

Marhahús kocsonya



Előétel

Receptforma



45 Percek

Elkészítés

4-8 Órák



Eszköz

Nehézség



Hozzávalók 4-8 személyre

Kocsonya

400 g marhahús
4 lap zselatin
4 EK sárgarépa, kis kockákra vágva
3 EK zeller, kis kockákra vágva
3 EK póré, kis kockákra vágva
½ L marhahúsleves
1 EK földrajzilag védett stájer torna
Só, bors

Vinaigrette

250 g tarkabab megfőve
1 újhagyma
4 EK almaecet
4 EK stájer tökmagolaj g.g.A.
Só
Bors
4 EK hideg marhahúsleves, zsírtalanítva

Elkészítés

Az öntőformát frissentartó fóliával kibélelni, hidegre tenni, a zselatint hideg vízbe beáztatni.

A gyökérzöldségeket- kockákra blansirozva hidegre rakni és jól lecsöpögtetni.

A marhahúslevest felforralni, a zselatint jól kinyomkodni és mindezt kicsit lehűteni. A marhahúst 4 mm vékony szeletekre vágni.

A gyökérzöldségeket, póré-t és tormát a levesbe adni, sóval és borssal fűszerezni. Ebből valamennyit az előkészített öntőformába önteni, egy rakat húst rárakni, és ismét valamennyi levest ráönteni. Ezt a folyamatot megismételni, amíg az előkészített mennyiség el nem fogy, és legkevesebb 4 órán át lehűteni.

A vinaigrettehez a megfőzött babot durván összeválni, az újhagymát finomra vágni, mindkettőt a maradék hozzávalókkal összekeverni és ízesíteni.

Röviddel a tálalás előtt az öntőformát a hűtőből kivenni, a kocsonyát kibotítani, adagolni és tányérokra tálalni, a bab vinaigrette-vel.

Ajánlat: illik hozzá a frissen sült tökmagolajos kenyér.

Szerző megjelölésével: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Magazin Kochen & Küche