

Hovezi rendang

Rychlý tahak - přesně 2 strany



Rendang není omáčkové kari

Hotový rendang je tmavý, koncentrovaný a téměř suchý. Kokosové mléko se nejprve varí jako řídké gulai, poté houstne do fáze kalio a nakonec se redukuje na koreňový povlak, který přilne k masu.

Tri fáze vaření

Fáze	Co vidíte	Co dělat
Gulai	Dost řídké tekutiny.	Mírný var, občas zamíchat.
Kalio	Hustá omáčka, uvolněný tuk.	Hlídat měkčnost, míchat častěji.
Rendang	Tmavý suchý povlak.	Nízký ohně, stále kontrolovat dno.

Rychlá záchrana

- Maso je tuhé: přidejte trochu horké vody a pokračujte pod pokličkou.
- Směs se přichycuje: snižte teplotu, přemístete ji do čistého hrnce a nepřidávejte studenou vodu najednou.
- Rendang je bledý: pokračujte v pomalé redukci, barvu nehoňte vysokým plamenem.
- Omáčka zůstala řídká: maso vyjměte až po změknutí a základ redukuje samostatně.

Před zapnutím sporáku

- Použijte široký hrnec s těžkým dnem a pevnou sterku.
- Všechny aromatické složky připravte předem.
- Pocíťte s dlouhou závěrečnou redukcí bez odcházení od sporáku.

Práce s teplotou

- Ve vlhké fázi udržujte jen pravidelné mírné probublávání.
- Po oddělení tuku snižte plamen a častěji seskrabujte dno.
- Tmavou barvu vytvoří čas a redukce, ne prudké opečení.

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 čerstvého zázvoru, 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 rýže k podávání

Osm kroků

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, zázvor 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 tekutiny dostatek a maso začíná měknout.
6. Fáze kalio - Jakmile omáčka zhoustne a uvolní se tuk, míchání zesilte a zkontrolujte měklost masa.
7. Fáze rendang - Za častého míchání redukuje do tmavé, suché a lesklé vrstvy, která obalí maso.
8. Dokončete a nechte odpocínout - Vmíchejte opražený kokos, doladte tamarindem, cukrem a solí a nechte 10 minut stát.

Kontrola před podáváním

Maso jde lehce rozdělit lžicí, povrch je tmavý a lesklý od kokosového tuku a na dno nezůstává volná vodnatá omáčka.

Casový plán

- 0-20 minut: příprava masa a aromatických složek.
- 20-120 minut: klidné vaření ve fázi gulai.
- 120-180 minut: kalio a závěrečná redukce podle hrnce a masa.
- Po uvarení: nejméně 10 minut odpocínku.

Uložení

- Pokrm rychle zchladte v mělkých nádobách a uložte zakryté.
- Při ohřevu přidejte jen trochu vody a použijte nízkou teplotu.