Томленая телячья рулька

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	30 Mins
Время приготовления	2 Hrs 30 Mins
Порции	4
прибор	Combair SE с 2015 года

Приготовление

1 телячья рулька, по 1,5 кг

½ ч. л. соли

перец, черный

4 ст. л. масла

2 головки репчатого лука

4 зубчика чеснока

½ клубень сельдерея

500 мл красного вина

1 банка очищенных томатов в собственном соку, измельченных, прим. 400 г

4 лавровых листа

1 веточка розмарина

1 ст. л. меда

Разогреть рабочую камеру до 160 °C Hot air humid

Очистить лук, чеснок и сельдерей, нарезать мелкими кубиками. Отделить иголочки розмарина и измельчить.

Обильно приправить телячью рульку солью и перцем. Нагреть масло в сковороде и хорошо обжарить рульку со всех сторон. Выложить телячью рульку в фарфоровую форму.

Немного потушить кубики сельдерея, лука и чеснока до прозрачности, залить красным вином. Добавить очищенные томаты в собственном соку, 2 ст. л. розмарина и мед, довести до кипения. Переложить овощи на телячью рульку и поставить фарфоровую форму на решетку в предварительно разогретую камеру. Довести до готовности.

Put the food in

Hot air humid 160 °C в течение 2 Hrs 30 Mins

Извлечь фарфоровую форму из камеры, вынуть телячью рульку из соуса и поставить в теплое место. Слить соус, добавить овощи к мясу. Вылить соус в сковороду, уварить до состояния сиропа, полить поверх телячьей рульки.

Аксессуары

Фарфоровая форма ½ GN, высота 65 мм

Решетка

Дополнительная информация

Составлен	11.12.2019