

צ'ולנט - החמין של החורף



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר המתאים לבישול ארוך (צוואר, כתף) חתוך לקוביות של כ-2.5 ס"מ
- מח עצם עם מח עצם
- כפות שמן קנולה לטיגון הבשר
- כוסות שעועית לימה להשרות לילה במים
- כוס שעועית אדומה להשרות לילה במים
- כוס גרגירי חומוס להשרות לילה במים
- כוס גרעיני אפונה להשרות לילה במים. מרכיב שאינו חובה
- תפוח אדמה בגודל קטן-בינוני, קלופים
- בצל שלם
- ראש שום כתוש לקלף א תכל השיניים
- ביצה
- מעיים (בקשו מהקצב)
- פלפל ירוק חריף (לא חובה)
- כפות חוויאג'
- כף מלח
- כף פלפל שחור
- 1/2 2/1 כפות פפריקה אדומה מתוקה

הכנה

1. מחממים את השמן, ומטגנים את הבשר מכל צדדיו ואת העצמות, עד שהבשר משנה את צבעו.
2. מוציאים את הבשר והעצמות מהסיר, ומניחים בקערה בצד.
3. מסננים מהמים את השעועית הלבנה, השעועית האדומה, החומוס והאזוקי, ומכניסים לסיר. אין צורך לשטוף לאחר טיגון הבשר והעצמות.
4. מפזרים את הבשר והעצמות המטוגנים על הקטניות.
5. מפזרים את תפוחי האדמה הקלופים על הבשר והעצמות.
6. חוצים את שני הפלפלים הירוקים לאורכם, מנקים מהגרעינים, ומניחים בסיר.
7. שוטפים בזהירות את הביצים במים וסבון, ומפזרים אותן בסיר.
8. ממלאים את הסיר במים, עד שהם מכסים הכל.
9. מערבבים בקערית נפרדת את כל התבלינים: חוויאג', מלח, פלפל שחור ופפריקה מתוקה.
10. מוסיפים לתבלינים כרבע כוס מים, ומערבבים היטב עד שהתערובת חלקה ללא גושים.
11. מוסיפים את תערובת התבלינים לסיר, ומערבבים בזהירות במים שבסיר.
12. מפזרים את שיני השום הקלופות, ומניחים בצל אחד שלם קלוף.
13. שמים את הסיר על להבה גבוהה, ומביאים לרתיחה. מנמיכים את הלהבה ומבשלים תוך כדי רתיחה עדינה, כ-90 דקות.
14. מחממים תנור לחום של 100 מעלות.
15. מוסיפים את הקישקע לסיר (שיהיה מכוסה בנוזלים), ומכניסים לתנור ל-15 שעות לפחות. בתיאבון!

8 servings 8