

Teichelmauke - czyli górnołużyckie purée ziemniaczane z wołowiną.

Wpisany przez Admin

wtorek, 18 listopada 2014 20:28 - Poprawiony wtorek, 18 listopada 2014 21:19

Teichelmauke - czyli górnołużyckie purée ziemniaczane z wołowiną.

Poniżej przedstawiamy przepis tradycyjnego dania, które jadalі przedwojenni mieszkańcy Jasnej Góry. Przepisem podzielił się z nami Arkadiusz Lipin – redaktor serwisu www.goryizerskie.pl na którym znajdziecie ten przepis i wiele innych ciekawych artykułów o naszym regionie.



Teichelmauke - czyli górnołużyckie purée ziemniaczane z wołowiną.

Wpisany przez Admin

wtorek, 18 listopada 2014 20:28 - Poprawiony wtorek, 18 listopada 2014 21:19

Teichelmauke idealnie smakuje z pszenicznym piwem Landskron Weizen albo Landskron Kellerbier (niefiltrowane) ze stolicy Wschodnich Górnych Łużyc - Görlitz (fot. A. Lipin)

Swą pieśczośliwą nazwę zawdzięcza wyglądowi. *Teichel* to po niemiecku stawek czyli mały staw. *Mauke* znaczy "miazga", czyli z francuska purée (fr. przecier). Górnołużycka potrawa nazywana też bywa Brühmauke i Brihmauke.

Specyficzny wygląd dania, który nadał mu nazwę uzyskuje się przez wyłożenie na talerz utłuczonych ziemniaków i zrobienie w nich głębokiego dołka. Zagłębienie zalewamy wołowym bulionem. Tak właśnie powstaje "mały staw" (*Teichel*), z którego bulion przesiąka rozmiękczając ziemniaki. To właśnie różni górnołużyckie purée od widywanych na naszych stołach ziemniaków gniecionych z masłem i mlekiem.

Składniki:

§ 1½ kg ziemniaków

§ ½ kg mięsa wołowego do gotowania

§ kilka ziaren ziela angielskiego

§ liście laurowe

Teichelmauke - czyli górnołużyckie purée ziemniaczane z wołowiną.

Wpisany przez Admin

wtorek, 18 listopada 2014 20:28 - Poprawiony wtorek, 18 listopada 2014 21:19

§ majeranek (sporo)

§ mała cebula

§ sól

Przygotowanie

Z wołowiny, cebuli z dodatkiem soli, liści laurowych i ziela angielskiego gotujemy intensywny wywar. Jeśli mamy mięso z kością - usuwamy ją, a wołowinę dzielimy na mniejsze kawałki.

Ziemniaki obieramy i kroimy na części - mniejsze szybciej się ugotują. Włożone do zimnej wody zachowają naturalny kolor. Po ugotowaniu do ziemniaków dodajemy dużą ilość majeranku i - jeśli ktoś używa - sól. Rozgniatamy. Utłuczone kartofle układamy na talerz, robimy w nich dołek, do którego wlewamy bulion z kawałkami ugotowanej wołowiny. Ziemniaki przesiąkają bulionem i powstaje purée.

Oryginalny przepis wzbogaciłem dodając do rosółu drobno posiekane lub grubo utarte: marchewkę, seler i korzeń pietruszki. Włoszczyznę układam na talerz wraz z mięsem. Aromat i smak podkreślam dodając do wywaru kilka ząbków czosnku. Aby ugotować wołowinę na miękko ułatwiam sobie zadanie i wrzucam mięso pokrojone w średniodrobną kostkę do szybkowara. Gotuję zazwyczaj ok. 40 minut.

Danie możemy rozwinąć poprzez przygotowanie Weißwurst - niemieckiej tradycyjnie pieczonej białej kielbaski. Jednak i bez tego dodatku jest pyszne, a łatwość przygotowania sprawia, że każdy może zafundować sobie tę regionalną przyjemność.

SMACZNEGO !

Teichelmauke - czyli górnołużyckie purée ziemniaczane z wołowiną.

Wpisany przez Admin

wtorek, 18 listopada 2014 20:28 - Poprawiony wtorek, 18 listopada 2014 21:19

Arkadiusz Lipin
