Lekcja #11: Jak zamienić wołowinę lub wieprzowinę na dziczyznę w domowym przepisie

Jeśli masz ulubiony przepis na bitki, gulasz albo rosół, możesz wykorzystać większość znanych składników. Najważniejsza decyzja dotyczy kawałka mięsa: powinien nadawać się do takiej samej obróbki jak w pierwotnym daniu.

> **Polecany produkt (Jeleń i Sarna) i rola w kuchni**
> Mięso gulaszowe z jelenia (51 zł/kg), Łopatka (65 zł/kg), Udziec z sarny (81 zł/kg) | Materiał wideo 9:16: Zamiana mięsa w domowym przepisie

Do gulaszu wołowego wybierz jelenia

Kup mięso gulaszowe lub łopatkę z jelenia. Zachowaj cebulę, warzywa korzeniowe i przyprawy z rodzinnego przepisu. Przy pierwszej próbie pomiń dodatki, które mocno zmieniają smak, takie jak wędzony boczek czy duża ilość wina. Dzięki temu łatwiej ocenisz samą zamianę.

Jeśli w Twoim przepisie na gulasz wołowy jest kilogram mięsa bez kości, możesz zacząć od tej samej masy jelenia. Pokrój kawałki podobnie, aby równomiernie miękły. Czas traktuj jako wskazówkę. Pierwszy kawałek sprawdź widelcem, zanim zaczniesz odparowywać sos. Gdy jest już miękki, wyjmij mięso na czas zagęszczania płynu.

Przy przepisach opartych na gotowym sosie sprawdź jeszcze, ile soli wnosi baza. Gęsty sos z pieczeni wołowej może zasłonić smak jelenia. Na pierwszy raz rozprowadź go odrobiną wody albo przygotuj sos od początku z cebuli i bulionu. Po zmięknięciu mięsa łatwiej zdecydować, jak mocno chcesz go odparować.

Do bitek dobierz udziec z sarny

Równy kawałek bez kości pokrój w poprzek włókien na plastry grubości około półtora centymetra. Lekko rozbij je płaską stroną tłuczka. Jeśli skrawek jest wąski, zostaw go w nieco grubszym kawałku albo odłóż do gulaszu. Próba rozbicia każdego plastra do identycznego kształtu często kończy się poszarpaniem brzegów.

Do sosu użyj tego, co zwykle podajesz do bitek wieprzowych: cebuli, odrobiny musztardy i bulionu. Obsmaż mięso krótko, a potem duś pod przykryciem. Oprószenie plastrów mąką pomaga lekko zagęścić sos. Jeśli lubisz gładki sos bez mąki, możesz po duszeniu wyjąć mięso i zmiksować część cebuli z płynem.

Jeśli domownicy lubią sos z kiszonym ogórkiem, dodaj go pod koniec duszenia. Odłóż kilka plastrów bez ogórka dla osób wolących łagodniejszą wersję. Z jednej patelni podasz wtedy dwa znajome warianty bez osobnego smażenia mięsa.

Kości z jelenia dodaj do wywaru

Przyzwyczajenia z gotowania rosołu wołowego przydadzą się także przy dziczyźnie. Kości rosołowe z kawałkami mięsa dobrze wykorzystasz w wywarze na zupę. Kości rurkowe ze szpikiem mogą wzbogacić smak. Dobierz je do wielkości garnka: powinno zostać miejsce na wodę, marchew, pietruszkę i cebulę.

Jasny wywar zacznij od zimnej wody i podgrzewaj stopniowo. Chcesz przygotować ciemniejszą bazę do sosu? Najpierw zrumień kości i warzywa w piekarniku, a potem przełóż do garnka. Część wywaru zostaw mało słoną. Po odparowaniu w sosie smak soli będzie wyraźniejszy.

Dostosuj tłuszcz i wielkość porcji

Chuda dziczyzna może oddać na patelnię mniej tłuszczu niż wieprzowa karkówka. Przed obsmażaniem rozprowadź po dnie cienką warstwę oleju rzepakowego albo masła klarowanego. Gdy mięso przywiera, daj mu chwilę na zrumienienie, zanim zaczniesz podważać kostki. Jeśli dno czernieje, zmniejsz ogień przed kolejną partią.

Przy porównywaniu porcji uwzględnij kości i sposób podania. Dla czterech osób na gulasz sprawdzi się 800 g–1 kg

mięsa bez kości. Porcja goleni z kością o tej samej wadze da mniej mięsa, za to bogatszy sos. W takim daniu szczególnie dobrze sprawdzają się kasza, kluski lub ziemniaczane purée.

W swoim sprawdzonym przepisie dopisz gatunek, nazwę kawałka i rzeczywisty czas duszenia. Przy następnym gotowaniu będzie to przepis dopasowany do Twojego garnka.