

Dánská polévka s knedlíčky a rozinkovou rýží

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 6

- Hovězí maso přední 600 g
- Hovězí polévkové kosti 3 ks
- Voda 16 hrnek
- Cibule - nasekaná nahrubo 2 ks
- Mrkev - nasekaná nahrubo 450 g
- Celer - menší, nadrobno nasekaný 1 ks
- Petrželka - nadrobno posekaná 1 lžíce
- **Masové knedlíčky:**
- Mleté maso 450 g
- Sůl 0.5 lžička
- Nové koření 0.5 lžička
- Strouhanka 0.5 hrnek
- Vejce 1 ks
- Smetana nízkotučná 1 hrnek
- **Nočky:**
- Máslo rozpuštěné 0.5 hrnek
- Mouka 1 hrnek
- Voda vařící 1 hrnek
- Sůl 0.5 lžička
- Vejce 3 ks
- **Rýže s rozinkami:**
- Rýže vařená 3 hrnek
- Rozinky 0.25 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Dánsko

Počet porcí: 6

Postup:

Příprava hovězího vývaru:

V přiměřeně velkém kastrolu osmahneme polévkové kosti dohněda a pak přidáme 12-16 šálku (šálek=250 ml) vody.

Vložíme také nasekanou cibuli, polovinu množství mrkve, všechn celer, petrželku, a ostatní zeleninu pokud si to přejeme a vše osolíme podle chuti.

Kapalinu uvedeme do varu a zeleninu s masem kostmi zvolna velmi vaříme až 12 hodin.

Vývar procedíme přes síto, získáme průzračné "consommé" (vývar) a přidáme najemno nasekanou čerstvou petrželku.

Půl hodiny před podáváním vývar vždy ohřejme a přidáme zbytek nasekané čerstvé mrkvičky.

Příprava masových knedlíčků:

Smícháme všechny suroviny určené pro masové knedlíčky, necháme 30 minut odpočinout a tvarujeme je do malých oválků.

Oválky vhadujeme do vroucí vody a zde ponecháme 5 až 10 minut.

Po uvaření knedlíčky z vody vyjmeme, ponoříme je do studené vody. Můžeme je vložit do vývaru ihned nebo je a pak podávat zvlášť v misce na stole.

Příprava nočků:

Do kastrolu na plotně nalijeme osolenou vodu a přidáme máslo.

Po rozpuštění másla intenzivně vmícháme mouku, na velmi mírném plameni stále mícháme až se ve středu kastrolku dělá nelepivá těstovinová hrouda (postup jako při přípravě odpalovaného těsta) Směs necháme 10-15 minut zchladnout, postupně přidáváme vejce, přičemž a každé pořádně do těsta vmícháme.

V hrnci uvedeme vodu do velmi mírného varu (voda je těsně pod bodem varu), aby se nočky po vhození do vody neslepily.

Těsto přidáváme do horké vody pomalu, po dvou pomocí lžice v podbě malých nočků a to vždy s mírným časovým odstupem.

Vaříme asi 5-7 minut v závislosti na teplotě vody.

Po této době jeden knedlíček vyjmeme a překrojením ověříme, zda je již uvařen.

Příprava rýže s rozinkami:

Rýži uvaříme běžným postupem v množství odpovídajícímu počtu těšících se strávníků.

Rozinky vložíme do rýže asi až pět minut před jejím dovařením.(Pravověrní Dánové vkládají rozinky do rýže, ale pro někoho to nemusí být přednost a tak si vezme rýži samotnou a přidá si ji do polévky.

Rýže není v polévce absolutně nutná, zvyšuje jen její rozmanitost a vydatnost.