בישולים

מרק קניידלך, עוף ובשר

רכיבים

- גרון הודו מחולק
- כנף הודו רצוי נקבה שטעמו מעודן
- כנפי עוף
- 2/1 1/2 קילוגרם בשר בקר טחון מס' 5 / גולאש חתוך לריבועים
- כרע הודו מחולקים לירכיים ושוקיים
- בצל גדול
- גזר קלופים
- קישוא עם קליפה
- קולורבי קלוף
- תפוח אדמה קלופים
- שיני שום שלמות וקלופות
- 2/1 1/2 סלרי קלוף
- פטרוזיליה קלוף
- זר פטרוזיליה ענפי פטרוזיליה, שמיר וסלרי
- לפי הטעם מלח או אבקת מרק עוף, לפי הטעם
- לפי הטעם פלפל לבן או שחור גרוס טרי, לפי הטעם
- קורט חוויאג' אם אוהבים
- חבילה קניידלך בקלי קלות כשר לפסח אסם

הכנה

1. מרתיחים מים בסיר גדול, מכניסים עוף ובשר ומביאים לרתיחה. מורידים מהלהבה ומסננים ממים.
2. בסיר גדול אחר מניחים את הבשרים שעברו הרתחה, מוסיפים את הירקות והתבלינים, מביאים לרתיחה ומוציאים את הקצף המצטבר על פני המים.
3. מנמיכים להבה ומבשלים כשעה וחצי, במהלך הבישול ממשיכים להוציא את הקצף - כך יתקבל מרק צלול ומעודן.
4. מוציאים את חלקי העוף המוכנים ואת הירקות שהתרככו. מסננים את מי המרק, כך שלא יהיו שאריות עלים / בשר. מחזירים את העוף והירקות ומצננים לטמפ' החדר.
5. מכסים ומניחים במקרר - יום למחרת מסלקים את השומן שנקרש על פני המרק. מחממים ומגישים.
6. מבשלים קניידלך מתערובת אסם ומוסיפים בעת ההגשה.

120 דקות

6 servings 6