

Golonka po bawarsku wg. M. Gessler



Autor: **kuchniakolorublon**

Przepisów: **149** Ocena: **2486**



5-6 os.



> 60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- - 3 golonki
- - 8 ziaren ziela angielskiego
- - 5-6 listków laurowych
- - 0,5 łyżeczki ziaren czarnego pieprzu
- - sól
- - 3 marchewki
- - 2 duże cebule
- - gałązka selera naciowego
- - pół dużego selera korzeniowego
- - spory por
- Marynata z ciemnego piwa:
 - - 2 butelki ciemnego piwa
 - - po 1 łyżce majeranku i słodkiej papryki
 - - 0,5 łyżeczki kminku
 - - 1 cebula w grube plastry
 - - 3-4 ząbki czosnku

Sposób przygotowania:

- 1 Golonki myjemy, osuszamy i mocno solimy. Naprawdę mocno, zwłaszcza w okolicach kości. Ma się wydawać, że tej soli jest jakieś 6x za dużo. Ja swoje golonki (tzn. świńskie) nasoliłam aż na biało.
Odstawiamy na przynajmniej 12h do lodówki.
Jest to konieczne, by mięso skruszało i nabrało smaku.
- 2 Następnego dnia odlewamy z garnka płyn, który wytworzył się z zasolonych golonek.
Jeśli tak jak ja, zasoliliśmy na biało, płuczemy golonki i garnek pod kranem.
Do golonek dokładamy ziele angielskie, listki laurowe i pieprz. Zalewamy wodą tak, by przykryła mięso. Jeśli płukaliśmy golonki pod kranem, dodajemy do gotowania trochę soli.
Gotujemy na wolnym ogniu około 1,5h.
- 3 Po upływie tego czasu dodajemy pokrojone warzywa i gotujemy kolejne 30-40 minut. Dobrze jest opalić cebule, o wiele bardziej podbije nam to smak. Konieczne jest spróbowanie wywaru - musi wydawać się nieco za słony. W razie potrzeby dodajemy nieco soli, jeśli jest tak słony, że dwunastnica skręca nam się w ósemki, odlewamy go trochę i na to miejsce wlewamy zwykłą wodę. Studzimy golonki.

- 4 Przygotowujemy marynatę. Do garnka wlewamy piwo (no dobra, możesz trochę wypić, ale tylko parę łyżków ;)). Dodajemy przyprawy i czosnek, cebulę jednak zostawiamy na później - do pieczenia. Skórę na golonkach nacinamy jak lubimy - ja nacinam w kratkę. Jeśli chcemy, możemy przełożyć marchewkę z gotowania do piwa. Do gara z marynatą wkładamy golonki i dolewamy bulionem powstałym przy gotowaniu - aż przykryje mięso. Odstawiamy na 1-2h, żeby dobrze przeszło marynatą.
- 5 Po tym czasie golonki wyjmujemy z marynaty, przekładamy do naczynia żaroodpornego i zalewamy marynatą kilka centymetrów poniżej brzegu naczynia. Obkładamy plasterkami cebuli i lekko posypujemy majerankiem. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i pieczemy 45 minut do 1h, co jakiś czas obracając w trakcie pieczenia, żeby całość ładnie się upiekła. Podajemy gorące z chrzanem, zasmażaną kapustą lub kluskami śląskimi.

Smacznego!!!!

Twoje notatki do przepisu: