Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Говяжий бульон

23 октября 2012 15:14 · https://open-cook.ru/recipes/govyazhij-bulon



“Что может быть вкуснее, здоровее и питательнее чашки бульона хорошего приготовления и куска жареной или разварной говядины? Ничего. Это фундамент, на котором воздвигается поколение здоровых граждан. Это краеугольный камень жизни человека в каком бы ни было возрасте и к какому бы полу он ни принадлежал. Годовой ребенок и дряхлый старец почерпают в них силу и бодрость.”

(“Образцовая кухня и практическая школа домашнего хозяйства со множеством рецептов. 1910 год Москва”). Написано без буквы Ять Анной Нечаевой

Да-да, эта самая “Образцовая кухня” у меня есть. И по ней я периодически готовлю. А еще в ней есть рецепт первого салата “Оливье”, но сейчас не о нем.

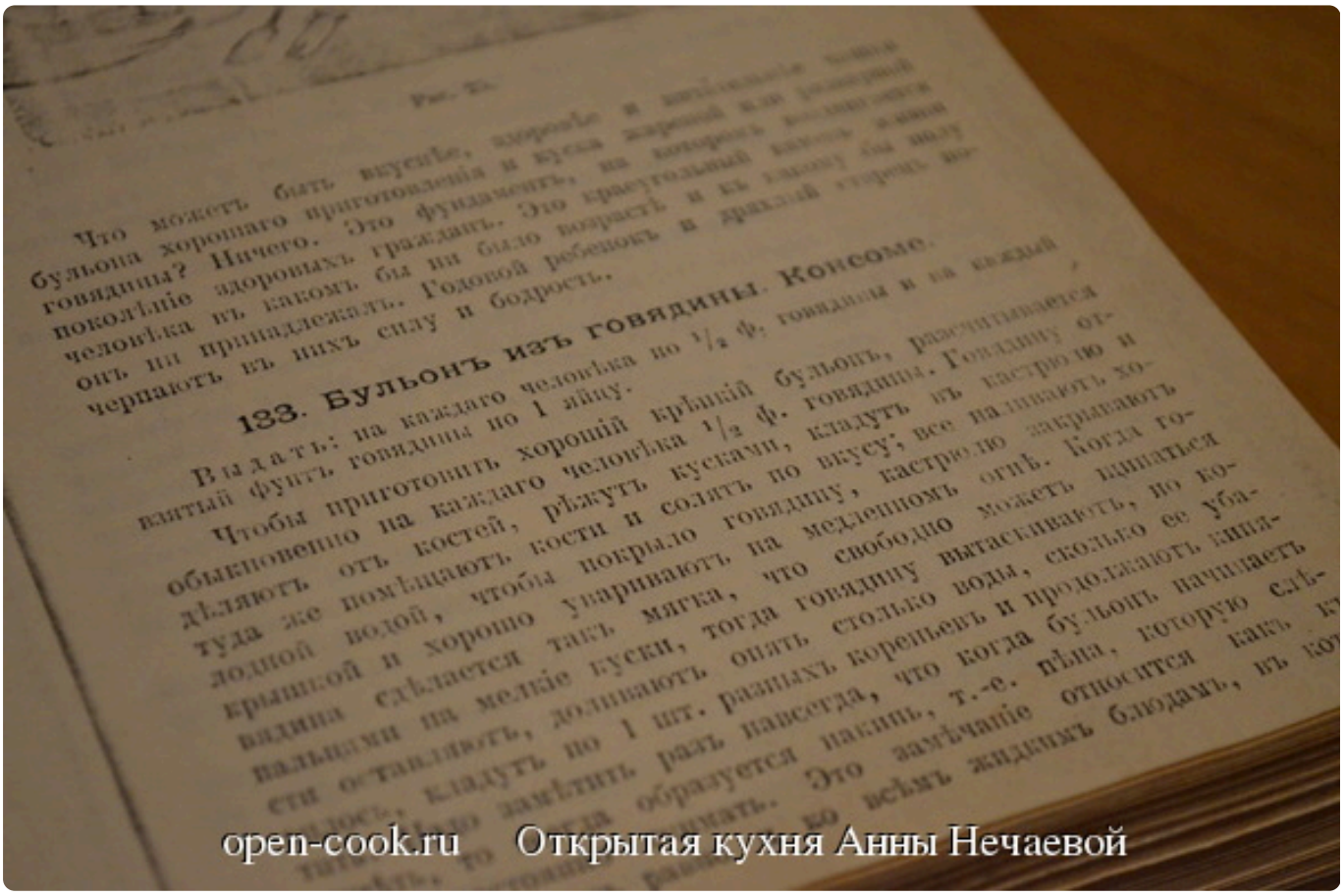
Это самый настоящий потрясающий говяжий бульон. Консоме, т.е. “осветлённый бульон” и “Уже в современной кухне консоме преобразовался в крепкий и сильно посоленный бульон с пирожком”. Пропорции и фунты я пересчитала. Еще в этой книге дана подробная инструкция, как этот самый бульон осветлить. Совершенно ничего страшного, этот процесс будет ниже в подробных фотографиях.

