Lekcja #26: Gulasz z jelenia z jednego garnka. Przepis na cztery porcje

Rozdział 6: Pięć przepisów na cztery porcje i koszyk · Kategoria: Przepis #1

Z kilograma mięsa gulaszowego, cebuli i warzyw korzeniowych przygotujesz cztery duże porcje obiadu. Na pracę przy desce i kuchence przeznacz około 20–30 minut, a na całość po rozmrożeniu około 1 godziny 40 minut do 2 godzin.

> **Polecany produkt (Przepis #1) i rola w kuchni**
> Mięso gulaszowe z jelenia (51 zł/kg lub extra 69 zł/kg) | Materiał wideo 9:16: Gulasz z jelenia krok po kroku

Skompletuj składniki i rozmroź mięso

Przygotuj 1 kg mięsa gulaszowego z jelenia, 2 średnie cebule, 2 marchewki, 1 korzeń pietruszki, około 500 ml bulionu, 2 łyżki oleju i łyżkę koncentratu pomidorowego. Do przyprawienia wystarczą 2 liście laurowe, 3–4 owoce jałowca, sól i pieprz. Jeśli lubisz łagodniejszy smak, użyj połowy jałowca.

Dzień wcześniej przełóż zamkniętą paczkę mięsa na talerz na dolnej półce lodówki. Zacznij gotowanie po pełnym rozmrożeniu. Obierz warzywa, cebulę pokrój w kostkę, a marchew i pietruszkę w półplasterki. Podgrzej bulion. Jeśli jest mocno doprawiony, część możesz zastąpić gorącą wodą, a sól dodać pod koniec.

Obsmaż w dwóch lub trzech partiach

Osusz mięso papierem i podziel większe fragmenty na kawałki około 3 cm. Rozgrzej w garnku część oleju. Ułóż pierwszą partię luźno na dnie i poczekaj, aż przyrumieni się z jednej strony. Obróć, zrumień z drugiej i przełóż na talerz. Powtarzaj, dodając niewielką ilość oleju w razie potrzeby.

Do tego samego garnka wsyp cebulę i smaż około 5 minut. Dodaj marchew, pietruszkę i koncentrat. Zamieszaj, a po chwili wlej kilka łyżek gorącego bulionu. Drewnianą łyżką zbierz z dna brązowy osad. Jeśli na dnie zostały czarne przypalone miejsca, usuń je przed przygotowaniem sosu, aby całość nie nabrała goryczy.

Przy pierwszej partii obserwuj, co dzieje się na dnie. Jeżeli zamiast rumianych brzegów od razu tworzy się kałuża, zdejmij część kawałków i odczekaj chwilę z dokładaniem następnych. Do samego duszenia wrócą potem wszystkie. Nawet jeśli jedna partia przyrumieni się słabiej, dalej możesz przygotować dobry gulasz.

Duś do miękkości i pilnuj płynu

Włóż mięso z powrotem do garnka razem z sokiem, który pojawił się na talerzu. Dodaj liście laurowe i lekko rozgnieciony jałowiec. Dolej tyle gorącego bulionu, żeby płyn sięgał tuż poniżej górnej warstwy mięsa. Przykryj i zmniejsz ogień. Sos ma lekko bulgotać. Resztę bulionu zachowaj do uzupełniania płynu.

Duś orientacyjnie 75–95 minut. Po około godzinie sprawdź, ile sosu zostało przy dnie. Czas zależy od wielkości kostki oraz konkretnego kawałka. Dla jelenia sprawdź termometrem minimum 71°C w środku większego kawałka. Następnie oceń miękkość widelcem. Jeżeli mięso jest już gorące, ale trudno je rozdzielić, przykryj na kolejny kwadrans.

Dopraw sos i podaj z kaszą

Kiedy mięso łatwo rozdziela się widelcem, usuń liście i owoce jałowca. Spróbuj sosu, dodaj pieprz i sól. Jeśli płyn jest rzadki, możesz rozgnieść przy ściance część warzyw. Drugi sposób to wyjęcie mięsa i krótkie odparowanie samego płynu. Włóż kawałki z powrotem dopiero na końcowe podgrzanie.

Na cztery talerze rozdziel kaszę gryczaną albo ziemniaki, a potem gulasz z warzywami. Kiszonego ogórka podaj osobno, by jego sok nie rozcieńczył sosu. Jeśli gotujesz dla dwóch osób, porcje na później od razu przełóż do płytkiego pojemnika i sprawnie schłodź. Przy podgrzewaniu w razie potrzeby dodaj łyżkę wody.

Jeżeli chcesz podać obiad prosto z garnka, postaw obok chochlę, a kaszę podaj w osobnej misce. Dzięki temu łatwo

dopasować ilość mięsa i sosu do wielkości każdej porcji.

Pierwszą próbę widelcem wykonaj na jednym z największych kawałków. Małe skrawki mogą być już miękkie, kiedy pozostałe wymagają jeszcze kilku minut duszenia.