



© WienTourismus / Peter Rigaud

ВЕНСКИЕ КОЛБАСКИ (WIENER WÜRSTEL)

В Вене буквально на каждом углу можно увидеть специальные киоски с уличной едой, так называемые **Würstelstand** (сосисочные), где продается огромное количество самых разнообразных колбасных изделий. Вот некоторые из них:

▶ **Käsekrainer** (копченая сосиска из свиного фарша с добавлением сыра, подается с горчицей или хреном);

▶ **Currywurst** (жареная колбаска из свинины и говядины под соусом карри);

▶ **Bratwurst** (жареная колбаска из свинины с добавлением специй);

▶ **Burenwurst** (вареная колбаска, в которую, помимо свинины и говядины, добавляется бекон);

▶ В некоторых местах можно найти особые **сосиски без добавления мяса** (соевые, овощные) для вегетарианцев.

«БЛИННЫЙ» СУП (FRITTATENSUPPE)

Это **мясной бульон с блинными полосками**. Они могут быть длинными и короткими, тонкими и толстыми, прямыми и скрученными в руле-



Блюда Венской кухни,

О КОТОРЫХ МЫ ЕЩЕ НЕ ПИСАЛИ

тики – словом, вариаций существует около десятка, если не больше.

СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ПЕЧЕНИ (LEBERKNÖDELSUPPE)

Обычно для его приготовления используют мясной бульон и, разумеется, сами фрикадельки. В Австрии их делают из **пропущенной**



через мясорубку говяжьей печени, добавляя к фаршу размоченный в молоке хлеб, лук, муку, яйцо, мускатный орех, тимьян, майоран, петрушку и другие ингредиенты.

ВЕНСКИЙ КАРТОФЕЛЬ- НЫЙ САЛАТ (WIENER ERDÄPFEL- SALAT)

Ключевыми компонентами блюда являются **отварной картофель**, маринованный в уксусе с солью, перцем и маслом (иногда еще и с бульоном), и красный лук. Этот салат считается традиционным гарниром к другому известному блюду австрийской кухни – венскому шницелю.



ШЛЮЦКРАПФЕН (SCHLUTZKRAPFEN)

Это **небольшие равиоли из тонкого теста** (смеси пшеничной и ржаной муки) с **непривычной начинкой** (например, с квашеной капустой и беконом, рикоттой, шпинатом, сыром, творогом). Пожалуй, больше всего они напоминают пельмени или вареники.

Перед подачей на стол **Schlutzkrapfen** поливают горячим маслом, посыпают зеленью и тертым сыром.

ТАФЕЛЬШПИЦ (TAFELSPITZ)

Очень сытное и интересное блюдо – **отварная говядина**, которая подается вместе с овощами и бульоном. Обязательным дополнением к ней служат картофельная поджарка, луковый соус, хрен с яблоками и пюре из шпината.

По материалам www.gurmantur.com

