

Немецкие национальные блюда. Айнтопф

Айнтопф – специфическое немецкое блюдо, представляющее собой густой суп с мясом, копченостями, сосисками или другими мясными субпродуктами, который заменяет собой обед из двух блюд.

Айнтопфы могут быть очень вкусными, так как в них сконцентрирована сила и аромат многих хороших продуктов, если, конечно, они приготовлены умело и с любовью. Люди используют сегодня в своем рационе питания, не всегда к их пользе, слишком много жареных продуктов. Именно поэтому айнтопфы должны более широко входить в рацион.

Ein - это один, topf - это горшок. Так что eintopf переводится как "все в одном горшке". Особенно зимой они очень хороши.

Айнтопф с печенью



Состав

375 г моркови, 375 г печени, 50 г маргарина, 1 большая луковица, 750 г картофеля, соль, перец, петрушка.

Приготовление

Нарезать морковь кружочками, а печень кубиками и смешать. Припустить в горячем маргарине мелко порезанный лук, добавить порезанный кружками сырой картофель и печеночную смесь, приправить пряностями и залить кипятком, чтобы он слегка покрывал все продукты. Варить до готовности в закрытой посуде. По желанию заправить крахмалом или пережаренной мукой и посыпать петрушкой.

Айнтопф «Пихельштайн»



Пихельштайн - популярный айнтопф из Баварии. История этого рецепта, как говорят, берет начало во второй половине девятнадцатого века, когда некая фрау Августа Винклер придумала это блюдо и назвала его в честь горы Бюхельштайн, у которой в ту пору проходила ежегодная ярмарка. Простой и идеальный для приготовления на свежем воздухе, айнтопф, собственно, и был создан по случаю этого события. Со временем название блюда трансформировалось, но до сегодняшнего дня, уже более сотни лет, в местечке Реген ежегодно люди собираются на праздник, где готовят блюдо Пихельштайн...

Состав

500 г свинины, 50 г маргарина, 300 г моркови, 200 г сельдерея, 2 стебля лука-поррея, 350 г зеленой фасоли, 500 г картофеля, соль, 3/8 л бульона или воды, мелко нарезанная зелень петрушки.

Приготовление

Положить нарезанное кубиками мясо в разогретый маргарин и сразу же закрыть его нарезанными соответствующим образом овощами и картошкой, присаливая каждый слой, при желании можно использовать также тмин. Залить кипящим бульоном, плотно закрыть посуду и варить на маленьком огне около 50 минут, при необходимости можно добавить немного жидкости.

Засыпать зеленой петрушкой. Вместо названных овощей можно использовать другие.

Айнтопф из капусты по-швабски



Состав

500 г белокочанной капусты, 750 г картофеля, 300 г грибов, 50 г шпика, 30 г муки, около 1/2 л бульона или воды, соль, красный молотый перец, 4 сардельки.

Приготовление

Отварить разобранную на отдельные листья капусту в течение 15 минут в небольшом количестве воды, добавить мелко порезанные грибы и картофель. Поджарить муку до коричневого цвета в вытопленном из шпика сале и постепенно добавить бульон до получения соуса средней густоты. Хорошо приправить пряностями и вылить на овощи. Варить в закрытой посуде до готовности и подавать с положенными в суп поджаренными сардельками. Вместо свежих грибов можно использовать размоченные сухие грибы.

Айнтопф из кислой капусты «Укермюнде»



Состав

400 г кислой капусты, 200 г свинины, 100 г шпика, 1 маленькая польская колбаска, 1.25 л воды, 4-6 картофелин, 1 морковка, 1 корень петрушки, 1 маленький корень сельдерея, 1 столовая ложка маргарина, 1 столовая ложка муки.

Приготовление

Варить кислую капусту, свинину, шпик и польскую колбаску в кипящей воде 20 минут. Добавить картофель и мелко нарезанные овощи и варить еще 20 минут. При необходимости долить воды. Заправить суп поджаренной на маргарине мукой. Нарезать мясо, шпик и сосиску кусочками и положить в суп.

Рыбный айнтопф «Шпреевальд»



Состав

40 г маргарина, 40 г муки, 1/4 л молока, 1/4 л сметаны, 800 г рыбного филе, лимонный сок, соль, 1 длинный огурец, масляные клецки, молотый перец, черный или красный, мелко нарубленный укроп или петрушка.

Приготовление

Поджарить муку на маргарине, долить молоко и сметану. Обрызгать филе лимонным соком, слегка посолить и довести до готовности в приготовленном ранее соусе, добавив порезанный на тонкие кружочки огурец. Приправить солью, черным или красным перцем, добавить сверху масляные клецки и хорошо посыпать рубленным укропом или петрушкой.



Источник: Айнтопф – почему бы и нет! // Кухня народов Европы. – М. : СП «Квадрат», 1993. – С. 22-24.

<http://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=73971>