Recept na kachní kaldoun – polévku z kachních drobů

https://varimesmarcelou.cz/polevky/recept-na-kachni-kaldoun-polevku-z-kachnich-drobu.html

Kaldoun je hustá zadělávaná polévka z kachních drobů, skeletů, krků a ořezů. Je to taková sváteční polévka. Pohlédneme-li ale na délku lidského života, je vlastně svátkem každý den. Pak si tuto mimořádně chutnající polévku můžeme uvařit kdykoli na ni dostaneme chuť.

Dlouho jsem hledala, z čeho nebo odkud se vzal název této polévky – kaldoun.

Mohu se jen dohadovat, že výraz byl zkomolen z francouzského slova caldron – tedy kotel, zpravidla měděný, ve kterém se vařila nad ohněm polévka.

Nebo, a to se mi jeví jako mnohem pravděpodobnější, název byl přenesen z německého "Kaldaunensuppe" - dršťová polévka.

Suroviny na dobrý vývar

- 2 l studené vody
- 1-2 kachní skelety
- Ořezy z kachny, křídla, žaludek, srdce
- Kachní krk – klidně přikupte i krků více
- 2 mrkve
- 2 cibule
- ¼ většího celeru (bulvy)
- 2 větvičky oregána
- 1 větší bobkový list
- 5 kuliček nového koření
- 5 kuliček černého pepře
- 1 kávová lžička kmínu
- 2 stroužky česneku
- 2 listy medvědího česneku (v sezóně)
- Několik kvetoucích snítek popence (kondrhele)
- Sůl

Dobrý a silný vývar je základem celé polévky. Vaříme jej proto pomalu, žádný překotný var, 1,5 – 2 hodiny.

Můžeme začít vařit vývar
Zdroj: Marcela Hackerová

Hotový vývar přecedíme. Maso obereme. Použijeme ho buď do knedlíčků, nebo nasekané vložíme do hotové polévky.

Rada

Udělejte si vývar den předem. Nechte vychladnout. Na povrchu se udělá poměrně silná kra kachního tuku.

Vrstvu tuku vždy odstraním a mám tak dobrý pocit, že polévka není příliš tučná.

Na kaldoun si připravíme

- 50 g másla
- 10 g hladké mouky (1 polévková lžíce)
- 1 kávovou lžičku celého kmínu
- 1 mrkev
- Plátek celeru
- 1 růžičku květáku
- Sladký hrášek dle chuti
- 1 dl smetany
- Muškátový oříšek
- Sůl
- Mletý černý pepř

Postup přípravy kaldounu

V hrnci, ve kterém budeme vařit polévku, na másle osmažíme nakrájenou zeleninu společně s kmínem.

Orestovanou zeleninu zalijeme vývarem a přivedeme k varu.

V kastrůlku si připravíme jíšku z másla a mouky.

Máslovou jíškou vývar zahustíme a polévku necháme provařit 20 minut.

Zajíškovaný vývar
Zdroj: Marcela Hackerová

Ke konci vaření přidáme smetanu a knedlíčky. Když vyplavou na hladinu, jsou uvařené.

Hotovou polévku zastrouhneme muškátovým oříškem.

Polévku ochutnáme, dosolíme dle své chuti a několikrát otočíme mlýnkem s kuličkami černého pepře.

Kaldoun se podává s širokými nudlemi a nasekanou pažitkou. Nudle jsem nepřidávala, ale do kaldounu patří.

Knedlíčky nemusejí být jen masovo-játrové, ale i krupicové z odpalované těsta, sýrové nebo takové, jaké máte rádi.

Knedlíčky do kaldounu z kachního masa a kachních jater

Na masovém strojku umeleme uvařený kachní žaludek a srdce, obrané maso z vývaru, syrová játra a jeden starší rohlík.

Směs na knedlíčky
Zdroj: Marcela Hackerová

K umleté směsi přidáme celé syrové vajíčko, lžíci másla, pepř a sůl.

Vše promícháme a vlhkou rukou tvoříme knedlíčky.