



Фото: © TVB Osttirol / Erwin Haiden (bikeboard.at)

## СУП ИЗ ГОВЯДИНЫ

### Вам понадобится:

- ✓ говядина – 0,5 кг
- ✓ картофель – 0,5 кг
- ✓ лук репчатый – 3 шт.
- ✓ смалец – 2 ст. л.
- ✓ паприка молотая – 2 ч. л.
- ✓ мука – 2 ч. л.
- ✓ тмин – 1 ч. л.
- ✓ майоран – 1 ч. л.
- ✓ чеснок – 1 зубчик
- ✓ соль – по вкусу

### Приготовление:

Лук очистить и натереть на терке. Смалец разогреть в кастрюле, обжарить на нем лук до золотистого цвета. Добавить в него сладкий красный молотый перец и два стакана воды. Варить 20 минут, затем протереть через сито.

Говядину нарезать небольшими кусочками, выложить в кастрюлю и тушить около 50 минут на слабом огне. Затем всыпать муку и долить воды. Довести до кипения, добавить тмин, майоран, мелко нарезанный чеснок, соль. Варить около 20 минут.

Затем добавить картофель, нарезанный кубиками, и варить суп до готовности.

# Австрийские супы

В РОССИИ ВСЕГДА ЛЮБИЛИ СУПЫ, НО СУП НА ПЕРВОЕ ЕДЯТ И В АВСТРИИ. ВОТ НЕСКОЛЬКО РЕЦЕПТОВ.

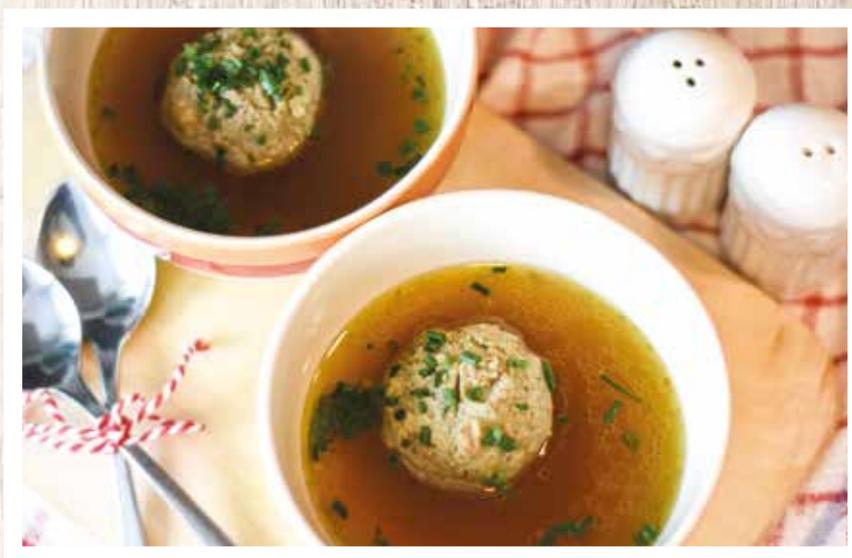


Фото: © RitaE / Pixabay

## СУП С ПЕЧЕНОЧНЫМИ КНЕДЛИКАМИ

### Вам понадобится:

- ✓ печень говяжья – 300 г
- ✓ булочка черствая – 8 шт.
- ✓ молоко теплое – 0,375 л
- ✓ лук репчатый – 0,5 шт.
- ✓ бульон мясной – 1 л
- ✓ зелень петрушки
- ✓ шнитт-лук
- ✓ масло сливочное – 1 ст. л.
- ✓ яйцо – 2 шт.
- ✓ сухой майоран – на кончике ножа
- ✓ белый молотый перец – на кончике ножа
- ✓ соль – 1 ч. л.

### Приготовление:

Печень мелко порубить или пропустить через мясорубку. Булку нарезать тонкими ломтиками, посыпать солью и замочить в теплом молоке примерно на 60 минут. Лук очистить и мелко покрошить.

На масле обжарить лук и измельченную петрушку, дать им остыть.

