Рулька в пиві

Зима, різдвяний ярмарок, глінтвейн і рулька – слова, що найбільш вживанні у цю пору.

Що може бути цікавішим за звучання цих слів? Звичайно, власноручне приготувати для вашої великої й веселої компанії цієї величезної ноги доброго кабанчика. Маємо зазначити, що не все так складно як виглядає, повірте, процес приготування цієї смаковито-соковитої страви захопливий, особливо для чоловіків напередодні якогось свята.

Цикл зимових свят уже наближається і незабаром розпочнуться гучні різдвяно-новорічні ярмарки де поїдаються тони сосисок, капусти, дерунів і, звичайно, рульок і запивається… тим, що кому до смаку.

Такий продукт як свиняча рулька надзвичайно популярний у багатьох країнах світу. Це зовсім не дивно, варто тільки взяти до уваги її ніжне та соковите м'ясо. Мабуть, тому в різних світових кулінарних традиціях існує безліч рецептів приготування смачних та поживних страв з цього м'ясного продукту. Це і чеське Veprevo koleno, і Schweine Haxe й Eisbein з Німеччини, і, звичайно ж, англійська страва Pig's knuckle.

Рулька – свиняча гомілка, частина свинячого окосту від задньої ноги тварини, адже вона більша і м'ясиста. У народі, зазвичай, більш вживано звучить як рулька. Саме цю частину свинячого окосту варто вибирати для нашої страви – більш м'ясисту з малим прошарком жиру і тонкою шкірою.

Свинячу рульку успішно використовують для приготування і перших, і других страв, адже м'яса в ній достатньо. Наприклад, прекрасним інгредієнтом для отримання ароматного наваристого горохового супу вважають копчену свинячу рульку. М'ясний напівфабрикат, попередньо відварений майже до повної готовності, запікають в духовці з овочами, у фользі або рукаві, під соусом і т.д.

Таємниця ніжності та соковитості готової свинячої рульки полягає у тому, що м'ясо, перед тим як готувати, необхідно замаринувати в особливому маринаді з додаванням солі, оцту, вина, різних прянощів та інших компонентів. Ми пропонуємо маринад на основі пива.

- 2 великі свинячі рульки
- 1,5 літри темного пива
- 6 зубчиків часнику
- 2 морквини
- 1 велика цибулина
- 1 стебло селери або четвертинка кореня
- 3-4 лаврові листки
- 2 стручки гострого перцю
- Чорний і духмяний перець горошком, аніс, кардамон, гвоздика
- Сіль (щоб бульйон був доволі солоний)

Соус:

- 1 столова ложка меду
- 1 столова ложка гірчиці
- 3 столові ложки соєвого соусу або бульйону в якому варилися рульки

Рульки добре вимити, пошкрябати шкіру ножем і ще раз вимити.

Часник почистити, зубчики розрізати на дві, три частинки. Зробити ножем розрізи на рульках та нашпигувати їх часником. Нашпиговані рульки перекласти в каструлю і залити пивом. Для цього краще використовувати якісне ароматне темне пиво. Бажано покрити рульки повністю і в процесі маринування протягом кількох годин або залишити на ніч, перевертати їх кілька разів.

Потім, до маринаду додати спеції, овочі, воду, щоб рідина повністю покривала м’ясо і варити 2 год на малому вогні. Поки рулька вариться Ви можете приготувати соус для їх глазурування.

Варені рульки перекласти у глибоке деко змастити половиною попередньо змішаного соусу та запікати їх ще 60 хв при температурі 180-200 С.

За 20-15 хв до завершення випікання рульки бажано змастити ще раз залишеним соусом, увімкнути конвекцію і продовжувати запікати до апетитної рум’яної скоринки.

Рульку зазвичай подають з гірчицею, хроном, квашеною капустою і різними соліннями. Тож смакуйте на здоров’я.










MELI
MELI


MAILLE
L'Originale
MELI
soja




MAILLE
MAILLE
L'Originale
MELI
Honey Miel Honey
soja


MAILLE
soja