Lekcja #25: Rosół na kościach jelenia i trzy sposoby na wykorzystanie pieczeni

Rozdział 5: Miękkość, temperatura i ratunek w kuchni · Kategoria: Zero Waste

Z kości jelenia możesz ugotować wywar do zupy i odłożyć część do następnego gulaszu. Z kolei kawałek gotowej pieczeni przyda się na kanapki, do ziemniaków z patelni albo do szybkiego sosu z warzywami.

> **Polecany produkt (Zero Waste) i rola w kuchni**
> Kości rosołowe z jelenia (12 zł/kg), Kości rurkowe z jelenia (19 zł/kg) | Materiał wideo 9:16: Porcjowanie wywaru i pieczeni

Wybierz kości i zdecyduj o smaku wywaru

Kości rosołowe z resztkami mięsa stanowią podstawę rosołu. Kości rurkowe ze szpikiem dodadzą mu pełniejszego smaku. Wybierz kawałki pasujące do garnka, aby zmieściły się również warzywa i odpowiednia ilość wody. Twardych kości nie próbuj dzielić przypadkowym nożem kuchennym. Lepiej zamówić kawałki już przycięte.

Na jasny rosół włóż rozmrożone kości do garnka i zacznij od zimnej wody. Jeśli chcesz ciemniejszego smaku pod sos, zrumień kości i cebulę w piekarniku, a następnie przełóż do garnka. Dopilnuj, aby powierzchnia się zrumieniła bez przypalenia. Czarny osad potrafi wprowadzić gorycz do całej partii wywaru.

Gotuj powoli i przyprawiaj z myślą o przeznaczeniu

Na około kilogram kości zacznij od ilości wody potrzebnej do ich przykrycia, zwykle około 2 litrów w dopasowanym garnku. Doprowadź powoli do lekkiego wrzenia, zbierz pianę łyżką i zmniejsz ogień. Gotuj spokojnie około 3–5 godzin, kontrolując poziom płynu. Dodaj marchew, pietruszkę, kawałek selera i cebulę w ostatniej części gotowania.

Jeśli wywar będzie używany do sosów, sól dodaj dopiero po oddzieleniu porcji na zupę. Płyn odparowywany później w gulaszu staje się bardziej skoncentrowany. Przecedź rosół przez drobne sito. Część do podania możesz doprawić pieprzem i posypać natką, a pozostałą zachować jako łagodną bazę.

Marchew nadaje wywarowi słodycz, więc przy bazie do mocno owocowego sosu możesz użyć jej oszczędniej. Jeśli część rosołu trafi na stół z makaronem, ugotuj go osobno i nałóż do misek przed nalaniem zupy. Pozostały w garnku wywar będzie dzięki temu łatwiejszy do wykorzystania w innych daniach.

Odmierz porcje według następnego przepisu

Do pojemników odlej porcje odpowiadające temu, jak gotujesz. Około 250 ml będzie wygodne do małego rondla sosu, 500 ml do rodzinnego gulaszu. Większą ilość przeznacz na zupę z makaronem. Opisz objętość, datę i ewentualnie stopień doprawienia. Pozostaw w pojemniku miejsce na rozszerzanie się zamarzającego płynu.

Schładzaj wywar w mniejszych naczyniach bez niepotrzebnej zwłoki. Duży garnek zatrzymuje ciepło przez długi czas. Po schłodzeniu na powierzchni może zebrać się warstwa tłuszczu, którą łatwo usunąć łyżką według upodobań. Konsystencja chłodnego rosołu również może się zmienić. Po podgrzaniu znów stanie się płynny.

Zamień pozostałą pieczeń w następny posiłek

Na kanapki pokrój schłodzoną pieczeń bardzo cienko w poprzek włókien. Dołóż ćwikłę lub ogórek. Małe skrawki, z których trudno otrzymać plaster, posiekaj do smażonych ziemniaków z cebulą. Najpierw zrumień ziemniaki, a dopiero później dodaj mięso, aby nie przesuszyć go przy długim smażeniu.

Na szybkie danie w sosie podduś cebulę i pieczarki, dolej porcję wywaru i na końcu dodaj rozdrobnioną pieczeń. Podgrzej całość dokładnie i podaj z makaronem. Do każdego z tych zastosowań odłóż mięso po obiedzie, schłodź i przechowuj w lodówce. Osobno zapakowany sos ułatwia późniejsze wykorzystanie także tych porcji, które chcesz zjeść na zimno.

Podczas porcjowania rosołu odłóż jeden mały pojemnik z napisem „sos do pieczeni”. Przy kolejnym obiedzie zyskasz gotową bazę bez otwierania całej dużej porcji.