

Ingrediënten

1 varkenskop4 varkenspoten1
kalfsstaart1 middelgrote
winterwortel1 peter seliewortel10
zwarte peperkorrels5 roze
peperkorrels5 laurierblaadjes1
grote of 2 kleine uien1 bol
knoflookca. 1 l. water, per kilo
vlees

Tijd: > 2 uur
Keuken: Russisch
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Buffet
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Vleesgelei

Gekruid vlees met groente in gelei

Vorbereiding

Splijt de kop en de poten (of laat dat doen door de slager).Was het vlees en snij het in stukken.Doe het met de kalfsstaart in een grote pan en schenk er zoveel water over dat het vlees onder staat.Laat het 6 tot 8 uur op laag vuur trekken, tot het water voor 2/3 ingekookt is.Voeg, circa 1 1/2 uur voor het eind van de kooktijd, de ui, wortel, peterseliewortel en zout toe.Neem het vlees uit de pan en laat het iets afkoelen.Haal het vlees van de botten en snijd het in kleine stukjes.Doe het vlees in een schaal.

Bereidingswijze

Zet de pan met bouillon weer op het vuur, doe de overgebleven botten erin en laat het nog een half uur koken.Voeg zout naar smaak toe en zeef het.Meng intussen de stukjes vlees met de fijngehakte knoflook en versgemalen zwarte peper naar smaak.Schenk er de gezeefde bouillon over en laat afkoelen.

Serveertips

Stort de vleesgelei op een mooi bord en serveer met mosterd, mierikswortel en gesnipperde knoflook.Prijatnovo appetita