Кролик в пиві по-фламандськи

Кролик у пиві – фірмова бельгійська страва. Вона вас приємно здивує своїм надзвичайно смачним м'ясом у незрівнянному соусі, без жодного натяку пива, просто ароматний, приємно-солодкий та м'який смак.

Ця страва прекрасно годиться для застілля в дружній атмосфері. Велика кокотниця тушкованого кролика у фламандський спосіб прикрасить Ваш святковий стіл. Смачне поживне м'ясо з присмаком гірчиці просто неперевершено підходить як для обіду так і для вечері. Очевидно, що із тушкованим кроликом у насиченім соусі смакуватиме безліч гарнірів: відварена картопля чи пюре, рис, локшина і на додаток зелений свіжий салат чи сезоні овочі.

М'ясо кролика дуже популярне в усій Бельгії, в кожній провінції свої рецепти. Бекон та пиво, що використовуються у цьому приготуванні, присутні в більшості рецептах. У інших додають чорнослив, вишні, овочі... – кожен на свій смак і, обов'язково, солодкий Льєжський сироп (уварені без цукру до густого стану яблука-груші-сливи), ну або ж просто цукор. Тому пропоную базовий рецепт на основі фламандського карбонату, де головними складниками є темне пиво, цукор та гірчиця.

Цим рецептом хочеться продовжити Ваше знайомство з бельгійською кухнею. Бельгійське пиво такий же бренд як, скажімо, французькі духи і бельгійці заслужено претендують на звання найкращих пивоварів у світі. Пивна культура наклала сильний відбиток на кухню і одним з найпоширеніших бельгійських способів приготування м'яса є гасіння його в пиві.

У Бельгії виробляється близько 900 різних марок пива, деяким з них по 400-500 років. У минулому кожна пивоварня мала свій сорт пива, своє джерело води і свого пивовара.

Традиційне бельгійське пиво щільне і міцне – до 12% vol і зазвичай не менше 6° міцності, як правило солодкувате – крім звичних пивних інгредієнтів в бельгійське пиво часто додають рис, цукор, мед, фрукти.

Бельгійські ченці – трапісти – здавна роблять власний варіант елю під загальною назвою Trappiste (марок такого пива в Бельгії всього шість: Achel,

Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle і Westvleteren; ще одна пивоварня, La Trappe, знаходиться в Нідерландах). Воно дуже щільне і гіркувате. Легкий дріжджовий осад на дні пляшки багатий вітаміном В. Відкривати пляшку і розливати напій слід дуже обережно, щоб не збовтати вітамінізований осад, який обізнані люди допивають потім, на десерт.

Пиво до страви можна змінювати та необхідно саме темне, міцне, густе і злегка солодкувате з найбільшим вмістом градусів і, звичайно, бельгійське. Не тому, що рецепт бельгійський, а тому що бельгійське пиво не схоже на інші. Саме таке пиво надасть аромат і легку солодкавість м'ясу.

- 1 кролик
- сіль
- 50 мл олії
- 150 г бекону
- 60 г вершкового масла
- 3 великі цибулі
- 4 зубчики часнику
- 1 букет гарні
- 50 г коричневого цукру
- 5 мл винного оцту
- 2 пляшки темного пива
- 100 мл бульйону із телятини
- 2 шматки хліба зі спеціями чи звичайного
- 50 г міцної гірчиці
- 25 г зернистої гірчиці

Розділити тушку кролика на порційні шматки, вимити м'ясо у холодній воді та обсушити його паперовим рушником, викласти на деко і посолити.

Бекон нарізати кубиками. Почистити та посікти півкільцями цибулю. Приготувати букет «ґарні» із петрушки, листка цибулі порей, чебрецю, лаврового листка. Нарізати кубиками хліб.

На середньому вогні нагріти велику каструлю-кокотницю для тушкування м'яса, додати половину олії і легко обсмажити бекон, вийняти його. У

каструлю добавити решту олії і обсмажити шматки кролика до золотистого з обох боків, вийняти м’ясо. У каструлю додати вершкове масло, розтопити його та обережно, щоб не горіло, додати цибулю, зубчики часнику та букет «ґарні» й обсмажити кілька хвилин. Зменшити вогонь, накрити каструлю кришкою та тушкувати цибулю протягом 5 хв.

> *У товстій каструлі при накритій кришці одразу утворюється пара і конденсат, каплі води стікають і овочі впарюються.*

Відкрити каструлю, збільшити вогонь і додати коричневий цукор, карамелізувати його 2 хв., додати оцет та проварити ще 2 хв. увесь час помішуючи, щоб увесь оцет випарувався. Повернути обсмажені шматки кролика у каструлю, виклавши поверх цибулі, також бекон, залити пивом, бульйоном, та посипати порізаним хлібом. Хліб відіграє роль згущувача, також послаблює гострий смак пива.

Довести до кипіння, прокип’ятити 5хв., щоб випарувався алкоголь, накрити кришкою та поставити у нагріту до 180-200 С духовку. Тушкувати кролика 1,30 – 2 год.

