

# Recept na kachní kaldoun - polévku z kachních drobů

<https://www.varimesmarcelou.cz/polevky/recept-na-kachni-kaldoun-polevku-z-kachnich-drobu.html>

Kaldoun je hustá zadělávaná polévka z kachních drobů, skeletů, krků a ořezů. Je to taková sváteční polévka. Pohlédneme-li ale na délku lidského života, je vlastně svátkem každý den. Pak si tuto mimořádně chutnající polévku můžeme uvařit kdykoli na ni dostaneme chuť.

Dlouho jsem hledala, z čeho nebo odkud se vzal název této polévky - kaldoun. Mohu se jen dohadovat, že výraz byl zkomolen z francouzského slova caldron - tedy kotel, zpravidla měděný, ve kterém se vařila nad ohněm polévka. Nebo, a to se mi jeví jako mnohem pravděpodobnější, název byl přenesen z německého "Kaldaunensuppe" - dršťová polévka.

## Suroviny na dobrý vývar

- 2 l studené vody
- 1-2 [kachní skelety](#)
- Ořezy z kachny, křídla, žaludek, srdce
- Kachní krk - klidně přikupte i krků více
- 2 mrkve
- 2 [cibule](#)
- ¼ většího celeru (bulvy)
- 2 větvičky oregána
- 1 větší bobkový list
- 5 kuliček [nového koření](#)
- 5 kuliček černého pepře
- 1 kávová lžička kmínu
- 2 stroužky česneku
- 2 listy [medvědího česneku](#) (v sezóně)
- Několik kvetoucích snítek [popence](#) (kondrhele)
- Sůl

Dobrý a silný vývar je základem celé polévky. Vaříme jej proto opravdu pomalu, žádný překotný var, vaříme 1,5 - 2 hodiny.



**Můžeme začít vařit vývar**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

Hotový vývar přecedíme. Maso obereme. Použijeme ho buď do [knedlíčků](#), nebo nasekané vložíme do hotové polévky.

**Rada:** Udělejte si vývar den předem. Nechte vychladnout. Na povrchu se udělá poměrně silná kůra kachního tuku. Vrstvu tuku vždy odstraním a mám tak dobrý pocit, že polévka není příliš tučná.

## Na kaldoun si připravíme

- 50 g másla
- 10 g hladké mouky (1 polévková lžíce)
- 1 kávovou lžičku celého kmínu
- 1 mrkev
- Plátek celeru
- 1 růžičku květáku
- Sladký hrášek dle chuti
- 1 dl smetany
- [Muškátový oříšek](#)
- Sůl
- Mletý černý pepř

## Postup přípravy kaldounu

V hrnci, ve kterém budeme vařit polévku, na másle osmažíme nakrájenou zeleninu společně s kmínem. Orestovanou zeleninu zalijeme vývarem a přivedeme k varu.

V kastrůlku si připravíme jíšku z másla a mouky. Máslovou jíškou vývar zahustíme a polévku necháme provařit 20 minut.



**Zajíškovaný vývar**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

Ke konci vaření přidáme smetanu a [knedlíčky](#). Když vyplavou na hladinu, jsou uvařené.

**Hotovou polévku zastrouhneme muškátovým oříškem.**

Polévku ochutnáme, dosolíme dle své chuti a několikrát otočíme mlýnkem s kuličkami černého pepře.

Kaldoun se podává s širokými nudlemi a nasekanou pažitkou. Nudle jsem nepřidávala, ale do kaldounu patří. [Knedlíčky](#) nemusejí být jen [masovo-játrové](#), ale i [krupicové z odpalované těsta](#), sýrové nebo takové, jaké máte rádi.

## **Knedlíčky do kaldounu z kachního masa a kachních jater**

Na masovém strojku umeleme uvařený kachní žaludek a srdce, obrané maso z vývaru, syrová játra a jeden starší rohlík.



**Směs na knedlíčky**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

K umleté směsi přidáme celé syrové vajíčko, lžici másla, pepř a sůl. Vše promícháme a vlhkou rukou tvoříme [knedlíčky](#).