



Баранье жиго

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins
Время 3 Hrs
приготовления
Порции 4
прибор Comhair SE с 2015 года

Приготовление

4 свеклы, в качестве альтернативы — пастернак

4 моркови

1 корень сельдерея, небольшой, прим. 500 г

15 картофелин, небольших

2 головки репчатого лука

3 зубчика чеснока

Свеклу, морковь и клубень корень сельдерея помыть и очистить. Корень сельдерея разрезать на восемь частей, морковь порезать на 3 части, свеклу на 4 части. Очистить и раздавить зубчики чеснока. Луковицы очистить и разрезать на 4 части. Картофелины помыть и смешать с подготовленными овощами.

1 букет гарни, петрушка, тимьян, лавровый лист, розмарин

1 Баранья нога, бедро, без костей, разделенное на 2 части

4 гвоздики, целые

Соль

Перец

Половину овощей поместить в горшок для тушения, букет гарни уложить в середину, сверху положить баранью ногу. Остальные овощи распределить вокруг бараньей ноги, добавить гвоздику. Приправить солью и перцем.

1 бульонный кубик, куриный

1 л воды

3 ст. л. меда

Вскипятить воду, добавить бульонный кубик и мед. Смесь бульона с медом вылить на баранью ногу. Залить в горшок для тушения столько воды, чтобы ею были покрыты все ингредиенты (прибл. 3–4 л).

Поместить горшок для тушения на решетку на подставку 1 в холодную камеру. Довести до готовности.

Hot air humid 160 °C в течение 3 Hrs





Советы

Овощи можно менять в зависимости от сезона.

Аксессуары

Горшок для тушения или овальная гусятница вместимостью прибл. 9 л, напр. Le Creuset

Решетка

