BarnamÃ¡rtÃ¡s szarvasborjÃº csontjÃ¡bÃ³l

SzerzÅ‘ -ka-pÃ-r-
2008. februÃ¡r 01.
UtolsÃ³ frissÃ-tÃ©s 2008. Ã¡prilis 07.

- 1 kg hÃºsos szarvascsont
- 2 Ã©s fÃ©l ek. sertÃ©szsÃ-r
- 2 liter hÃºsleves

- 3 ek. finomliszt
- 1 csapott ek. cukor
- 1 csokor vegyeszÃ¶ldsÃ©g
- 1 nagy fej vÃ¶rÃ¶shagyma
- 2 ek. sÃ»rÃ-tett paradicsom
- 1 dl vÃ¶rÃ¶sbor
- 5 dkg szÃ¡rÃ-tott erdei gomba
- a petrezselyem szÃ¡ra
- fÃ©l ek. sÃ³

- 2 db babÃ©rlevÃ©l
- 1 tk. kakukkfÃ»
- 1 tk. egÃ©sz bors
- 1 ek. worchester szÃ³sz
- 1 db szerecsendiÃ³ virÃ¡g
- 4 db szegfÃ»bors

A szarvasborjÃº - vagy Ã¼nÃµ - hÃºsos csontjÃ¡tbÃ³l, illetve a lÃµtt rÃ©szt kivÃ¡gva a maradÃ©k oldalasbÃ³l kÃ©szÃ-thetjÃ¼k kitÃ»nÃµ alapmÃ¡rtÃ¡st. (Ha nem Ã¡ll rendelkezÃ©sÃ¼nkre vadcsont, kÃ©szÃ-hetjÃ¼k marhÃ¡bÃ³l is).Â Â A csontokat bÃ¡rdda felaprÃ-tjuk Ã©s megpirÃ-tjuk 2 evÃµkanÃ¡l zsÃ-ron. HozzÃ¡adjuk a felszeletelt zÃ¶ldsÃ©geket, a nagyobb gerezdekre vÃ¡gott hagymÃ¡t, a felaprÃ-tott gombÃ¡t, a paradicsompÃ¼rÃ©t Ã©s a kissÃ© megtÃ¶rt fÃ»szereket, majd miutÃ¡n ezeket is hozzÃ¡pirÃ-tottuk a csonthoz, az egÃ©szet felengedjÃ¼k a hÃºslevessel. Legjobb, ha a leves marhÃ¡bÃ³l vagy fÃ¡cÃ¡nbÃ³l kÃ©szÃ¼lt, de vÃ©gsÃµ esetben hasznÃ¡lhatunk hozzÃ¡ 2 db erÃµleveskockÃ¡t is.

MÃ-g a csont Ã©s a zÃ¶ldsÃ©gek fedÃµ alatt puhulnak, a cukrot fÃ©l kanÃ¡l zsÃ-ron aranysÃ¡rgÃ¡ra pirÃ-tjuk Ã©s a liszt hozzÃ¡adÃ¡sÃ¡val barna rÃ¡ntÃ¡st kÃ©szÃ-tÃ¼nk belÃµle. A rÃ¡ntÃ¡s felengedÃ©sÃ©hez nyugodtan hasznÃ¡ljunk egy merÃµka mÃ¡rtÃ¡shoz Ã¶ntÃ¶tt levesbÃµl. MiutÃ¡n a rÃ¡ntÃ¡st hozzÃ¡adtuk, mÃ©rsÃ©keljÃ¼k a tÃ¼zet Ã©s addig fÃµzzÃ¼k fedÃµ alatt amÃ-g a hÃºsos rÃ©szek le nem vÃ¡lnak a csontrÃ³l Ã©s a zÃ¶ldsÃ©gek szÃ©tmÃ¡lnak. Ehhez mintegy 4-5 Ã³rÃ¡ra van szÃ¼k VÃ©gÃ¼l hozzÃ¡adjuk a vÃ¶rÃ¶sbort Ã©s a worchester-t, 1-2 percig forraljuk mÃ©g vele, majd acÃ©l szitÃ¡n leszÃ»rjÃ¼k Ã©s eltÃ¡volÃ-tjuk a tetejÃ©rÃµl. A jÃ³ barnamÃ¡rtÃ¡s szÃ-ne sÃ¶tÃ©tbarna, a bemÃ¡rtott kanÃ¡lrÃ³l lefelÃ© fordÃ-tva nem folyik le. Ã–nmagÃ¡ban alapvetÃµen vÃ¶rÃ¶shÃºsokhoz adjuk, de kÃ¼lÃ¶nbÃ¶zÃµ komponensek hozzÃ¡adÃ¡sÃ¡val szÃ¡mos egyÃ©b m is kÃ©szÃ-thetÃ¼nk belÃµle. HÃ»tÃµszekrÃ©nyben 2-3 napig is tÃ¡rolhatÃ³, fagyasztva pedig szinte bÃ¡rmeddig, Ã-gy Ã©rdem maradÃ©kot eltenni kÃ©sÃµbbi felhasznÃ¡lÃ¡s cÃ©ljÃ¡ra.Â