Kančí ragú císařské

https://www.varimesmarcelou.cz/kanci-ragu-cisarske

Dobře připravené kančí ragú je lahůdka. Když se řekne kančí maso nebo zvěřina, hodně lidí protáhne obličej a konstatuje: „To bych nikdy nevzal do pusy“. Je to samozřejmě předsudek, protože kdyby ochutnali moje kančí ragú, rozhodně by nepoznali, že chutnaný pokrm není z hovězího masa, ale z divočáka.

Kančí maso obsahuje více tuku a ve srovnání s běžným vepřovým masem je pevnější, libovější a výživnější. Má tmavě červenou barvu, jemnou strukturu a je protkané tukovými žilkami.

Když se vydáte koupit prověřené kančí maso do obchodu, budete i malinko překvapeni, protože kančí maso je o dost dražší než maso vepřové.

A poslední důležitou informací je, že kančí maso vyžaduje na přípravu poměrně dost času, ale výsledek stojí za to.

Kančí ragú je pokrm hodný císařského stolu.

Na 6-8 porcí kančího ragú si připravíme

- 900 g kančí plece nakrájené na větší kostky
- 3 dl zeleninového vývaru na podlití

Na naložení masa si připravíme

- Kameninovou mísu
- 2 dl suchého červeného vína
- ½ dl Metaxy
- 10 g soli
- 1 polévková lžíce ostrého kečupu
- 1 polévková lžíce rajského protlaku
- 80 g mrkve nakrájené na kolečka
- 50 g kořenového celeru nakrájeného na velikost sirky
- 20 g cibule nakrájené na proužky
- 3 větvičky tymiánu
- 3 čerstvé bobkové listy
- 5 g česneku rozetřeného se solí
- 5 kuliček jalovce, překrojených na polovinu
- 100 g lišek (měla jsem mražené ze Šumavy)

Na závěrečné zahuštění

- 1 polévková lžíce másla
- 1 polévková lžíce hladké mouky
- Plátek másla na zatažení omáčky

Čas přípravy naložení masa: 20 minut

Odležení: 24 hodin (lze i déle)

Opečení masa na pánvi a povaření zeleniny: 20 minut

Způsob přípravy: v pomalém hrnci 4 hodiny na vyšší stupeň

Dokončení: 20 minut

Náročnost: snadné

Postup přípravy kančího ragú

Nakrájenou kančí plec vložíme do kameninové či keramické nádoby. Přidáme všechny uvedené suroviny na naložení masa a důkladně promícháme. Maso zatížíme talířkem necháme ho v nálevu odležet 1-3 dny.



V den konečné přípravy, maso vyjmeme z nálevu na cedník a necháme ho okapat. Okapanou tekutinu můžeme vrátit zpět k naložené zelenině. Pořádně rozpálíme pánev a okapané maso necháme na sucho opéct a zatáhnout. Opečené maso přendáme z pánve do nádoby pomalého hrnce.

Zbytek nálevu i se zeleninou a liškami v míse přelijeme do pánve, kde se opékalo maso.



Přivedeme do varu a po 10 minutách obsah pánve přelijeme k opečenému masu. Přidáme i 3 dl zeleninového vývaru, aby maso bylo téměř ponořené.



Pomalý hrnec zapneme na vyšší stupeň a přidáme i čas na 4 hodiny. Po uplynutí každé hodiny maso v míse pomalého hrnce promícháme.

Po uplynutí 4 hodin přelijeme celý obsah nádoby z pomalého hrnce (včetně masa) do kastrolu a lehce začneme zahřívat.



Zvlášť v kastrůlku si z másla a hladké mouky připravíme světlou jíšku.

Když bude mít maso i s výpekem přibližně 80-90 °C, přidáme k němu připravenou jíšku. Dobře promícháme a necháme ragú povařit na mírném ohni 10 minut. Pak odstavíme ze zdroje tepla.

Nakonec pokrm zahustíme plátkem másla a opatrně promícháme. Omáčka, která doprovází maso musí být sametově hladká a tmavě hnědá. O chuti ani nemluvím, je báječná. Zkrátka pokrm hodný císařského stolu.

Vhodnou přílohou jsou špekové knedlíky nebo opečené bílé pečivo a sklenka dobrého červeného vína.


Yarimes Marcelou