

Фламандський карбонад

Бельгійська кухня чомусь мало знайома серед широкого загалу поціновувачів кулінарних шедеврів. Та все ж, вона заслуговує нашої уваги!

Бельгійці таки люблять добре поїсти, відповідно порції у них великі. Варто зауважити, що у бельгійській кухні неймовірно великий асортимент овочевих страв. Овочі у цій країні поважають усі, від малого до великого. Що правда деякі страви перегукуються з французькими, німецькими, голландськими - що ж тут поробиш, сусіди...

Лева частка найсмачніших страв готується ще за рецептами часів Середньовіччя - у Бельгії поважають традиції. І одна з таких гастрономічних традицій - це тушкування м'яса в пиві.

«Фламандський карбонад» або «яловичину по-фламандськи» знають і люблять гурмани всього світу. Запах пива в часі приготування випаровується, змішується з ароматами м'яса і пряного хліба, так виходить чудовий густий соус з м'ясом. Мінімум інгредієнтів та й роботи не так вже й багато, а вечерея незрівнянна - чоловіки неодмінно оцінять смак цієї страви!

- 1 кг яловичини для гуляшу
- 2 пляшки міцного темного бельгійського пива
- 3 суцвіття гвоздики
- 5 горошин ялівцю
- 2 листочки шавлії
- 2 столові ложки олії
- 50 гр вершкового масла
- 4 великі цибулини
- 1 столову ложку коричневого цукру
- 50 мл оцту із червоного винограду
- 4 шматки хліба зі спеціями (типу медового пряника)
- 2 столових ложки гірчиці
- 1 букет «гарні» (пучок запашних трав - петрушка, лавровий листок, тим'ян)
- сіль, перець

Яловичину для гуляшу промити, просушити, порізати великими шматками та викласти у глибоку посудину. До м'яса покласти гвоздику, шавлію і роздавлені горошини ялівцю. Залити однією пляшкою пива, накрити посудину харчовою плівкою та поставити у холодильник на 12-24 год.

Відкинути м'ясо на друшляк, зберігаючи маринад.

Почистити і нарізати великими шматками цибулю. Нагріти каструлю для тушкування на великій вогні, додати олію і масло. Обсмажити почастинно м'ясо до коричневого кольору, не накладаючи одразу забагато м'яса, щоб не припинився процес обсмажування із-за холоду та щоб не виділявся м'ясний сік при низькій температурі жиру.

Обсмажені шматки м'яса викласти в посудину, а в каструлі із залишками жиру обсмажити цибулю – для її кращої карамелізації додати цукор і, помішуючи, смажити 10 хв.

Повернути обсмажені шматки м'яса в каструлю до цибулі, влити оцет, додати букет «гарні», сіль, перець та залити усе маринадом і другою пляшкою пива. Усе довести до кипіння і варити протягом 5-7 хв., щоб випарувався алкоголь.

Тим часом намастити хліб зі спеціями товстим шаром гірчиці. Якщо немає хліба зі спеціями, то можна замінити його медовими пряниками чи звичайним білим, за бажанням чорним хлібом. Хліб відіграє роль згущувача, також послаблює гострий смак пива. Шматки хліба викласти в каструлю поверх м'яса, гірчицею до низу. Накрити каструлю кришкою і поставити в уже нагріту до 180 – 150 С духовку на 2-2,5 год. Час до часу виймати каструлю контролюючи чи не википіла цілковито рідина, у потребі підлити кілька ложок води.

Фламандський карбонад особливо смакуватиме із картоплею «фрі» чи з картопляним пюре у доповненні легкого салату із цикорію.

Щоб приготувати салат із цикорію, потрібно посікти грубо цикорій, також посікти стебло петрушки, покласти у салатницю, додати олію, сіль, перець, дрібку цукру та сік із половини лимона. Усе старанно перемішати і подавати до столу.

