

Ciorbă Rădăuțeană [de CURCAN]



Ciorbă Rădăuțeană [de CURCAN]



Dacă până acum preparasem doar ciorba rădăuțeană de pui, a venit momentul să încerc și ciorba rădăuțeană de curcan, o ciorbă cremoasă și fină, ușor de făcut.

Am pregătit ciorba rădăuțeană de curcan, foarte aromată, iar carnea de curcan se potrivește perfect pentru vestita ciorbă de Rădăuți.

- 1 kg piept de curcan
- 1 kg pulpă de curcan
- 3 cepe medii întregi
- 3 morcovi medii
- 1 țelină medie (aprox. 200 g)
- 1 pătrunjel rădăcină mare sau păstârnac rădăcină
- 2-3 frunze de dafin
- 1 lingură de piper boabe
- 1 lingură de sare, sau după gust
- 10-12 căței de usturoi + 1 lingură de oțet peste
- 6-7 gălbenușuri de ou (1 gălbenuș pentru 1 litru de supă)
- 6-7 linguri oțet (1 lingură pentru fiecare litru de supă)

- 500 g de smântână grasă 30% grăsime (aprox. 100 grame la litru de supă)
- 200 g smântână lichidă de gătit 30% grăsime (se adaugă pentru cremozitate)
- 6 L apă

1. Într-o oală mare, pune 1 kg de piept de curcan și o pulpă generoasă de curcan (aproximativ 1 kg).



2. Adaugă 2 frunze de dafin, 1 lingură de boabe de piper și 10-15 g de sare.

3. Completează cu legume: o țelină medie spre mare tăiată în 4, un pătrunjel rădăcină mare, 3 cepe medii curățate de coajă și întregi, și 3 morcovi mari.

4. Umple oala cu apă rece (aproximativ 6 litri) și lasă să fiarbă la foc moderat.

5. Fierbe carnea și legumele pentru aproximativ 4 ore la foc mic.



6. Îndepărtează periodic spuma formată pe suprafața apei.

7. După fierbere, scoate carnea și legumele din oală.

8. Amestecă 500 g de smântână grasă cu 200 ml de smântână lichidă și 7 gălbenușuri de ou.



9. Adaugă o linguriță de sare și 6 linguri de oțet de mere.

10. Încorporează treptat zeamă fierbinte din oală peste amestecul de ouă și smântână pentru a-l tempera.

11. Toacă mărunt o căpățână de usturoi și amestecă-o cu o lingură de oțet.

12. Strecoară zeama fierbinte prin mujdei pentru a aromatiza supa.



13. Adaugă morcov tras la tigaie în supă pentru a-i da culoare.

14. Încorporează amestecul de ouă, smântână și oțet în supă, amestecând bine.



15. Adaugă carnea de curcan desfăcută în bucăți mici înapoi în oală.
16. Servește ciorba fierbinte, ajustând gustul cu sare, piper, smântână, oțet și mujdei de usturoi după preferințe.

