

Рассольник, приготовленный раздельно, как в старину

Ингредиенты

- Говядина - на кости, примерно 1 кг
- Почки - говяжьи 1 шт (около 400 г)
- Перловая крупа - 2-3 ст.л
- Морковь - небольшая 2 шт
- Лук - 2 шт средние
- Репа - 1/2 шт (или 1/4 среднего клубня корневого сельдерея, или небольшой кусочек корня имбиря)
- Картофель - 2 шт средние
- Огурец - соленый бочковой 2-3 шт
- Рассол - прокипяченный огуречный 150-200 мл
- Зелень - свежая рубленая, горсть
- Соль - (по вкусу)
- Черный перец - свежемолотый (по вкусу)
- Желтки - 1 шт для вмешивания в сметану (по желанию)



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Говядину и говяжью почку зачистить от жира и пленок. Почку залить на несколько часов холодной водой, периодически меняя воду на свежую. Перловую крупу тщательно промыть в нескольких водах и, как и почку, залить водой хотя бы на 3-4 часа.

2

Мясо залить 3 литрами холодной воды и поставить вариться. Тщательно снять пену после закипания и оставить на 2 часа. Никаких специй при этом добавлять не нужно.

3

После замачивания подготовить почки: нанести глубокие продольные надрезы, затем промыть гроздь под струей холодной воды, срезать с «подшвы» и вырезать жесткие пленки у основания каждой почки.

4

Подготовленные почки положить в отдельную кастрюлю, залить их холодной водой так, чтобы уровень воды над почками был сантиметра на два выше. Как и в случае с основным бульоном, довести до кипения, но затем слить воду, почки откинуть на дуршлаг, ополоснуть их в проточной воде, вновь поставить неспешно вариться в оговоренном количестве холодной воды на час-полтора.

5

Вымоченную заранее перловую крупу отварить отдельно в большом количестве слегка подсоленной воды до полной готовности. Обычно это занимает от 20 до 40 минут в зависимости от подготовки крупы.

6

Подготовить овощи: лук, морковь, картофель и репу нарезать соломкой.

7

Почечный бульон соединить с основным так, чтобы осадок, который образовался в результате варки почек туда не попал. Почки нарезать аккуратными пластинами поперек. Огурцы очистить и нарезать тонкой соломкой. Огурцы и почки припустить в течение 15-20 минут в отдельной посуде, добавить к ним бульон.

8

Пока почки припускаются, из основного бульона вынуть мясо, а бульон процедить. Мясо можно оставить в качестве отварного для прочих нужд или, мелко нарезав, добавить потом в рассольник.

9

В бульон положить подготовленный морковь, лук и репу. Довести до кипения, поварить 10-15 минут и добавить картофель. Неспешно варить до полной готовности картофеля.

10

Добавить предварительно отваренную и промытую перловую крупу.

11

После того, как суп закипит, добавить припущенные почки с соленым огурцом. Подсолить рассольник огуречным рассолом по своему вкусу, но так, чтобы кислые нотки в рассольнике преобладали. Обычно при приведенных пропорциях достаточно 150-200 миллилитров рассола, который лучше вливать понемногу, снимая пробу. Перед коррекцией рассол следует вскипятить отдельно и вливать его в рассольник горячим.

12

Попробовать суп на соль, добавить свежемолотый черный перец, горсть рубленой зелени. Через 2-3 минут снять кастрюлю с плиты и оставить рассольник настаиваться под закрытой крышкой - чем дольше, тем лучше.

Приятного вам аппетита :)