



Ragout wieprzowe z jabłkowo-kasztanową czerwoną kapustą i knedlami porzeczkowymi

🕒 140–150 Min 

Składniki - Ilość osób: 4

🔥 = Kotányi Produkty

1 kg	Wieprzowina
1 szt	Cebula
2 szt	Marchew
0.25 szt	Seler naciowy
1 łyżeczka	Przecier pomidorowy
250 ml	Czerwone wino
250 ml	Bulion wieprzowy
1 szt	🔥 Cynamon cały
3 szt	🔥 Liść laurowy
1 łyżeczka	🔥 Owoce Jałowca całe
4 szt	🔥 Goździki całe
0.5 opak.	🔥 Przyprawa do Wieprzowiny
0.5 łyżeczka	Skórka pomarańczowa
1 słoik	Dżem z borówki brusznicy

Na czerwoną kapustę

500 g	Czerwona kapusta
2 szt	Jabłko
200 g	Kasztany, wstępnie ugotowane
1 szt	Cebula
1 łyżka	Masło klarowane
250 ml	Czerwone wino
1 łyżka	Cukier
1 przyśnięcie	Ocet winny
1 łyżka	Ryż do risotto
1 Stk.	🔥 Cynamon cały
1 pinch	🔥 Sól Morska gruboziarnista jodowana

Na knedle porzeczkowe

- 1 Mięso pokrój, natrzyj przyprawą do wieprzowiny i odstaw. Pokrój cebulę i warzywa korzeniowe i podsmaż na oleju. Dodaj przecier pomidorowy i krótko smaź. Wlej czerwone wino i bulion.
- 2 Dodaj laskę cynamonu, goździki, owoce jałowca, liście laurowe i skórkę pomarańczową do torebki z przyprawami, dodaj do mięsa i gotuj wszystko na wolnym ogniu przez około dwie godziny.
- 3 Wyjmij torebkę z przyprawami i dopraw ragout do smaku dżemem z borówki brusznicy, solą i pieprzem.
- 4 Usuń łodygę z czerwonej kapusty i drobno pokrój. Pokrój cebulę. Na dużej patelni rozgrzej smalec i zeszklij cebulę. Dodaj kapustę na patelnię i podsmaż całość.
- 5 Użyj czerwonego wina do usunięcia glazury z patelni i dopraw cukrem razem z octem i laską cynamonu. Dodaj ryż do risotto.
- 6 Teraz przykryj i pozwól kapuście się dobrze ugotować, często mieszając. Kiedy nie widać już ryżu risotto, kapusta jest gotowa.
- 7 Wymieszaj z kasztanami i pokrojonym w kostkę jabłkiem i dopraw solą do smaku przed podaniem.
- 8 Bagietkę lub bułki pokrój w kostkę około 1x1 cm. Rozpuść masło na małej patelni, dodaj mleko i delikatnie podgrzej. Wymieszaj pokrojoną w kostkę bagietkę/bułki z mlekiem i jajkami.
- 9 Wymieszaj z solą, pietruszką i czerwoną porzeczką. Pozostaw mieszaninę do przejścia smaków na około 30 minut.
- 10 Następnie mokrymi dłońmi uformuj z mieszanki podłużny rulon. Zwiłż serwetkę kuchenną lub użyj folii żaroodpornej do zawinięcia knedla.
- 11 W dużym garnku zagotuj wodę i włóż knedle do delikatnie gotującej się wody. Pozostaw na wolnym ogniu na około 45 minut. Bułkę można oczywiście również ugotować na parze w parowarze.
- 12 Następnie ostrożnie rozpakuj i pokrój w plastry o grubości 2 cm, podawaj z ragu z wieprzowiny i czerwoną kapustą, smacznego.

1 szt	Bagietka lub 4 bułki (pokrojone w kostkę)
150 ml	Mleko
3 szt	Jaja
50 g	Masło, roztopione
1 szczypta	 Gałka Muszkatołowa cała
1	Garść świeżej pietruszki
1	Garść świeżych czerwonych porzeczek

