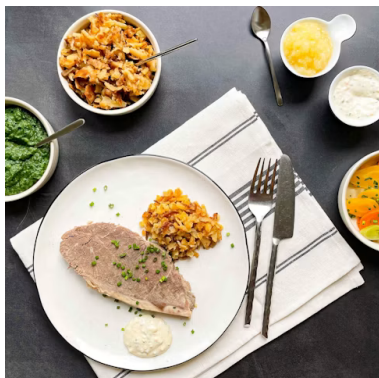




Варено телешко месо по Виенски (Табелшниц)

⌚ 160—190 Минути   

Подготовка

Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Телешки кости
2 kg	Телешки вайсбрат
1 бр.	Лук
5 бр.	♦ Дафинови листа, цели
1 с.л.	♦ Черен пипер на зърна
Щунка	♦ Индийско орехче, мляно
2 бр.	Зеленчуци за супа (моркови, целина, пашърнак)

За соса от див лук

2 бр.	Жълтъци
1 ч.л.	Дижонска горчица
2 ч.л.	Прясно изстискан лимонен сок
200 ml	Олио
5 с.л.	Див лук (ситно нарязан)
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

За печените картофи

900 g	Картофи
150 g	Лук
80 ml	Олио
	♦ Морска сол

- 1 Първо пригответе месото: обелете и нарежете лука наполовина. Опържете го за кратко в тиган с отрязаната страна надолу. Измийте месото и костите със студена вода.
- 2 Оставете 5 литра подсолена вода на кипне. Сложете месото и костите във водата заедно с дафиновите листа и черен пипер на зърна и оставете да къкри. След около час и половина добавете зеленчуците за супа, които сте избрали (измити, обелени и нарязани) и пържените половинки лук. Оставете да къкри още 1 час, след което месото би трябвало да е готово. Бульона можете да овкусите допълнително със сол и пипер.

СЪВЕТ: Докато се готви месото пригответе останалите компоненти на ястието.

- 3 С помощта на миксер разбъркайте жълтъците с малко сол и пипер на вкус, горчицата и лимонения сок. Добавете олиото на порции като не спирате да разбърквате до получаването на хомогенна смес. Добавете дивия лук, нарязан на ситно и разредете с малко бульон от телешкото месо, ако е необходимо.
- 4 Сварете картофите и ги оставете да изстинат. Рендосайте ги и подсолете на вкус. Обелете и нарежете лука на ситно. Опържете рендосаните картофи заедно с лука на тиган с олиото, докато станат хрупкави.
- 5 Сервирайте месото със зеленчуците, картофите и соса.

СЪВЕТ: Може да поднесете месото и със сос от хрян или спанак. А бульона използвайте за зеленчукова супа или го редуцирайте за друг сос.

