

# CORNEBEEF, LAHÁDKOVÁ, ĀĀAM!

ĀĀetrtek, 18 bĀĀezen 2010

Jak uĀĀ jsem se zmĀnĀl v komentĀřĀ k ĀĀlĀnku o svĀtku SvatĀho Patrika, dal&scaron;Ā jĀdlo, které k tomu svĀtku patĀĀ, je &bdquo;Corned beef, cabbage, potatoes, with horseradish sauce&ldquo;, coĀĀ ochotnĀ pĀĀeloĀĀĀ - aspoĀĀ ĀĀĀteĀĀnĀ - Corned beef, zelĀ a brambory s kĀĀenovou omĀĀkou. No, ona to ani tak není omĀĀka, jako dip, tenhle termĀn uĀĀ v&scaron;ichni znĀme, ĀĀe. NejdĀĀ musĀm vysvĀtlit, ĀĀe to hovĀzĀ nemá s kukuĀĀicĀ &dash; corn - naprosto nic spole

JmĀno je uvedeno v OxfordskĀm slovnĀku uĀĀ v roce 888 po Kristu. Je to hovĀzĀ maso naloĀĀenĀ s hrudkovitou solĀ - kernels - v soudku. (Corn of salt, takĀĀe zrna soli.) Irsko bylo nejvĀĀ vĀvozcem takto naloĀĀenĀho, vlastnĀ nasolenĀho, hovĀzĀho, na svĀĀ, aĀĀ do roku 1825. V&scaron;ichni znĀme z literatury, ĀĀe nĀmoĀĀnĀci na dlouhĀch plavbĀ nejedli takĀĀka nic jinĀho, neĀĀ nasolenĀ hovĀzĀ, coĀĀ je, jak uĀĀ vĀme, corned beef. V Anglii se servĀruje Corned beef, takĀe irskĀ jĀdlo. "Corned beef a zelĀ" není zrovna pĀĀvodem irskĀ, ale "corned beef" je, svĀĀ si jen to zelĀ pĀĀĀdal. Oblast Cork v Irsku byla velkĀm producentem Coerned beef kolem roku 1600, aĀĀ do roku 1825. Byl to jejich vĀvoznĀ artikl do celĀho svĀĀta, pĀĀevĀĀnĀ v plechovkĀch. .

BritskĀ armĀda se tĀm ĀĀĀvila uĀĀ v dobĀĀ napoleonskĀch vĀlek. Dnes mĀĀĀeme (aspoĀĀ tady v Americku) koupit Corned plechovkĀch v kaĀĀdĀm obchodĀĀ, ale na&scaron;ĀstĀ je i bĀĀĀnĀ k dostĀnĀni corned beef jen naloĀĀenĀ, které si pak kaĀĀ sĀm dodĀĀlĀ a dopeĀe doma.

. Pak je to nejlep&scaron;Ā, protoĀĀe v plechovkĀch je dnes maso uĀĀ namletĀ, a na&scaron;el jsem tam kousky rozsekanĀch ĀĀil i chlupatĀ kĀĀĀe. Fuuuj!

Ale dost teorie, je ĀĀas na recept: Ingredience na marinĀdu :

6 hrnkĀĀ vody (jeden hrnek je 2,53 dl) ¼ hrnku ko&scaron;er, nebo krystalovĀ soli 1/3 hrnku svĀĀlĀho hnĀĀdĀho cukru ¼ hrnku koĀĀenĀ na naklĀdĀnĀ, k tomu skvĀĀle vyhovĀ smĀĀs na naklĀdĀnĀ okurek i s naklĀdacĀ solĀ 2 ¼ kilogramu hovĀzĀ plece.

A teĀĀ co s tĀm: .. SmĀchejte a svaĀĀte v&scaron;e na marinĀdu, aĀĀ se cukr i sĀĀ rozpustĀ, nechte vychladnout. Do masa nadĀĀlejte noĀĀem nĀĀco dĀrek a dejte nejlepĀe do plastickĀho pytle, zalijte marinĀdou, a v&scaron;e v hrnci do lednice. Ten plastik je tam proto, aby to nechytl kovovou chuĀĀ, a taky aby se to snĀz mĀchalo. Marinujte v lednici 3 dny aĀĀ jeden tĀden, dennĀĀ protĀĀepejte, pĀĀevraĀĀte, aby bylo maso potopeno. Potom maso oplĀchnĀte vodou, dejte do hrnce s vodou, pĀĀĀdejte 1 men&scaron;Ā cibuli, na ĀĀtvrťky rozkrojenou, 1 vĀĀĀ mrkev, na hrubo rozkrĀjenou a 1 ĀĀĀpĀk celeru (moĀĀnĀ by mohl bĀt i koĀĀen, ten je v Americku tĀĀĀko k sehnĀnĀ).

. PĀĀĀveĀte do varu, pak stĀhnĀte a nechte zvolna vaĀĀit asi 2 ½ hodiny, aĀĀ je maso mĀĀkĀe na vidliĀĀku. AĀĀ je maso pĀĀĀdejte do hrnce hlĀvku zelĀ, nakrĀjenou a 1 &dash; 1 1/2 cm silnĀ plĀtky a vaĀĀte dĀl, aĀĀ je i zelĀ mĀĀkĀe. Potom vyndejte maso, nechte 10 minut odpoĀĀnout a pak krĀjejte na tenkĀ plĀtky napĀĀĀ vĀlkna. K tomu patĀĀĀ obyĀĀejnĀĀ vaĀĀ brambory, na to nĀvod nepotĀĀebujete. .

KĀĀenovĀ omĀĀka se dĀĀlĀ takhle: .

V misce smĀchejte 2 hrnky kysanĀ &scaron;lehaĀĀky, 2 lĀĀice francouzskĀ hoĀĀĀice, 2 lĀĀice strouhanĀho kĀĀenu a cit

chuti. To je ten nejjednodušší recept co jsem našel. Ono je vlastně těžké je najít, normálně každým zařezáním &ndash; kup si naložené maso. To mi připomíná starý známý vtip na "slepici po cikánsku": recept zařezáním &ndash; ukradni slepici...

Tak, dnes tu máme Svátek Svatého Patrika, za chvíli uvážíme kravatu, pochopitelně zelenou, ozdobenou pšeničnou pívem jdou do města. Večer pak na veselici klubu válečných veteránů. Kdy se ptají zda jsem byl na vojně, hrdě říkám že v úplně jiné armádě. A hned je důvod se napít... :-)))

A jako vždycky vám přeji dobrou chuť, Michal

Další spoustu receptů najdete v mé Grilovací kuchyni.