



Варено телешко месо по Виенски (Тафелшпиц)

🕒 160–190 Минути

Подготвка

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 ляпра 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 пържениите 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 лимоновия сок.Добавете олиото на порции като не спирате да разбърквате до получаването на хомогенна смес. Добавете гибия 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.

Съставки за 8 Порции

◆ = Kotányi Produkte

300 g Телешки кости

2 kg Телешки Вайсброт

1 бр. Лук

5 бр. ◆ Дафинови листа,
чели

1 с.л. ◆ Черен пипер на зърна

Щипка ◆ Индийско орехче,
мляно

2 бр. Зеленчуци за супа
(моркови, челина,
пашърнак)

За соса от гиб лук

2 бр. Жълтъци

1 ч.л. Дијконска горчица

2 ч.л. Прясно изстискан
лимонов сок

200 ml Олио

5 с.л. Гиб лук (ситно нарязан)

◆ Морска сол

◆ Пипер меланж на
зърна

За печените картофи

900 g Картофи

150 g Лук

80 ml Олио

◆ Морска сол

