

## Немецкие национальные блюда. Супы.

### Суп из бычьих хвостов



#### Состав

375 г бычьих хвостов, соль, 65 г маргарина, 1 пучок суповых кореньев, 1 луковица, 50 г муки, 1.5 л воды, красный молотый перец, красное вино, 2-3 столовые ложки сметаны.

#### Приготовление

Нарезать кусками помытый и слегка присоленный бычий хвост и прожарить в горячем маргарине. Добавить мелко нарезанные суповые коренья и луковицу и продолжать жарить. Через 10 минут посыпать мукой и прожарить ее до коричневого состояния. Залить кипятком и по желанию добавить сушеные ягоды можжевельника. Варить в закрытой посуде на медленном огне минимум 2 часа, помешивая суп время от времени. Приправить процеженный через сито суп солью, красным молотым перцем и красным вином. Сметаной суп заправляется в последнюю очередь.

### Рыбный суп по-штральзундски



#### Состав

750 г рыбы (по возможности морской и речной), 4 помидора, соль, черный или красный горький перец, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки подсолнечного масла, 1.25 л воды, 1 маленькая чашка риса, 2 анчоуса, свежие травы.

#### Приготовление

Почистить рыбу, вынуть хребты и большие кости и разрезать на куски. Добавить порезанные на дольки помидоры без кожи, соль и перец. Натереть кастрюлю для

варки дольки чеснока и разогреть в ней масло. Немного припустить в нем куски рыбы и помидоры, залить горячей водой и засыпать рис. Как только рис будет готов, снять с огня и заправить разрезанными пополам анчоусами и травами.

\*\*\*



Земля Саксония, со столицей Дрезден является самой густонаселенной из новых земель Германии. Здесь расположены три крупных города региона – Лейпциг, Дрезден (столица земли) и Хемнитц. Кухня Саксонии находится под влиянием австрийской, чешской и силезской кухонь. Известные блюда это: «Лейпцигская всячина» (Leipziger Allerlei - блюдо из тушеных молодых овощей, иногда с добавлением раков) и дрезденский кекс (Dresdner Stollen - рождественская выпечка). Культурная близость с Австрией положила начало кофейным традициям в этом регионе. Местность славится: творожниками, нежными яичными пирожными, лейпцигскими кексами, майсенскими булочками, отварной свиной ножкой, саксонским картофельным супом и кислым жарким. В регионе популярны белые вина местного производства и, конечно, пиво. Настоящий зимний (и очень даже бюджетный) суп.

### **Картофельный суп по-саксонски**



#### **Состав**

750 г картофеля, соль, перец, 1 луковица, 1 чайная ложка тмина, кусочек корня сельдерея, 50 г шпика, 2 л воды, зелень сельдерея и петрушки.

#### **Приготовление**

Размять свежееотваренный картофель с солью, перцем, мелко порезанным луком, тмином и натертым на терке корнем сельдерея. Залить кипятком. В суп, размешанный до состояния пюре, добавить жареные кубики шпика и засыпать

мелко порезанную зелень. Сосиски разогреть в супе или же обжарить охотничьи колбаски в сале.

### **Картофельный суп по-гольштински**



#### **Состав**

2 пучка суповых кореньев, 2 столовые ложки сливочного масла или маргарина, 750 г картофеля, 1.5 л молока, соль, 1 столовая ложка томатной пасты или лютеницы, свежая зелень.

#### **Приготовление**

Припустить в растопленном масле приготовленные суповые коренья, добавить мелко порезанный картофель и залить кипящим молоком. Варить до готовности на медленном огне в закрытой посуде. Отбросить на дуршлаг и смешать с солью, томатной пастой и мелко нарезанными травами. Суп может быть заправлен яйцом или в него можно добавить шкварки. Вместо картофеля или дополнительно можно использовать цветную капусту.

### **Шверинский сырный суп**



Это блюдо названо в честь своего родного региона Шверин, что на севере Германии. В 16 веке этот город даже называли «северной Флоренцией», предположительно из-за архитектурного сходства. Сегодня этот немецкий город известен своими музеями, театрами, кафедральным собором и замком с одноимённым названием. Вообще, культурная жизнь в Шверине богата на события. Летом в Мекленбургском государственном театре проводят грандиозные оперные постановки и всё это на открытом воздухе. А вот свою историю шверинцы бережно

хранят в здании музея, который построил некий Герман Виллинбрад, известный строитель того времени.

Отдельной похвалы заслуживает Шверинский Дворцовый сад. Его считают выдающимся образцом садово-паркового искусства. Также, он получил статус национального культурного значения Германии.



### **Состав**

40 г сливочного масла, 2 стебля лука-порей или 1 луковица, 75 г муки, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 л бульона, 0.5 молока, 125 г тертого сыра, соль, красный молотый перец, мускат, уорчестерский соус, остатки вареного языка.

### **Приготовление**

Припустить в разогретом масле мелко порезанный лук-порей, посыпать мукой, размешать с томатной пастой, горчицей и горячей жидкостью. Хорошо прокипятить, а затем добавить сыр и оставить на короткое время па огне. Заправить пряностями и добавить нарезанный мелкими кусочками язык. Вместо кусочков языка можно добавить в суп мелко нарезанные кусочки жареной колбасы.

### **Кростицкий пивной суп**



### **Состав**

1 бутылка светлого пива, 1 бутылка солодового «Оригинального» пива, 3 гвоздики, 1 кусочек коричневой коры, соль, 75 г сахара, 75 г манной крупы, 2 яйца.

### **Приготовление**

Вскипятить пиво с пряностями и сахаром, медленно засыпать при постоянном помешивании манную крупу и варить до готовности. Вбить яйца по капле в полчашки горячего пива и добавить в суп. Подавать по желанию с крошками сухарей или гренками.

## Хлебный суп «Люнебург»

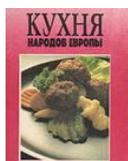


### Состав

4 куска белого хлеба, 0.75 л светлого фруктового сока, 200 г яблок, 200 г груш, 4 столовые ложки изюма, 4 столовые ложки сахара, несколько капель лимонного сока, пакетика ванильной пудры.

### Приготовление

Разобрать размоченный и отжатый белый хлеб и размешать на небольшом огне с малым количеством воды в однородную массу. Добавить фруктовый сок, нарезанные кусочками или кружками фрукты, изюм и сахар, варить до готовности. Приправить лимонным соком и ванильным сахаром.



Источник: Супы // Кухня народов Европы. – М. : СП «Квадрат», 1993. – С. 17-20. – Немцы.

<http://webspoon.ru/receipt/shverinskiij-syrnyjj-sup>