Многие хозяйки хотели бы побаловать родных и близких приготовленным на ужин кроликом, однако далеко не каждая, к сожалению, знает, как правильно его вымачивать. К счастью, мы знаем несколько простых и неплохих способов вымачивания, которыми с Вами и поделимся!

Для начала необходимо уточнить, что далеко не каждое мясо кролика необходимо вымачивать. Так, например, мясо молодого кроля совершенно не нуждается в процессе вымачивания, особенно в агрессивных составах. Такое мясо ещё не успело стать жёстким от старости, поэтому для его приготовления хватит и простого маринования. Другое дело – мясо старого кроля. В этом случае вымачивание просто необходимо, так как мясо из-за возраста стало очень жёстким и сухим, что делает насыщение его водой просто необходимым.

Также вымачивание необходимо несвежему мясу. Как правило, свежее мясо только что забитого кроля имеет приятный аромат и мягкость, в то время как мясо давно убитого кролика, наоборот, теряет свою эластичность, становится горьким и жёстким. В таких случаях вымачивание просто необходимо.

К тому же, если животное испугалось перед смертью – в его мясо попал адреналин, что сделает блюдо горьким и совершенно невкусным. От такой ошибки повара также спасает вымачивание, призванное вернуть мясу его неповторимый аромат и мягкость.

Не стоит забывать и о важности происхождения мяса. Если эта тушка была куплена на ферме или выращена Вами, то нужда в вымачивании отпадает. Но если Вы забили дикого кролика или зайца, то без этого просто не обойтись, ведь тушка дикого животного насквозь будет пропитана горькими веществами, а разжевать её будет практически нереально даже после самых тщательных термических влияний.

Итак, более-менее разобравшись с тем, кому вымачивание нужно, а кому – нет, можно приступать к самому процессу.

Существует несколько вариантов маринадов, в которых необходимо вымачивать мясо до готовки. Вот наиболее успешные из них:

1. Вода.

Как ни странно, вода является, наверное, самым лучшим маринадом для вымачивания. Она вымывает из мяса все ферменты, горечь, а также болезнетворные бактерии. К тому же, в воду можно добавить несколько вкусовых оттенков, например, лимон. Это добавит мясу немного вкуса и пикантности. Для приготовления необходимо положить мясо в ледяную воду, слегка размять, а потом оставить на пару часов, попутно меняя воду. Повторите процедуру три – четыре раза. Вымачивание завершено, мясо готово к приготовлению!

Вымачивание в уксусе.

Если на Вашем столе суждено оказаться совсем старой или испортившейся тушке, то положение ещё можно спасти, замочив её в яблочном уксусе. Для этого разведите две – три столовые ложки уксуса в двух литрах ледяной воды, а потом положите туда тушку. Такой раствор необходимо оставить на несколько часов в укромном холодном месте. По истечению срока процесс завершится, а запах старости и горечь полностью пропадут.

Вымачиваем тушу кролика в белом вине.

Не смотрите на всю кажущуюся сложность данного рецепта. На самом деле, справиться с ним может даже начинающая хозяйка с минимумом кулинарных навыков. Выливаем пятьсот миллилитров вина в миску, добавляем специи по вкусу, а затем кладём тушку. Такой маринад необходимо оставить в холодильнике на пять часов, зато наградой будет не только пропажа неприятного запаха и горечи, а целый спектр новых вкусовых и ароматических ощущений от данного блюда.

Вымачивание в чесноке.

Достаточно интересный и необычный рецепт вымачивания. Перед приготовлением блюда необходимо растереть на тушке смесь давленного чеснока, масло, а также лимонный сок. Оставляем получившиеся рагу в холодильнике на двенадцать часов. Этот способ хорош тем, что, по сути, происходит не только вымачивание, но и полноценное маринование будущего блюда, что способно существенно сократить время готовки.

Вымачивание в пиве.

Очень интересный и по-своему хороший способ вымачивания. Как видно, вымачивать тушку можно не только в вине, но и в других продуктах с содержанием алкоголя. Вымачивание в пиве, в нашем случае, добавит мясу незабываемую мягкость и аромат. С таким маринадом особенно хорошо сочетается петрушка и кинза. К тому же, если Вы решите вымачивать кролика в сидре, то это придаст неповторимый яблочный вкусовой оттенок его мясу.

Итак, мы рассказали Вам о нескольких способах вымачивания кролика перед его готовкой. Вы можете попробовать все и выбрать тот, который больше всех понравится. Главное помнить, что далеко не каждая тушка нуждается в вымачивании, однако лучше перестраховаться и уточнить возраст мяса перед приготовлением.