



### ФИАКРСКИЙ ГУЛЯШ

Рецепт этого гуляша обязан своим названием голодным кучерам знаменитых венских конных упряжек – фиакров.

#### Вам понадобится (на 4 порции):

- ✓ говядина – 750 г (голень или плечо)
- ✓ лук репчатый – 0,5 кг
- ✓ молотый красный перец (сладкий) – 2–3 ст. л.
- ✓ уксус
- ✓ томатная паста – 1 ч. л.
- ✓ чеснок – 2 зубчика (раздавить)
- ✓ молотый тмин
- ✓ майоран
- ✓ соль
- ✓ перец
- ✓ сливочное или растительное масло – 4–5 ст. л.

#### Приготовление:

1. Обработать мясо: удалить сухожилия, по возможности оставив жирные включения, т. к. именно они сделают соус для гуляша насыщенным.
2. Разогреть масло в большой сковороде, на слабом огне обжарить в нем лук (делать это нужно как можно медленнее, время обжарки лука сказывается на качестве соуса).
3. Добавить в сковороду красный перец, немного уксуса, томатную пасту; выложить мясо, перемешать, добавить специи и чеснок; разбавить водой так, чтобы мясо было покрыто жидкостью, и тушить 2–3 часа под крышкой (при необходимости подливать воду).
4. Подавать с колбасками и маринованными огурцами.

# Австрийские мясные блюда

### РОСТБИФ «ЭСТЕРХАЗИ»

Кухня Бургенланда складывалась под влиянием различных культур, в том числе венгерской и хорватской кухни. Это блюдо возвращает нас к истории семьи венгерских землевладельцев Эстерхази.

#### Вам понадобится (на 4 порции):

- ✓ ростбиф – 4 шт.
- ✓ соль
- ✓ перец
- ✓ масло для обжарки – 50 г
- ✓ корни (корень петрушки, морковь, сельдерей) – 250 г
- ✓ лук репчатый – 1 шт.
- ✓ паприка
- ✓ мука – 1 ст. л.
- ✓ лимон – 1/2 шт.
- ✓ сливки – 100 г

#### Приготовление:

1. Отбить ростбиф, многократно надрезать мясо по краям, приправить его солью и перцем.
2. Быстро обжарить мясо с обеих сторон и вынуть его из сковороды.
3. Мелко порубленный лук и нарезанные тонкой соломкой корни обжарить в той же сковороде, приправить паприкой, посыпать сверху мукой и дать настояться.
4. Добавить к овощам мясо, немного потушить, сбрызнуть соком лимона, влить сливки. Дать недолго покипеть.



## ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНИНА

При правильном приготовлении это блюдо получается просто потрясающим – мягким и нежным.

### Вам понадобится (на 4 порции):

- ✓ свиная шея или карбонад – 1 кг (удаленные кости лучше не выбрасывать, а использовать при запекании, они придадут неповторимый вкус)
- ✓ чеснок – 4 зубчика
- ✓ соль
- ✓ перец
- ✓ тмин
- ✓ лавровый лист
- ✓ жир для смазывания формы и обжарки
- ✓ лук репчатый – 3 шт.

### Приготовление:

1. Очистить и раздавить чеснок, натереть им мясо; посолить, поперчить, щедро посыпать тмином.
2. Разогреть духовой шкаф до 200 °С.
3. В большой сковороде быстро обжарить мясо со всех сторон, снять с огня.
4. Поместить на дно смазанного жиром сотейника свиные кости, поверх них – мясо, лавровый лист, луковицы, разрезанные на четвертинки.
5. Залить в сотейник достаточное количество воды или бульона, чтобы мясо не подгорело.
6. Поставить сотейник в духовой шкаф, запекать свинину до готовности около 1–1,5 часов (чтобы мясо получилось сочным, каждые 15 минут следует поливать его жидкостью со дна формы; если ее останется слишком мало – добавить еще воды или бульона).
7. Чтобы проверить готовность мяса, нужно проткнуть его металлической шпажкой: если вытечет жидкость с кровью, следует оставить блюдо в духовке еще на несколько минут, если жидкость будет прозрачной – мясо готово к подаче.



Фотом: © Österreich Werbung / abofronstange.at

## ЗАПЕЧЕННАЯ КУРИЦА С НАЧИНКОЙ

Как же можно отказаться от этого соблазнительного, сытного блюда с аппетитной хрустящей корочкой!

### Вам понадобится (на 6 порций):

- ✓ курица – 1 шт. (около 1,5 кг)
- ✓ белый хлеб – 100 г (без корки)
- ✓ яичные желтки – 3 шт.
- ✓ сливочное масло – 30 г
- ✓ панировочные сухари – 10 г
- ✓ соль
- ✓ молотый мускатный орех
- ✓ зелень петрушки
- ✓ растительное масло – 10 г

### Приготовление:

1. Хорошо промыть курицу, обсушить ее бумажным полотенцем.
2. Размочить белый хлеб, отжать и продавить через сито.
3. Растопить сливочное масло, добавить к нему хлеб, петрушку, специи и панировочные сухари.
4. Влить в получившуюся массу желтки, хорошо перемешать.
5. Надрезать и приправить курицу изнутри, начинить приготовленной смесью; также смазать тушку специями снаружи.
6. Разогреть духовой шкаф до 220 °С.
7. Разогреть растительное масло в сотейнике, положить в него курицу и убрать в духовой шкаф как минимум на 1 час.
8. Часто поливать жидкостью со дна сотейника, но новую не добавлять.
9. Достать курицу из духового шкафа, когда она подрумянится (готовность можно проверить по цвету сока, который выделится при прокалывании курицы шпажкой).

По материалам [www.austria.info](http://www.austria.info)



Фотом: © Österreich Werbung / klenezeitung.at