

Hovezi rendang

Rozsireny pruvodce - presne 3 strany



Minangkabauska technika pomale redukce

Rendang pochazi z kuchyne Minangkabau na zapade Sumatry. Podstatou neni jen seznam koreni, ale dlouhe vareni masa v kokosovem mlece a postupne odparovani vody, dokud se zaklad nezmeni v tmavy koreneny povlak.

Gulai, kalio a rendang

Faze	Co vidite	Co delat
Gulai	Dost ridke tekutiny.	Mirny var, obcas zamichat.
Kalio	Husta omacka, uvolneny tuk.	Hlidat mekost, michat casteji.
Rendang	Tmavy suchy povlak.	Nizky ohen, stale kontrolovat dno.

Volba masa a hrnce

- Hovezi krk nebo klizka maji dost vaziva pro dlouhe vareni.
- Kostky 4-5 cm zustanou stavnate i po nekolika hodinach.
- Siroky hrnec urychli odparovani; tezke dno omezi prichyceni.
- Tenderloin ani male kostky nejsou pro dlouhou redukcí vhodne.

Kdy pridat oprazeny kokos

Jemne rozdrceny oprazeny kokos pridejte v zaveru. Zahusti koreneny povlak a zdurazni oriskovou chut, aniz by zbytecne brzdil pocatecni vareni masa.

Micha se stale?

Na zacatku staci obcasne promichani. Jakmile omacka houstne a oddeluje se tuk, intervaly zkracujte. V posledni fazi kontrolujte dno temer nepretrzite.

Jak poznat konec

- Maso je velmi mekke, ale kostky se nerozpadaji pri kazdem promichani.
- Koreneny zaklad je tmavy, leskly a drzi na povrchu masa.
- Na dne nezustava volna vodnata omacka.

Recept pro 6 porci



Suroviny

- 1 kg hovězího krku nebo klišky, kostky 4-5 cm
- 100 g rendang pasty nebo množství podle etikety
- 800 ml plnotučného kokosového mléka
- 2 stonky citronové trávy, rozdrčené
- 5 sušených limetkových listů
- 25 g cerstvého zazvoru, nasekaného
- 25 g galangalu, nasekaného nebo 1 lžice pasty
- 2 lžice tamarindové vody podle chuti
- 50 g strouhaného kokosu, nasucho opraženého a rozdrčeného
- 1-2 lžičky palmového nebo trtinového cukru podle chuti
- sůl a jasmínová ryže k podávání

Osm kroku

1. Připravte maso - Maso nakrájejte na stejné velké kostky a osušte. Tenci kusy by se při dlouhém vaření rozpadly.
2. Rozvontě pastu - V širokém hrnci ji krátce zahrvejte s několika lžicemi kokosového mléka, jen do výrazné vůně.
3. Přidejte aromatické složky - Vmíchejte citronovou travu, limetkové listy, zazvor a galangal.
4. Vložte maso a kokos - Maso obalte pastou, přilijte zbytek kokosového mléka a přiveďte ke klidnému varu.
5. Fáze gulai - Varte odkryté na mírném ohni. Občas promíchejte, dokud je tekutina dostatek a maso začíná meknout.
6. Fáze kalio - Jakmile omáčka zhoustne a uvolní se tuk, míchání zesilte a zkontrolujte měklost masa.
7. Fáze rendang - Za častého míchání redukujejte do tmavé, suché a lesklé vrstvy, která obalí maso.
8. Dokoncete a nechte odpocínout - Vmíchejte opražený kokos, doladte tamarindem, cukrem a solí a nechte 10 minut stát.

Jak chránit maso před vysušením

Maso musí nejprve zmeznout ve vlhké fázi. Pokud je stále tuhé a tekutina už mizí, přidejte trochu horké vody, přikryjte a teprve po zmeznutí znovu redukujejte.

Příprava předem a podávání

- Rendang lze uvařit den předem; chuť se po odpocínku propojí.
- Při ohřevu použijte nízkou teplotu a jen trochu vody.
- Podávejte s rýží, okurkou a lehkou zeleninovou přílohou.

Bezpečné zchlazení

Hotový pokrm rozdělte do mělkých nádob, rychle zchladte a uložte zakryté v lednici. Při dalším podávání jej důkladně prohřejte.

Pet primych odkazu na suroviny



AHG Pasta Rendang kari 50 g - Zaklad pro jednu mensi davku; davkovani overte na etikete.

<https://www.tasteofasia.cz/p/pasta-rendang-kari-50-g>

Chaokoh Kokosove mleko 18% 1 l - Plnotucny kokosovy zaklad pro pomalou redukcii.

<https://www.tasteofasia.cz/p/kokosove-mleko-chaokoh-18-1-l>

Thai Dancer Susene limetkove listy 25 g - Citrusova aromaticka vrstva do kokosoveho zakladu.

<https://www.tasteofasia.cz/p/susene-limetkove-listy-25-g>

SWAD Cesnekova pasta se zazvorem 300 g - Prakticky aromaticky zaklad pro caste varení.

<https://www.tasteofasia.cz/p/cesnekova-pasta-se-zazvorem-swad-300-g>

Golden Phoenix Thajska jasminova ryze Hom Mali 5 kg - Vonava ryze jako jednoduchá priloha.

<https://www.tasteofasia.cz/p/golden-phoenix-thajska-jasminova-ryze-hom-mali-5-kg>

Jak produkty zapojit

- Pasta urcuje koreneny zaklad a intenzitu palivosti.
- Kokosove mleko poskytne tekutinu, tuk i material pro redukcii.
- Limetkove listy pridejte cele a pred podavanim je vyjmete.
- Cesnekovo-zazvorova pasta muze doplnit hotovy zaklad podle chuti.
- Jasminovou ryzi varte oddelene a servírujte bez tezké omacky.

Kontrolni seznam poslednich 30 minut

- Maso je mekke jeste pred intenzivni redukcii.
- Na povrchu se oddeluje kokosovy tuk.
- Barva tmavne postupne, ne pripalenim.
- Koreneny zaklad prilne k masu a dno zustava bez vody.
- Konecna chut je slana, paliva, aromaticka a jen mirne sladka.

Skladovani surovin

Po otevreni postupujte podle etikety vyrobku. Pouzivejte cistou lzici, pasty udrzujte zakryte a kokosove mleko po otevreni rychle spotrebujte.

Prakticka obmena

Stejnou techniku lze pouzít pro kureci stehna nebo pevne tofu, ale dobu varení zkratce prizpusobte. Kure ani tofu nepotrebuji dlouhou fazi zmekcovani jako hovezi.