



Томленая телячья рулька

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins
Время 2 Hrs 30 Mins
приготовления
Порции 4
прибор Comhair 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 иголки 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

