Tynstované – dušené kysané zelí s uzeným masem

https://varimesmarcelou.cz/veprove-maso/tynstovane-dusene-kysane-zeli-s-uzenym-masem.html

Tynstované zelí vařila manželova matka, původem z Chotiměře u Domažlic. Název „tynstované“ je patrně odvozený z německého slova „dünsten“ – dušený. Dušené kysané zelí, připravované společně s uzeným masem, je náramná a řízná dobrota. Úžasné propojení chuti zelí a masa. Tak pojďme se spolu pustit do jeho přípravy.

Na přípravu budeme potřebovat

- 1 kg domácího kysaného zelí (lze použít i kupované v obchodě)
- 800 g uzené krkovice s kostí
- 2 cibule
- 2 středně velké brambory
- 2 polévkové lžíce sádla
- Sůl
- Pepř
- Hrnec na vaření o obsahu 5 litrů

Postup přípravy

Uzené maso důkladně omyjeme v teplé vodě. Zelí překrájíme a neproplachujeme. Chceme, aby pokrm měl říz.

Do hrnce vložíme uzené maso a zasypeme ho kysaným zelím. Podlijeme 1 dcl vody a dáme pomalu společně dusit. Tynstujeme – dusíme - minimálně 1 hodinu, až maso krásně změkne.

Mezí tím si nakrájíme cibuli a smažíme jí pomalu na sádle do doby, než získá medovou barvu. Smažení cibule trvá minimálně ½ hodiny.

Uvařené měkké maso vyndáme z hrnce a necháme vychladnout, abychom s ním mohli dále pracovat.

Do měkkého zelí nastrouháme na najemno obě syrové brambory. Vše dobře promícháme. Necháme podusit asi 5 minut. Nezapomínáme míchat, aby se zelí nezačalo připalovat.

Pak přidáme usmaženou cibuli. Zelí promícháme a odstavíme ze sporáku. Přidáme mletý pepř a zkontrolujeme chutě. Klidně přidejte ještě sůl, pepř, ocet či špetku cukru. Dochuťte si zelí tak, jak to máte nejraději.

Nezapomeňte, tohle zelí musí mít říznou, ostrou chuť!

Maso z jedné třetiny rozkrájíme na menší kousky a přidáme je k zelí. Zbytek masa nakrájíme na plátky, které položíme na hotové zelí.

Nejúžasnější přílohou jsou sametové bramborové knedlíky maminky Eleonory. Pokud chcete tynstované zelí pozdvihnout ještě do vyšší chuťové kategorie, podávejte zelí se špekovými knedlíky.

Kynuté knedlíky by tomuto skvělému pokrmu kradly chuť.

Chutnou přílohou jsou i šumavské knedlíky ze syrových brambor, tzv. klouzáky, nebo chcete-li chlupaté knedlíky.