

GOŁĄBKI Z CZERWONEJ KAPUSTY I KACZKI

18 Porcje | Czas przygotowania 150 min

SKŁADNIKI

1 główka / czerwonej kapusty
1 kg / udek z kaczki
1 szklanka / kaszy pęczak
1 sztuka / pora
1l / rosółu z kaczki
200 ml / czerwonego wina
2 liście laurowe
1 sztuka / bakłażana
4 sztuki / marchewki
2 łodygi / selera naciowego
1 papryczka piri-piri
1 ząbek czosnku
½ pęczka / kolendry
½ pęczka / pietruszki
1 pęczek / koperku
½ łyżeczki / sumaku
1 łyżka / masła
1 łyżka / octu
Sól, pieprz

LISTA ZAKUPÓW

Czerwona kapusta
1 kg udek z kaczki
Kasza pęczak
Por
Bakłażan
4 marchewki
Seler naciowy
Papryczka piri-piri
Czosnek
Szalotka
Natka kolendry
Natka pietruszki
Koperek
Suszona żurawina
Sumak
Czerwone wino
Masło
Ocet

SOS:

1 sztuka / szalotki

1 ząbek czosnku

4 łyżki / suszonej żurawiny

500 ml / czerwonego wina

1 łyżeczka / masła

1 łyżeczka / mąki pszennej

Pieprz

SPOSÓB PRYZYRZĄDZANIA

Udka z kaczki pozbawiamy skóry, kości i ścięgien. Tak przygotowane mięso mielimy i przekładamy do większej miski.

Kaszę pęczak gotujemy 12 minut w osolonej wodzie. Ugotowaną kaszę dodajemy do mięsa. Bakłażana opalamy z wierzchu, a następnie wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 200°C na 30 minut. Upieczonego bakłażana pozbawiamy skórki, miąższ rozdrabniamy i dodajemy do mięsa. Pora myjemy, a następnie białą część drobno siekamy. Na patelni rozpuszczamy łyżkę masła i dusimy pora ok. 5 minut. Uduśzone pory dodajemy do mięsa. Papryczkę piri-piri drobno siekamy i dodajemy do mięsa. Ząbek czosnku obieramy i przeciskamy przez praskę i dodajemy do mięsa. Kolendrę, pietruszkę i koperek drobno siekamy i dodajemy do farszu. Marchewki obieramy i dwie ścieramy na drobnych oczkach tarki, po czym dodajemy je do mięsa, a dwie kroimy w talarki i wrzucamy do rosółu z kaczki. Do rosółu dodajemy 200 ml czerwonego wina, 2 liście laurowe, zieloną część pora pokrojoną w mniejsze kawałki i pokrojony seler naciowy. Rosół z warzywami gotujemy 15 minut.

Farsz doprawiamy solą, pieprzem oraz sumakiem. Dokładnie mieszamy. Aby sprawdzić, czy mięso jest doprawione formujemy z niego małego kotlecika i smażymy. Próbuujemy, w razie potrzeby doprawiamy.

W szerokim i wysokim garnku zagotowujemy wodę z łyżką soli i octu. Z kapusty zdejmujemy pierwsze liście i myjemy ją. Wycinamy głąb. Będziemy sparzać kapustę. Możemy sparzać każdy liść osobno lub włożyć całą główkę kapusty do garnka i zdejmować liście, gdy są elastyczne. Ze sparzonych liści wycinamy twardą „żyłę”. Do zwinięcia gołąbków wykorzystamy, duże liście – na kilogram mięsa ok. 18 sztuk.

Zawijamy gołąbki. Na każdy liść kapusty układamy kulę za wyrobionego mięsa i bardzo ciasno zawijamy. Proponuję robić to w rękawiczkach, ponieważ czerwona kapusta farbuje. Tak zawinięte

gołąbki układamy w naczyniu, w którym będziemy je piec. Naczynie do pieczenia nie może być za duże. Jeżeli gołąbki w naczyniu ułożymy zbyt luźno, rozpadną się podczas pieczenia. Zwinięte gołąbki zalewamy rosółem z warzywami i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180°C na 1,5 godziny.

Przygotowujemy sos. W rondelku rozgrzewamy łyżeczkę masła i wrzucamy drobno pokrojoną szalotkę i czosnek. Po minucie dorzucamy suszoną żurawinę. Przesmażamy 2 minuty i wlewamy czerwone wino oraz 4 łyżki wody ze sparzania kapusty. Do tego sosu pasuje wino z nutą owoców leśnych np. Carmenere. Redukujemy wino 10 minut. Po tym czasie zagęszczamy sos mąką, aby był gęstszy.

Upieczone gołąbki podajemy z sosem z czerwonego wina i np. puree ziemniaczanym i sałatą masłową.