Довести до кипения 2,5 л воды. Яйца взболтать с майораном, перцем, петрушкой, луком и печенью, соединить с размоченными булками и все хорошенько перемешать.

В умеренно кипящую воду опустить один пробный кнедик – если он развалится, добавить в фарш немного панировочных сухарей.

Сделать из фарша 8 кнедиков, опустить их в умеренно кипящую воду и варить в открытой кастрюле. Готовность кнедиков определяется тем, что они, потихоньку кружась, всплывут наверх.

Подать кнедики в горячем мясном бульоне и посыпать зеленью петрушки или шнитт-луком.

### СУП С ПЕЧЕНЬЮ ПО-ЗАЛЬЦБУРГСКИ

#### Вам понадобится:

- ✓ печень говяжья – 400 г
- ✓ лук репчатый – 1–2 шт.
- ✓ картофель – 4–5 шт.
- ✓ морковь – 3 шт.
- ✓ мука – 1 ст. л.
- ✓ масло сливочное – по вкусу
- ✓ соль, перец – по вкусу
- ✓ зелень петрушки

#### Приготовление:

Лук мелко покрошить, слегка обжарить на масле в глубокой посуде. Добавить туда нарезанные кружочками картофель и морковь, покрошенную кубиками подготовленную печень, соль и перец. Затем залить кипятком и варить до готовности под крышкой.

Муку слегка поджарить на сухой сковороде, развести с небольшим количеством суповой жидкости, добавить в суп, размешать и довести до кипения.

При подаче положить в тарелки с супом по кусочку сливочного масла и посыпать зеленью петрушки.



Фотом © <http://kashinka.com>

### СУП ТИРОЛЬСКИЙ СО ШПИКОМ

#### Вам понадобится:

- ✓ шпик (шпек) – 100 г
- ✓ лук репчатый – 1 шт.
- ✓ помидоры – 2 шт.
- ✓ чеснок – 2 дольки
- ✓ зелень петрушки – по вкусу
- ✓ соль, перец черный – по вкусу
- ✓ жир – по вкусу
- ✓ мука – 1 ч. л.
- ✓ бульон мясной – 0,5 л
- ✓ хлеб белый – 2–3 кусочка

#### Приготовление:

Шпик, лук, чеснок и помидоры мелко порезать и обжарить с мукой, петрушкой и пряностями в жире. Добавить мясной бульон, довести до кипения.

Разлить суп по тарелкам и посыпать его подрумяненными на сковороде кубиками из белой булки.

ТИРОЛЬСКИЙ ШПИК  
ЗНАМЕНИТ ИЗДАВНА.  
ОН ДОЛЖЕН БЫТЬ  
НЕ ЖИРНЫМ И НЕ ПОСТНЫМ.  
ВЫДЕРЖИВАТЬ ЕГО СЛЕДУЕТ  
ОТ 2 ДО 3 МЕСЯЦЕВ. ЦВЕТ У  
НЕГО ДОЛЖЕН БЫТЬ  
БЕЛО-РОЗОВЫЙ. ИМЕННО  
В НЕМ ИЗЮМИНКА.

### ХЛЕБНЫЙ СУП

#### Вам понадобится:

- ✓ бульон мясной – 1 л
- ✓ сливки – 100 г
- ✓ лук репчатый – 50 г
- ✓ жир для жарки – 2 ст. л.
- ✓ черствый хлеб – 200 г
- ✓ соль, перец черный – по вкусу
- ✓ шнитт-лук
- ✓ сухарики

#### Приготовление:

Две тарелки такого супа сытны так же, как порция хорошего айнтюфа (мясного гуляша), а процесс приготовления очень



Фотом © <https://foodmag.me>

простой. Оптимальное время готовки – 30 минут.

Репчатый лук очистить, мелко порубить и обжарить на жире в сковороде.

Хлеб порезать, добавить к луку и залить бульоном, приправить и варить 5 минут.

Массу взбить блендером, разлить по тарелкам, добавить сливки. Готовое блюдо украсить нарезанным шнитт-луком и сухариками.

Приятного аппетита!

По материалам  
[www.russianfood.com](http://www.russianfood.com) и  
[www.foodmag.me](http://www.foodmag.me)