> *Ніжне м’ясо кролика краще не помішувати при довгому часі готування, великій кількості рідини та малій температурі, щоб шматки не розвалилися.*

Після зазначеного часу готування, обережно вийняти із каструлі шматки м’яса, також видалити букет «ґарні» і часник. Довести соус до відповідної густини, уварюючи його на вогні увесь час помішуючи для кращого розчинення інгредієнтів та утворенню однорідної консистенції. В останній момент додати обидві гірчиці, скуштувати соус на сіль, та повернути шматки кролика у соус. Тримати у теплі та вже не кип’ятити.

Перед подачею м’ясо кролика щедро полити утвореним при готуванні солодкаво-кислим соусом.

Надзвичайно смачна ця страва із відвареним чи тушкованим цикорієм, що має гіркуватий присмак – ці два смаки добре поєднуються і доповнюють один одного, а також з картоплею, приготованою у різний спосіб.

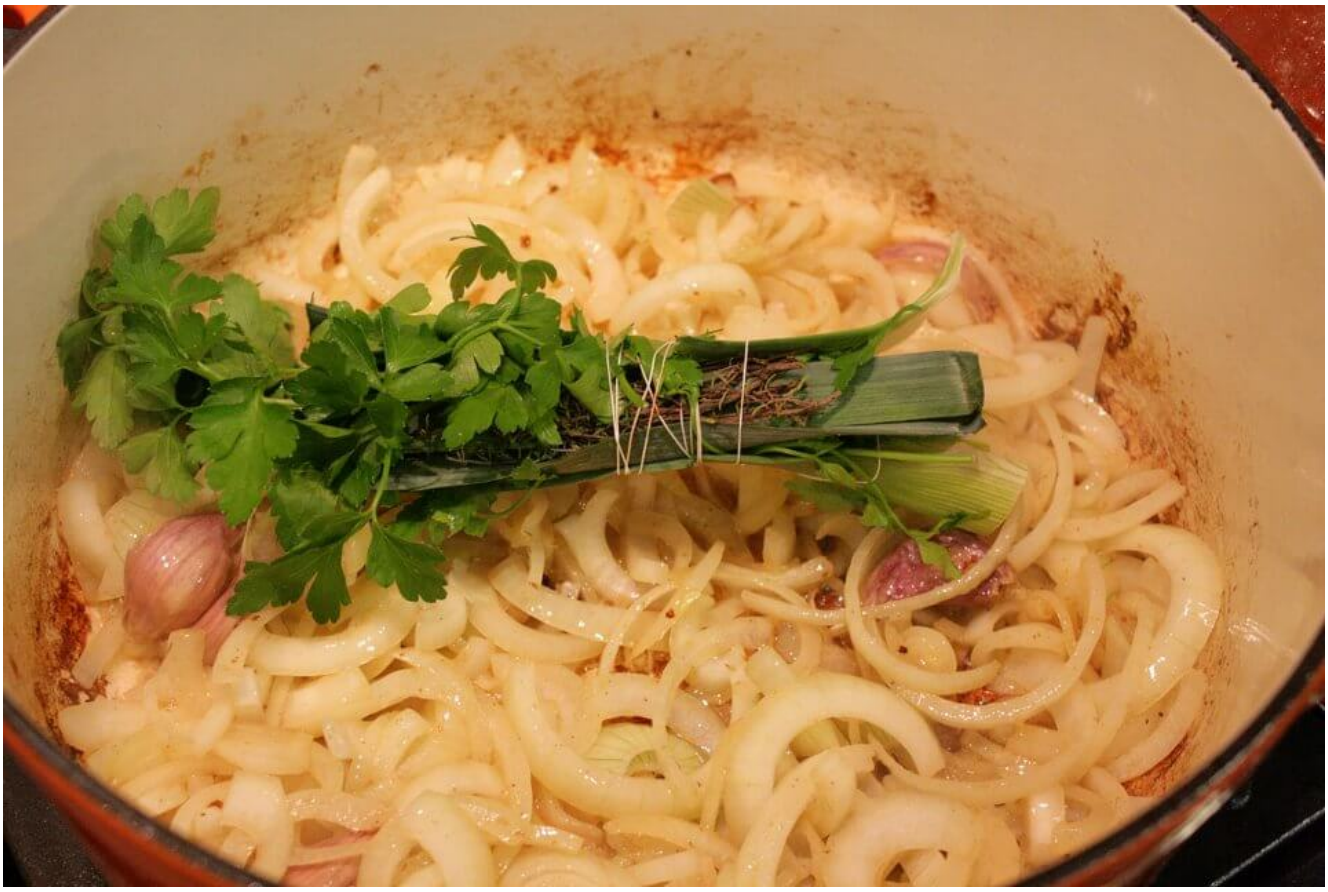

Westmall
TRAPPIST
Dubbel
































CHASSEUR

