

Ουγγαρίκι βοδινό γκούλας

Boefgoulas - Boeuf Hongroise - Hungarian goulasch

ΜΕΘΟΔΟΣ

1. Κόβουμε το κρέας σε κύβους 2-3 cm, το σοτάρουμε σε καυτό λάδι και το τοποθετούμε σε κατσαρόλα.
2. Στο ίδιο τηγάνι σοτάρουμε τα κρεμμύδια και τα προσθέτουμε στο κρέας μαζί με την πάπρικα και το αλεύρι ενώ ανακατεύουμε καλά.
3. Προσθέτουμε το B.G., το ντοματοπολτό και το ζωμό. Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσει.
4. Καλύπτουμε την κατσαρόλα και ψήνουμε σε ζεστό φούρνο για 45 λεπτά περίπου.
5. Συνοδεύουμε με πατάτες βραστές, ή νιόκι παριζιέν.

Ποσότητα: 4 μερίδες

Χρόνος: 1 1/2 ώρα

ΥΛΙΚΑ

700 g βοδινό
50 ml σπορέλαιο
2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
2 κτλσ πάπρικα
30 g αλεύρι
B.G.
1 l ζωμός
2 κτλσ ντοματοπολτός

Βοδινό μπρεζέ

Boeuf braisé - Braised beef

ΜΕΘΟΔΟΣ

1. Τρυπούμε το κρέας με μαχαιράκι και βάζουμε μέσα το σκόρδο.
2. Το περνούμε από δίκτυ και το αλατοπιπερώνουμε.
3. Σε μπρεζιέρα βάζουμε λάδι να κάψει και ροδοκοκκινίζουμε το κρέας και τα λαχανικά.
4. Βάζουμε τη σάλτσα ώστε να καλύπτει το κρέας κατά τα 2/3, σκεπάζουμε με το καπάκι και ψήνουμε σε ζεστό φούρνο για 1 1/2 - 2 ώρες.
5. Αφαιρούμε το δίκτυ, κόβουμε το κρέας σε λεπτές φέτες, περνούμε τη σάλτσα από λεπτό τρυπητό και περιχίνουμε το κρέας.

Ποσότητα: 4 μερίδες

Χρόνος: 2 1/2 ώρες

ΥΛΙΚΑ

700 g βοδινό ψαχνό
250 g αρωματικά χόρτα
2 σκελίδες σκόρδο
1/2 l σάλτσα ντεμί γκλας
50 ml λάδι
αλάτι, πιπέρι

Σημειώσεις:

- (α) Τα καλύτερα μέρη για βοδινό μπρεζέ τα παίρνουμε από το μούτι π.χ. νουά.
(β) Αν το κρέας δεν έχει καθόλου λίπος μπορούμε να προσθέτουμε λεπτές λωρίδες λίπους με ειδικό εργαλείο.

Πίνακας 8/1: Όμοιες παρασκευές

Όνομασία

Μέθοδος

Βοδινό μπρεζέ μπουρκινιόν
(Boeuf braisé bourgignonne -
Braised beef bourgignonne)

Ψήνουμε όπως το βοδινό μπρεζέ και βάζουμε στη σάλτσα ως γαρνιτούρα μπέικον κομμένο ντζουλιέν, μανιτάρια σε φέτες και κόκκινο κρασί.

Βοδινό μπρεζέ μπον φαμ
(Boeuf braisé bonne femme -
Braised beef bonne femme)

Ψήνουμε όπως το βοδινό μπρεζέ και σερβίρουμε με τη σάλτσα ως γαρνιτούρα ολόκληρα κρεμμυδάκια ψημένα και ολόκληρα μανιταράκια.