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 opravdu pomalu, žádný překotný var, vaříme 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.