

Μαγειρευτό των Χριστουγέννων με κόκκινο κρασί και φρούτα

Τόσο νόστιμο, τόσο μαλακό, μοσχομυριστό και χορταστικό, που αυτό το Χριστουγεννιάτικο μοσχάρι κατσαρόλας, θα κλέψει την παράσταση στο γιορτινό σας τραπέζι

Υλικά Συνταγής

4 κ.σ. ελαιόλαδο
2 λωρίδες μπέικον
5 κιλό μοσχάρι (λαιμό χτένι ή κότσι)
αλάτι
φρεσκοτριμμένο πιπέρι
1/4 φλ. αλεύρι
1/4 φλ. κονιάκ
2 φλ. κόκκινο ξηρό κρασί (Merlot ή Syrah)
2 φλ. ζωμό κότας
2 κ.σ. πελιτέ ντομάτας
2 σκελίδες σκόρδο
400 γραμ. κρεμμυδάκια πέρλες
400 γραμ. μανιτάρια
150 γραμ. δαμάσκηνα
2 κ.σ. βούτυρο
μαϊντανό ψιλοκομμένο (πούδρα) για το σερβίρισμα

Για το αρωματικό μπουκέτο

1 κλαδάκι δεντρολίβανο



4-5 κλαδάκια θυμάρι φρέσκο
2 δαφνόφυλλα
10 κόκκους πιπέρι

Εκτέλεση

Για το Χριστουγεννιάτικο μοσχάρι κατσαρόλας, θα χρησιμοποιήσουμε κρεμμυδάκια πέρλες (έτοιμα, κατεψυγμένα και ξεπαγωμένα). Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε κατσαρόλα και ροδίζουμε το μπέικον να γίνει τραγανό, για 4' - 5'. Το βγάζουμε σε απορροφητικό χαρτί. Όταν κρυώσει το ψιλοκόβουμε και το κρατάμε για αργότερα.

Στεγνώνουμε το κρέας σε απορροφητικό χαρτί, το αλατοπιπερώνουμε και

το αλευρώνουμε. Το ροδίζουμε στην κατσαρόλα να κάνει χρώμα απ' όλες τις πλευρές. Τα κομμάτια που ροδίζουν τα βγάζουμε σε πιατέλα και συνεχίζουμε με τα υπόλοιπα.

Όταν όλα τα κομμάτια είναι έτοιμα, τα ξαναβάζουμε στην κατσαρόλα. Προσθέτουμε τον πελιτέ, σβήνουμε με το κονιάκ και τρίβουμε την κατσαρόλα. Προσθέτουμε το κρασί, το ζωμό και το αρωματικό μπουκέτο. Αφήνουμε να πάρει βράση για 15', μετά χαμηλώνουμε τη φωτιά, σκεπάζουμε και σιγοβράζουμε για 50' με 1 ώρα, να μισομαλακώσει το κρέας.

Ζεσταίνουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο σε τηγάνι. Προσθέτουμε το σκόρδο, τα

κρεμμυδάκια, τα δαμάσκηνα και τα μανιτάρια και τα σοτάρουμε για 5'. Αλατοπιπερώνουμε και τα ρίχνουμε στην κατσαρόλα με το φαγητό. Δυναμώνουμε λίγο τη φωτιά και βράζουμε για επιπλέον 30', μέχρι να μαλακώσει τελείως το κρέας. Αφαιρούμε το αρωματικό μπουκέτο και ρίχνουμε στη σάλτσα (εκτός φωτιάς) το παγωμένο βούτυρο σε κομματάκια. Κουνάμε απαλά την κατσαρόλα να λιώσει το βούτυρο και να γυαλίσει η σάλτσα. Σερβίρουμε το κρέας με την πυκνή, σκούρα, γυαλιστερή σάλτσα και τη γαρνιτούρα του. Πασπαλίζουμε δηλαδή με πούδρα μαϊντανού και ξεροψημένο, ψιλοκομμένο μπέικον.



Κοτόσουπα

Συστατικά:

1/2 κοτόπουλο (περίπου 800 γραμμάρια)
1 κρεμμύδι ξηρό ολόκληρο
1 κρεμμύδι ξηρό ψιλοκομμένο
λίγο σέλινο ολόκληρο
λίγο σέλινο ψιλοκομμένο
1 πατάτα ψιλοκομμένη
2 καρότα ψιλοκομμένα
αλάτι και πιπέρι
1/3 ποτηριού του νερού ελαιόλαδο
1 κολοκυθάκι ψιλοκομμένο
1 ποτήρι του νερού ντοματάκια ψιλοκομμένα
1/2 ποτήρι του νερού πεπονάκι (ή ό,τι άλλο ψιλό ζυμαρικό θέλουμε)

Οδηγίες:

Πλένουμε το κοτόπουλο, το βάζουμε σε μια κατσαρόλα μαζί με το ολόκληρο

κρεμμύδι και το ολόκληρο σέλινο, το σκεπάζουμε με νερό, ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι και το βράζουμε για 40-45 λεπτά. Μετά το καθαρίζουμε από τις πέτσες και τα κόκαλα και το ψιλοκόβουμε. Σουρώνουμε το ζουμί της κατσαρόλας και πετάμε το κρεμμύδι και το σέλινο. Στη συνέχεια, ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε πρώτα το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και ύστερα από λίγο τα ντοματάκια. Προσθέτουμε το ζουμί από το κοτόπουλο, την πατάτα, τα καρότα, το ψιλοκομμένο σέλινο, το κολοκυθάκι και νερό τόσο ώστε να σκεπάζει τα υλικά και τα βράζουμε για 1 ώρα και 20 λεπτά περίπου. 20 λεπτά προτού σβήσουμε τη φωτιά προσθέτουμε το ψιλοκομμένο κοτόπουλο και στα τελευταία 5 λεπτά ρίχνουμε και το ζυμαρικό. Σβήνουμε τη φωτιά, αφήνουμε το φαγητό για 10 λεπτά με σκεπασμένη την κατσαρόλα και μετά σερβίρουμε.

Σουβλάκι με ιστορία

Το πιο εκλεκτό κρέας που δοκίμασες ποτέ!

ADVANCED SOUVLAKI

στο Canterbury από το 2000



ΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΣΤΟ ΣΙΔΝΕΪ
αρνί | χοιρινό | μοσχάρι | κοτόπουλο

**ΑΝΟΙΞΑΜΕ το 2ο κατάστημά μας
στο Kogarah (118 Railway Parade)
...και σας περιμένουμε**

Δρίστης ποιότητας φρέσκα κρέατα για το οικογενειακό
τραπέζι, για γιορτές και μεγάλες εκδηλώσεις

Μοναδική εξυπηρέτηση, ασυναγώνιστες τιμές!

9789 1000 - 9588 1001

www.advancedpoultry.com.au **ADVANCED POULTRY P/L**
www.advancedpoultry.net.au facebook: advanced souvlaki