

Bíró Dániel: Vendéglő a Kisbíróhoz

Jus

Hozzávalók:

Megnevezés:	Mennyiség:
Marha lábszárcsont	40kg
Hagyma (szelet)	6500g
Sárgarépa (nagy karika)	1500g
Angol zeller (nagy karika)	1 db
Paradicsom (cikk)	15db
Póréhagyma (zöldje) (ahogy van, egészben)	2db
Fokhagyma (egész héjastól félbe vágva)	5db
Kakukkfű	2 csokor
Rozmaring	1csokor
Babérlevél	7db
Vörösbor	3Ld
Víz	70-80L
Borjúláb	4db egész hosszában félbe vágva

1. Először a lábszárcsontot szétszatom GN-be és sütőben 220C-on 1óra 15 percig sütöm. A zsírt, ami kijön belőle leöntöm.
 2. Nagy bukóban felhevítem az olajat és amikor már forró, mehet rá az összes zöldség és az összes fűszernövény.
 3. Pirítom és nagyon figyelek, hogy ne égjen oda, de rendesen karamellizálódjon.
 4. Ahogy látom, hogy kezdi odakapni a bukó alján felöntöm egy adag borral és felkaparom, ami az alján ragadt. (ez adja a színt és az ízt)
 5. Ezt kb. 8-9 alkalommal megismétlem, amíg a megfelelő színt nem kapom.
 6. Ha ezzel készen vagyok mehet rá a csont és a láb.
 7. Felöntöm vízzel és kb. 110-120C-on főzöm.
 8. Nyomás alatt 16 óra/Nyomás nélkül 24-32 óra.
 9. 4 óránként jeget szórok a tetejére és leszedem róla a zsírt.
 10. Ha készen van, szűrőn átengedem és egy nagy fazékban kb. 1/7-re redukálom.
 11. Ebből a mennyiségből kb. 10l Jus-t fogunk kapni.
 12. Ha a redukálás készen van, akkor muszlin anyagon és szűrőn egyszerre engedem át.
 13. Szervíznél egy kis rozmaringgal és égetett citrommal fogom ízesíteni.
- Ha túl sűrű lenne húslevessel vagy paradicsomvízzel hígítom, NEM VÍZZEL!