

gulasz wołowy w sosie z czerwonego wina

Dla Amerykanów kwintesencją gulaszu wołowego jest tzw. „beef burgundy”, który z samej nazwy wskazuje, że powinien być przyrządzony na czerwonym winie z regionów burgundzkich. Gulasz prezentowany przeze mnie jest autorstwa Jacques Pepin (Chez Jacques – Traditionals and Rituals of a Cook). Sam w sobie nie jest skomplikowany w przygotowaniu, natomiast proces przygotowawczy (zakupy), zajęły mi najwięcej czasu. Jednak efekt przeszedł nasze najśmielsze oczekiwania. Wołowina, sama się rozpada na cząstki, a jej miękkość i delikatność trudno wprost ująć słowami:)

Składniki (4 porcje):

- 1 kg polędwicy wołowej lub chudej wołowiny gulaszowej podzielonej na 8 części,
- 2 łyżki oliwy z oliwek,
- 1 łyżka masła,
- 1 łyżka mąki pszennej,
- 1 szklanka bardzo drobno pokrojonej cebuli,
- 1 łyżka bardzo drobno posiekanego czosnku,
- 1 butelka (750 ml) czerwonego wina,
- 2 listki laurowe,
- kilka gałązek świeżego tymianku,
- 12-15 małych cebulek lub cebulek perłowych,
- 12-15 małych pieczarek (brunatnych),
- 12-15 marchewek „baby”,
- 140 gram pancetty (włoski boczek),
- 2 szklanki wody + 1/4 szklanki,
- szczypta cukru,
- sól i pieprz do smaku,
- garść świeżo posiekanych liści natki pietruszki.

Wykonanie:

1. W garnku żeliwnym rozpuszczamy łyżkę masła z łyżką oliwy z oliwek, następnie układamy kawałki posolonej i popieprzonej wołowiny i obsmażamy ją na złoto brązowy kolor z każdej strony. Dodajemy posiekaną cebulę i czosnek, gotujemy ok. 2 minut, a następnie dodajemy mąkę mieszając i unikając powstania grudek. Gdy mąką jest już dobrze „rozprowadzona” wlewamy czerwone wino, dodajemy listki laurowe i tymianek. Doprowadzamy do wrzenia, solimy i pieprzymy – następnie przykrywamy i ściągamy z ognia.

2. Garnek z wołowiną przekładamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni Celsjusza. Zapiiekamy około 1,5 godziny, aż nasza wołowina skruszeje, a wino się zredukuje. Tak upieczona wołowina może czekać, aż do dnia następnego.

3. W garnku zagotowujemy wodę, następnie dodajemy pancettę i gotujemy ją około 30 minut. Wyciągamy z wody i schłodzoną kroimy na paseczki o szerokości 1 cm i wysokości 2,5 cm.

4. W dużym rondlu lub patelni na łyżce oliwy dusimy pod przykryciem marchewkę, grzyby i cebulę – około 5 minut. Dodajemy szczyptę cukru, sól i pieprz oraz 1/4 szklanki wody. Gdy woda wyparuje, gotujemy warzywa kolejne 4 minuty, aż przyrumienią się na złocisty brąz z każdej strony.



5. Serwujemy naszą wołowinę, podgrzewając ją ponownie, następnie dekorujemy przyrumienionymi warzywami i posypujemy posiekaną natką pietruszki. Najlepiej smakuje z lampką czerwonego wina, dokładnie takiego samego jakiego użyliśmy w przepisie:)



Bon Appetit!