

## Бургундское на стол! | Une fondue bourguignonne sur la table!

Auteur: Ольга Юркина, [Лозанна](#), 31.12.2009.



[© Editions Betty Bossi SA]


Встречайте Новый год перед огоньком: в теплой компании, вокруг котелка с горячим мясным фондю.

Fêtez le Nouvel An autour d'un réchaud, en bonne compagnie et dégustant une fondue bourguignonne à la viande.

Une fondue bourguignonne sur la table!

Наступающий год – год Тигра по Восточному календарю. «Наша Газета.ch» предположила, что в Швейцарии Тигру пришлось бы по душе национальное кушанье из кусочков поджаренной в масле говядины. И хотя принцип бургундского фондю (как и всех прочих) прост, чтобы блюдо удалось, полезно знать несколько секретов.

Бургундское фондю

 Ингредиенты (на 4 порции):

800 г говядины (мягкой, для приготовления на гриле), порезать на небольшие кубики (1,5 см)

1 л масла виноградных косточек (можно заменить арахисовым маслом) или блок кокосового жира

1 веточка тимьяна

1 лавровый лист  
1 веточка розмарина  
2 зубчика чеснока (с кожицей)  
Соусы домашнего приготовления (рецепты смотрите ниже)

Разложить кусочки мяса на большой тарелке. Разогреть масло или кокосовый жир в котелке для мясного фондю, добавить травы и чеснок для аромата. Через некоторое время вынуть травы, лавровый лист и чеснок. Когда масло начнет закипать, котелок можно подавать на стол. Гости готовят кусочки мяса в котелке, сопровождая горячее соусами по вкусу.

В качестве гарнира можно подать картофель фри, рис и овощи. Брокколи, цветную капусту, морковь и кабачок можно поставить на стол в сыром виде - для приготовления в котелке с маслом: овощи получатся хрустящими, с легким привкусом мясного бульона. Кому-то придется по вкусу соленья - огурчики, лук и чеснок.

## Соусы

Основные холодные соусы готовятся на базе майонеза, лучше - домашнего приготовления. Для этого Вам понадобятся:

3 яичных желтка  
½ л подсолнечного или оливкового масла  
20 г горчицы  
2 ст.л. красного винного уксуса (или лимонного сока)  
Соль  
Молотый белый перец

В мисочке смешать яичные желтки с горчицей и уксусом, посолить, поперчить. Продолжать энергично взбивать, постепенно добавляя подсолнечное масло (очень важно вливать масло в соус медленно, тонкой струйкой). Готовый соус хранить в холодильнике.

☒ Соус Тартар : смешать майонез с мелко нарезанными каперсами, луком, маринованными огурчиками и ароматными травами (петрушка, эстрагон, кервель).  
Соус Коктейль: в майонез добавить 1 ст.л. кетчупа, 1 ч.л. коньяка и несколько капелек табаско.

Соус Чесночный: готовится так же, как и обычный майонез, только к ингредиентам в самом начале добавляется мелко порубленный чеснок.

Соус с Авокадо: в мисочке смешать 2 ст.л. сока лайма, 1dl овощного бульона, 2/3 очищенного, мелко нарезанного авокадо, 1 мелко нарезанный зеленый перчик (без косточек), 3 ст.л. кориандра или петрушки (мелко нарубленных). Добавить оставшуюся 1/3 авокадо, нарезанного маленькими кубиками. Посолить, поперчить.

Беарнский соус (подается к столу теплым)

Классический соус для говядины, с неповторимым запоминающимся вкусом!

0,5 dl белого винного уксуса  
1 dl белого вина  
1 большой лук-шарлот (мелко нарезать)

4-5 горошин белого перца (растолочь)  
1 веточка эстрагона  
¼ ч.л. соли  
2 желтка  
100 г сливочного масла, холодного (нарезать)  
1 ч.л. мелко нарубленного эстрагона  
Соль и белый перец по вкусу

Разогреть в кастрюле 2 ст.л. оливкового масла, добавить уксус, вино, лук, горошины перца и эстрагон и довести до кипения. Процедить соус и оставить жидкость в кастрюльке. Добавить в нее желтки, взбивая смесь на водяной бане (80 градусов) до получения однородной маслянистой массы. Снять с огня. Добавить сливочное масло, перемешивать, пока смесь не станет кремообразной. В конце добавить в соус смесь лука и эстрагона. Снять с водяной бани, посыпать сверху эстрагоном, приправить. Подавать на стол теплым, на подогретом блюде. Остывший соус нельзя разогревать во второй раз!

Праздничный стол можно разнообразить любыми другими соусами по Вашему вкусу.

С наступающим Новым Годом!

[Праздники Женевы](#)

---

**Source URL:** <https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/burgundskoe-na-stol>