В рецепте продукты даются на одного человека, я дам количество на двух человек. Варила в 3-х литровой кастрюле.

Итак, на 2 человека понадобится:

- 500-600 гр говяжьих костей с мясом (лучше взять отдельно кости и кусок мяса без кости или отделить мясо от кости и нарезать большими кусками)
- 2 яйца
- 1 морковка (любая по размеру, но не очень большая)
- 1 луковица (любая по размеру, но не огромная)
- 2-3 гвоздички
- небольшой корень петрушки
- вода (количество смотри ниже)

Для начала вот вам фотография страницы с бульоном:



В кастрюлю кладем кости и мясо, заливаем водой, чтобы она покрывала мясо и кости, накрываем крышкой и ставим на слабый огонь. Увариваем до готовности мяса, **не**

забывая периодически снимать пену!



Когда мясо очень хорошо сварится (по книге оно готово, если его можно легко расщипать пальцами на волокна), вынимаем его из кастрюли. На приготовление мяса у меня ушло 2 часа.

Морковку, корень петрушки и лук чистим. Если морковь и корень петрушки длинные, разрезаем на 2-3 части. В лук втыкаем гвоздички:



Кладем в бульон, из которого вынули сваренное мясо, морковь, лук и корень петрушки. Варим также на слабом огне под крышкой до мягкости морковки и корня петрушки:



Когда коренья сварятся, процеживаем бульон через мелкое сито, можно добавить пару слоев марли (морковку и лук потом можно добавить в суп на основе этого бульона):



Процеженный бульон получился таким:



Теперь нужно остудить бульон до температуры парного молока. (за это время я успела принять ванну)

Когда бульон остынет, смешиваем полстакана бульона с 2-мя яйцами, не взбиваем, а именно размешиваем венчиком или вилкой:



Далее ставим кастрюлю с бульоном на плиту на средний огонь, добавляем размешанные яйца. **Постоянно помешивая** (не энергично, а **плавно и медленно)** доводим до кипения. Процесс этот интересен и далее представлен подробными фотографиями:




open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Когда бульон начнет закипать, белок будет сворачиваться вместе с этими серыми взвесями.




open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой





Когда бульон закипит, дайте ему покипеть минутку:





Процеживаем бульон через сито:





Получился красивый и ароматный, желтого цвета, бульон. Солим его по вкусу:



Такой бульон можно кушать с пирожками. Мы употребляли его с пирожками с грибами:



Еще можно добавить измельченную зелень:



Можно подогреть его с кусками мяса, нарезав их затем на небольшие кусочки:



А если еще и вареное яичко добавить…ммм…



С таким бульоном промозглая осень вам не страшна:



Приятного аппетита!



Комментарии (21) вынесены в отдельный PDF-файл.

Читать на сайте: https://open-cook.ru/recipes/govyazhij-bulon#comments

PDF с комментариями: https://open-cook.ru/pdf-files/221_2012-10-23_govyazhij-bulon_comments.pdf