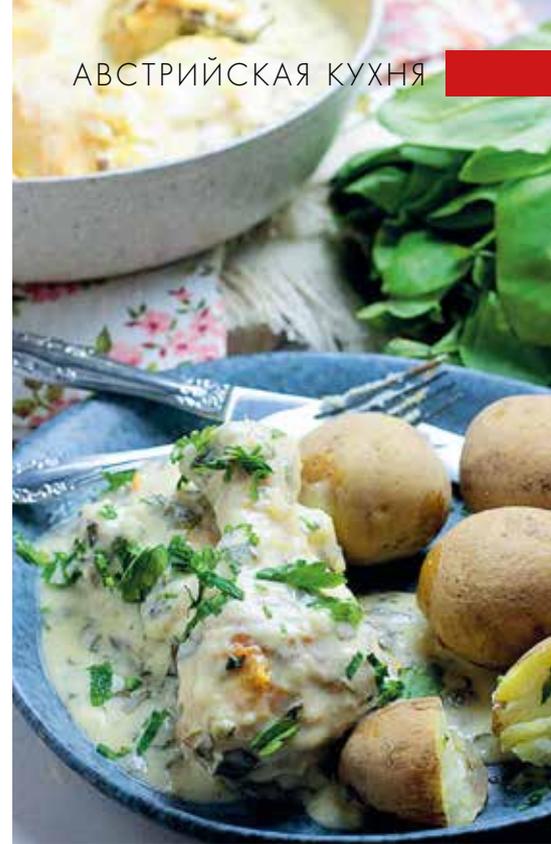


Курица в щавелевом соусе по-тирольски

[SAUERAMPFERHEHN]



Давайте приготовим **Sauerampferhehn** – курицу в щавелевом соусе по-тирольски. Нежное, сочное блюдо с приятной кислинкой – то, что надо осенью. Этот соус вы захотите вычерпать до последней капли – хоть ложкой, хоть картошкой, хоть просто хлебом!

Советы и комментарии:

- ▶ По оригинальному рецепту курицу следует разделить на четыре части.
- ▶ Куриный бульон сварите заранее.
- ▶ Можно использовать практически любые травы: любисток, эстрагон, кервель, петрушку. Но лучше взять смесь трав.
- ▶ Уксус в идеале тоже должен быть с травами – для более сильного аромата.

Вам понадобится (на 4–5 порций):

- ✓ курица – 1,5 кг
- ✓ мука – для обвалки
- ✓ топленое масло – 2 ст. л.
- ✓ куриный бульон – 500 мл

- ✓ щавель – 100 г
- ✓ травы – 1 ст. л.
- ✓ сметана – 2 ст. л. + 2 ст. л.
- ✓ сок 1 лимона
- ✓ уксус – 2-3 ст. л.
- ✓ сахар – 1/4 ч. л.
- ✓ желток – 2 шт.
- ✓ соль, перец – по вкусу

Приготовление:

1 Разрежьте курицу на порционные куски, посолите, поперчите, обваляйте в муке и стряхните ее излишки.

В большой сковороде разогрейте топленое масло и обжарьте курицу с обеих сторон до золотистой корочки. Затем залейте мясо бульоном, доведите до кипения, убавьте огонь. Накройте сковороду крышкой и тушите курицу около 50 минут.

2 В это время обрежьте стебли щавеля, порубите его крупно, немного проварите в кипящей подсоленной воде. Слейте воду.

Добавьте в щавель измельченные травы, влейте лимонный сок, приправьте сахаром и уксусом.

3 Когда курица будет готова, вытащите ее шумовкой на тарелку и накройте фольгой.

Соедините муку с 2 ст. л. сметаны, добавьте в бульон от курицы, хорошо размешайте. Туда же положите щавель с нарубленными травами.

Желтки соедините с оставшейся сметаной и введите в соус на слабом огне. Размешайте до однородной консистенции.

4 Положите курицу в соус и прогрейте блюдо. Подавайте сразу. На гарнир отлично подойдет вареный картофель.

По материалам www.vinegrette.ru

Источник: R. und Ch. Wagner, Die Küche der österreichischen Regionen



1



2



3



4