



# Friptură de crustă și sos de malț

Dificultate Medie

Timpul de pregătire 20 min

Timp total 2h 40 min

Dimensiunea porției 6 portii

## Ingredient

- 200 g Ceapă, înjumătățită
- 1 Cățel de usturoi
- 100 g Țelină, în bucăți
- 40 g Unt, în bucăți
- 900 g Apă
- 500 g bere de malț
- 2 Merg. lingurita pasta de condimente pentru supa de carne, de casa sau 2 Cuburi de bulion de carne (pentru 0,5 l fiecare)
- Sare pentru condimentarea cărnii
- Piper pentru a aroma carnea
- 1 lingurita boia de ardei dulce
- 1600 g Carne de porc, dezosată, cu șorici (de exemplu, umăr de porc, șuncă sau burtă slabă)
- 150 g Cartofi, în bucăți
- 150 g Morcovi, în bucăți
- 1 - 2 Chimen TL, întreg (opțional)
- 1 linguriță de cacao (opțional)

## Pregătire

1. Pune ceapa, usturoiul și telina în vasul de amestecare, se toaca **3 sec./viteza 5** și se împinge cu spatula.
2. Se adaugă unt și sote timp de **4 min./120°C/pasul 1**.
3. Adăugați 500 g apă, 200 g bere de malț, pastă de condimente, sare, piper și boia de ardei.
4. Se condimentează carnea din toate părțile cu sare și piper, se pune cu coaja îndreptată în sus în recipientul Varoma și se pune. Adăugați cartofi și morcovi la carne în recipientul Varoma, închideți Varoma și gătiți timp de **60 min./Varoma/pasul 1**.
5. Scoateți Varoma, tăiați coaja de carne în formă de diamant cu un cuțit ascuțit, presărați cu chimen, adăugați 400 g apă și 300 g bere de malț în vasul de amestecare, puneți Varoma din nou și gătiți timp de **60 min./Varoma/pasul 1**. La sfârșitul acestui timp, preîncălziți cuptorul la 250 °C (a se vedea vârful).
6. Scoateți Varoma, puneți carnea cu coaja îndreptată în sus într-un vas de copt sau prăjitor (a se vedea vârful), adăugați legumele din recipientul Varoma, turnați peste conținutul vasului de amestecare și coaceți timp de 20-30 de minute (250 °C) până când crusta fripturii este frumoasă și maro și crocantă.
7. Lăsați carnea să se odihnească pe o placă de lemn cu un canal de suc. Adăugați cu grijă legumele și lichidul de prăjire din vasul de copt în vasul de amestecare, adăugați cacao, lăsați să se odihnească timp de 1 minut și piureul crescând treptat timp de **1 min./nivel 5-8**.
8. Se diluează sosul cu apă sau bere după cum doriți și se condimentează după gust. Tăiați carnea în felii (1 cm) și serviți cu sosul.

## Elemente utile

Cuptor Copt

---

## Sugestii & Sfaturi

- Acest lucru merge bine cu cartofi fierți, spaetzle sau găluște, pe care le puteți pregăti în Thermomix® în timp ce carnea se rumenește în cuptor.
- Pentru o crustă deosebit de crocantă, porniți grătarul cuptorului în ultimele 10 minute.
- Pudra de cacao conferă sosului o culoare maro frumoasă și rotunjește gustul.
- Rețineți că puteți încălzi doar până la 230 °C cu "Bräter Betty", reglați timpul de coacere dacă este necesar.
- Când îl utilizați pentru prima dată, ungeți "Bräter Betty" (consultați instrucțiunile de utilizare). Mucegaiul formează un strat natural non-stick atunci când este utilizat și se asigură că alimentele nu aderă la mucegai și pot fi ușor detașate de faianță.
- În loc de bucata friptură, puteți utiliza, de asemenea, 2 ciolan de porc (max. 1000 g fiecare). Din cauza conținutului ridicat de oase, cu toate acestea, veți obține o cantitate mai mică de carne.
- Serviți-l cu o bere rece.