

Венский картофельный суп

[Wiener Erdäpfelsuppe]

Это сытный суп с приятной бархатистой ноткой и легкой своеобразной кислинкой. А главная его прелесть заключается в ароматных грибах, перед которыми крайне трудно устоять. Да и зачем?

Советы:

- ▶ Можно использовать белые грибы или шампиньоны. С белыми грибами суп будет, конечно, ароматнее.
- ▶ Картофель берите крахмалистых сортов.
- ▶ Бекон выбирайте не очень жирный.
- ▶ Овощной бульон приготовьте заранее и долгим способом. Не жалейте овощей.
- ▶ После добавления сметаны суп надо только прогреть, но не доводить до кипения.
- ▶ При варке можно использовать как свежий, так и сухой майоран, а для украшения – обязательно свежий.

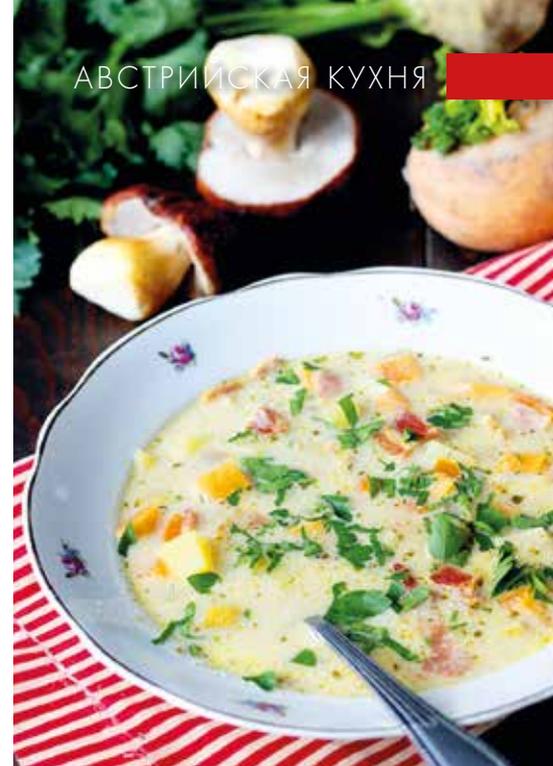
Вам понадобится (на 4–5 порций):

- ✓ грибы – 100 г
- ✓ картофель – 500 г

- ✓ морковь – 150 г
- ✓ желтая репа – 150 г
- ✓ корень сельдерея – 100 г
- ✓ лук репчатый – 100 г
- ✓ бекон – 80 г
- ✓ мука – 20 г
- ✓ овощной бульон – 1 л
- ✓ сметана – 250 г
- ✓ петрушка – 1 ст. л.
- ✓ майоран – по вкусу
- ✓ соль – по вкусу
- ✓ перец – по вкусу
- ✓ тмин – по вкусу
- ✓ лимонный сок – 1–2 ст. л.
- ✓ растительное масло – его количество зависит от того, насколько жирный бекон вы возьмете

Приготовление:

- 1** Грибы промойте и нарежьте небольшими кусочками. Почистите репу, морковь, сельдерей и лук.
- Лук и бекон нарежьте небольшими кубиками. Репу, сельдерей, морковь и картофель – также кубиками, но толщиной примерно 1 см.
- Разогрейте сковороду, добавьте в нее бекон, лук и подрумяньте их, периодически помешивая.



- 2** Добавьте овощи и грибы, перемешайте и поджарьте все вместе. Добавьте муку, размешайте и жарьте 1–2 минуты.

- 3** Переложите овощи и грибы в кастрюлю. Влейте туда же готовый овощной бульон, размешайте и доведите суп до кипения. Посолите, поперчите, добавьте тмин, майоран и лимонный сок. Варите около 20–25 минут.

- 4** Снимите кастрюлю с огня. Добавьте сметану, хорошо размешайте и снова прогрейте суп.

Перед подачей посыпьте венский картофельный суп рубленой петрушкой и свежим майораном.

По материалам www.vinegrette.ru

Источник: *Gusto Spezial* № 3/2017



1



2



3



4