

Supă de vită cu găluște de griș

150—200 Min.

Pregătire

1. Preîncălzește cuptorul la 180 °C (392°F). Spală cepele, usucă-le și taie-le în jumătate fără a le îndepărta coaja. Pune-le într-o tigaie cu partea tăiată în jos și prăjește-le la foc mediu.
2. Spală, curăță sau decojește legumele și taie-le în bucăți mari.
3. Adaugă uleiul într-o tavă mare alături de oasele de vită și de coadă. Coace la 200 °C (392 °F) în cuptor pe raftul din mijloc până se rumenește. Pentru a elibera sucurile, rade fundul tăvii cu o spatulă la intervale aproape regulate. După 20 de minute, adaugă jumătate din legume și două jumătăți de ceapă alături de oase și mai lasă-le la cuptor.
4. După aproximativ 45 de minute: Pune oasele și coada de vită într-o oală mare. Nu le trece în oală direct din tavă, altfel va fi adăugată prea multă grăsime. Acoperă cu apă și lasă la fiert pe plita de gătit fără capac.
5. Adaugă restul de legume, restul de ceapă, condimentele și cățeii de usturoi zdrobiți în coajă. Lasă totul să fiarbă încet timp de aproximativ două ore la foc mic sau mediu și continuă să îndepărtezi grăsimea.
6. Dacă dorești supă de vită, pur și simplu elimină supa cu măduva și legumele și servește găluștele de griș.
7. Pentru a o folosi ulterior ca supă concentrată, lasă la fiert încet încă trei ore. Pentru a scurge: Strecoară supa printr-o sită mare. Păstrează supa la rece peste noapte. În ziua următoare, îndepărtează stratul de grăsime adunat la suprafață. Acum supa poate fi pusă la scăzut pe foc pentru a putea fi transformată în cuburi de gheață sau turnată în borcane cu capac, pentru păstrare în frigider timp de mai multe săptămâni.
8. Pentru a prepara găluștele de griș: Topește untul și lasă-l să se răcească puțin. Adaugă oul și smântâna, sare și un vârf de cuțit de nucșoară. Amestecă grișul și lasă-l la infuzat timp de 15 minute.
9. Pune la fiert apă și sare într-o oală mare. Folosește două linguriță umezite pentru a crea găluște din compoziție, apoi pune-le pe o farfurie. Pune toate găluștele în apa care fierbe în același timp, lasă-le să fiarbă încet 20 de minute și apoi cufundă-le în apă rece alte 20 de minute.

Ingrediente 8 Porții

= Kotányi Produkte

1 kg	Coadă de vită
2 kg	Os de vită
1 kg	Măduvă de vită
2 bucată	Căței de usturoi
2 bucată	Cepe
2 bucată	Morcovi
150 g	Rădăcină de pătrunjel
150 g	Țelină
1	Praz
3 lingură	Ulei
2 bucată	Frunze de dafin întregi
4 bucată	Ienibahar boabe
10 bucată	Piper negru boabe

Pentru găluștele de griș

50 g	Unt
1	Ou
100 g	Griș
1 un vârf de cuțit	Archive: Nucșoară întreagă
0.5 linguriță	Sare