

Slow-braised sausage in beer with crispy pancetta



Chef Clément Hernandez
เชฟเคลมองต์ เฮอร์นันเดซ

Serves: 4 px

สำหรับ : 4 ที่

Preparation time: 30 minutes

เวลาที่ใช้ในการเตรียมวัตถุดิบ: 30 นาที

Cooking time: 20 minutes

เวลาในการทำอาหาร: 20 นาที

INGREDIENT / วัตถุดิบ

400 g	Sausages	400 กรัม	ไส้กรอก		Austria	ออสเตรีย	
40 g	Beurre d'Isigny	40 กรัม	เนยอิซญี		France	ฝรั่งเศส	
400 ml	Ale beer	400 มล.	เบียร์เอล		Belgium	เบลเยียม	
200 g	Sauerkraut	200 กรัม	กะหล่ำปลีขาว		Germany	เยอรมนี	
100 g	Smoked belly	100 กรัม	แพนเชตตำรมควัน		France	ฝรั่งเศส	
5 g	Piranska sol	5 กรัม	เกลือปราณ		Slovenia	สโลวีเนีย	
20 ml	Lakonia	20 มล.	น้ำมันมะกอกลาโคเนีย		Greece	กรีซ	
200g	Onion	200 กรัม	หัวหอม		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
400g	Potato	400 กรัม	มันฝรั่ง		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
50g	Mustard	50 กรัม	มัสตาร์ด		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	

PREPARATION / การเตรียม

01	Sear the bratwurst sausages and brown on all sides in olive oil. Keep aside.	นำไส้กรอกบราทวูร์สต์ (Bratwurst) ลงไปจี่ในน้ำมันมะกอกจนผิวเกรียมเป็นสีน้ำตาลสวยทุกด้าน จากนั้นตักขึ้นพักไว้
02	Add the onion and cook slowly with olive oil and butter until caramelized.	ใส่หอมใหญ่ลงไปผัดด้วยไฟอ่อนร่วมกับน้ำมันมะกอกและเนย จนกระทั่งหอมใหญ่เปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลทองและหวานจ้ำ (Caramelized)
03	Add the sauerkraut and pour in the ale beer. Add back the bratwurst sausage.	ใส่กะหล่ำปลีเปรี้ยว (Sauerkraut) ตามลงไป แล้วเทเบียร์เอล (Ale beer) ลงในกระทะ จากนั้นใส่ไส้กรอกกลับลงไป
04	Simmer gently for 10-15 minutes until the flavours combine and the liquid reduces slightly.	เคี่ยวด้วยไฟอ่อน (Simmer) ประมาณ 10-15 นาที จนกระทั่งรสชาติซึมเข้าเนื้อและน้ำซอสงวดลงเล็กน้อย
05	Slice the bratwurst sausage and return to the pan.	นำไส้กรอกบราทวูร์สต์ขึ้นมาหั่นเป็นชิ้นๆ แล้วใส่กลับลงไปในกระทะ
06	Finish with chopped parsley and a pinch salt.	ปิดท้ายด้วยการโรยพาร์สลีย์สับและใส่มีสตาร์ดลงไปหนึ่งช้อน
07	Serve with boiled potatoes and crispy pancetta (bake at 160°C until golden brown and crispy).	จัดเสิร์ฟคู่กับมันฝรั่งต้มและพานเชตตำรมควัน (นำพานเชตตำไปอบที่อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส จนเป็นสีน้ำตาลทองและกรอบได้ที่)

EU QUALITY SCHEMES / ระบบมาตรฐานและเครื่องหมายรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหารของสหภาพยุโรป (EU)



PDO

Protected Designation of Origin

Products under this category have clear and indisputable links to the place in which they are produced. This means that all aspects of production, preparation and processing take place in the specific region of origin.

แหล่งกำเนิดที่ได้รับการคุ้มครอง

ผลิตภัณฑ์ในหมวดหมู่นี้มีความเชื่อมโยงกับแหล่งผลิตอย่างชัดเจนและพิสูจน์ได้ ซึ่งหมายความว่าทุกขั้นตอนของการผลิต การเตรียมการ และกระบวนการแปรรูปล้วนเกิดขึ้นในภูมิภาคที่เป็นแหล่งกำเนิดที่เฉพาะนั้นๆ



PGI

Protected Geographical Indication

This label specifies a relationship between the region and name of the product. Part of the production (at least one stage) takes place in the region in order to qualify.

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ได้รับการคุ้มครอง

ฉลากนี้ระบุถึงความสัมพันธ์ระหว่างภูมิภาคและชื่อของผลิตภัณฑ์ โดยมีกระบวนการผลิตอย่างน้อยหนึ่งขั้นตอนที่ต้องเกิดขึ้นในภูมิภาคนั้นเพื่อให้ได้รับการรับรอง



The EU Organic label

This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored. The logo can only be used on products when they contain at least 95% organic ingredients and additionally, respect further strict conditions for the remaining 5%

ตราสัญลักษณ์มาตรฐานเกษตรอินทรีย์สหภาพยุโรป

ฉลากนี้รับรองว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ได้ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่เข้มงวด ทั้งในด้านกระบวนการผลิต การแปรรูป การขนส่ง และการจัดเก็บ โดยจะสามารถใช้ตราสัญลักษณ์นี้บนผลิตภัณฑ์ได้ก็ต่อเมื่อมีส่วนผสมที่เป็นออร์แกนิกอย่างน้อย 95% และส่วนผสมอีก 5% ที่เหลือจะต้องอยู่ภายใต้กฎเกณฑ์ที่เข้มงวดเช่นเดียวกัน



EUROPEAN UNION

