

Rumsztyk z ziemniakami z rosółu



Składniki

800-900 g - rumsztyku
mała cebula
pęczek włoścyczny
400 ml - gorącego
bulionu mięsnego
po 3 liście laurowe,
goździki i ziarenka ziela
angielskiego
średnich ziemniaków
zachowujących ścisłość
po ugotowaniu
por
mała kalarepa
300 g - marchwi
250 g - selera naciowego
sól
50 g - świeżego chrzanu

Opis wykonania

Przepis na rumsztyk wołowy z ziemniakami gotowane w rosole. Wołowina to doskonałe mięso, dlatego warto zadbać, by była dobrej jakości.

Mięso opłukać, osuszyć i włożyć do nieperforowanego pojemnika do gotowania. Cebulę ze skórką przeciąć na pół i ułożyć przeciętą stroną na suchej patelni, uprzyżyć na ciemnobrązowo. Włoścyczny oczyścić i pokroić na kawałki. Do mięsa dodać włoścyczny i cebulę, podlać gorącym bulionem. Dodać przyprawy i gotować na parze według przepisu. Po ok. godzinie na nowo napełnić zbiornik wodny.

W międzyczasie obrać ziemniaki. Umyć pozostałe warzywa. Ziemniaki i warzywa pokroić w wygodne do jedzenia części. Po upływie odpowiedniego czasu gotowania na parze wyjąć mięso i odcedzić włoścyczny przez sito. Ziemniaki, mięso i czysty wywar gotować ok. 20 minut w nieperforowanym pojemniku do gotowania. Dodać warzywa i gotować na parze jeszcze przez 10 minut. Wszystko doprawić solą. Obrać chrzan i przy pomocy skrobaczki do wiórków pociąć go w długie paski lub pokroić w cienkie plasterki, a następnie w słupki. Pokroić rumsztyk w plasterki i przyrządzić z odrobiną bulionu, ziemniaków i warzyw. Posypać chrzanem i podawać.

Sposób nastawiania:

Piekarnik parowy: gotowanie na parze w 100°C, mięso: 90-105 minut, gotowanie na parze wraz z ziemniakami: 20 minut, gotowanie na parze wraz z warzywami: 10 minut.