kosti
1 kg	Goveđih kostiju s moždinom
2 kom.	Češnja češnjaka
2 kom.	Luka
2 kom.	Mrkve
150 g	Korijena peršina
150 g	Korijena celera
1	Poriluka
3 jušne žlice	Ulja
2 kom.	♦ Lovorov list cijeli
4 kom.	♦ Piment cijeli
10 kom.	♦ Papar crni zrno
Za knedle od semolina brašna	
50 g	Maslaca
1	Jaje
100 g	Semoline
1 prstohvat	♦ Muškatni oraščić cijeli
0.5 čajne žličice	Soli

- 1 Zagrijte pećnicu na 180 °C (392 °F). Operite luk, osušite ga i prerežite napola bez guljenja. Stavite u posudu izrezanom stranom nadolje i pržite na srednjoj vatri.
- 2 Operite i očistite ili ogulite povrće i narežite ga na krupne komade.
- 3 Dodajte ulje u velik lim za pečenje zajedno s goveđim kostima i repom. Pecite u pećnici na 200 °C (392 °F) na srednjoj visini do zlatnosmeđe boje. Kako bi se okusi otpustili, redovito stružite dno lima. Nakon 20 minuta dodajte u kosti pola cjelokupnog povrća i dvije polovice luka te nastavite peći.
- 4 Nakon približno 45 minuta: Dodajte kosti i goveđi rep u velik lonac. Nemojte samo izokrenuti tavu u lonac jer ćete dodati preveliku količinu masnoće. Prekrijte vodom i pričekajte da zakipi otklopljeno.
- 5 Dodajte preostalo povrće, luk, sol i papar te neoguljene češnjeve češnjaka. Ostavite neka sve kuha dva sata na slaboj do srednjoj vatri i neprekidno uklanjajte masnoću s vrha.
- 6 Ako želite goveđu juhu, jednostavno izvadite juhu s kostima i povrće te poslužite knedle od semoline.
- 7 Da bi poslužila kao temeljac, kuhajte je još tri sata. Kako procijediti: Procijedite kroz veliko cjedilo. Spremite juhu na hladno preko noći. Sljedeći dan skinite hladni sloj masnoće s površine. Sad možete dalje reducirati temeljac kako biste ga smrznuli u obliku kockica ili prelili u staklenke koje se mogu nepropusno zatvoriti, što omogućuje čuvanje u hladnjaku i do nekoliko tjedana.
- 8 Za pripremu knedla od semolina brašna: Rastopite maslac i pustite da se malo ohladi. Dodajte jaje i vrhnje te sol i prstohvat muškarnog oraščića. Umiješajte brašno semolina i pričekajte 15 minuta da se prožme.
- 9 Zakuhajte slanu vodu u velikoj posudi. Dvjestima mokrim žlicama oblikujte smjesu u knedle, a zatim ih odložite na tanjur. Sve knedle istovremeno stavite u kipuću vodu, lagano kuhajte 20 minuta i natapajte u hladnoj vodi sljedećih 20 minuta.

