

Блюда из сыра



Фото: © Salzburger Land Tourismus GmbH

АВСТРИЙЦЫ ОЧЕНЬ ЛЮБЯТ СЫР – СЪЕДАЮТ ЕГО БОЛЕЕ 20 КГ НА ЧЕЛОВЕКА В ГОД. В СТРАНЕ НАСЧИТЫВАЕТСЯ ОКОЛО 140 СОРТОВ СЫРА И ТЫСЯЧИ ИХ РЕГИОНАЛЬНЫХ ВАРИАЦИЙ.

КАЗНОКЕН ИЗ ПИНЦГАУ

Это простое и сытное блюдо стало бестселлером в альпийских хижинах и ресторанах. А придумали его пастухи, уходившие со стадами на альпийские пастбища: много провианта с собой было не унести, брали муку, свежий сыр, вот и изобрели казнокен. Особенно хороши казнокен в регионе Пинцгау.

Вам понадобится (на 4 порции):

- ✓ мука – 400 г
- ✓ холодная вода – 200 мл
- ✓ сырое куриное яйцо – 3 шт.
- ✓ соль – 1 ч. ложка
- ✓ сыр Bergkäse – 200 г
- ✓ лук репчатый – 1 шт.
- ✓ масло сливочное – 2 ст. ложки
- ✓ зеленый лук – 2 ст. ложки

Приготовление:

1. Просейте муку в миску, добавьте туда яйца, соль и воду. Мешайте до тех пор, пока тесто не начнет пузыриться.

2. Сыр натрите на терке или нарежьте небольшими кубиками. Лук очистите и мелко покрошите.

3. В большой кастрюле доведите до кипения подсоленную воду. Пропустите туда через специальное сито или решето с большими дырочками тесто (порциями). Дайте воде закипеть и через две минуты, как только нокены всплывут на поверхность, выловите их шумовкой. Затем промойте холодной водой и откиньте на дуршлаг.

4. В большой чугунной сковороде разогрейте сливочное масло и обжарьте в нем репчатый лук до прозрачности. Добавьте нокены, перемешайте с луком и жарьте несколько минут.

5. Добавьте сыр и мешайте, пока он не расплавится. Подавайте, посыпав измельченным зеленым луком.

АВСТРИЙСКИЕ КНЕДЛИКИ ИЗ СЫРА

Кнедлики, приготовленные на основе сыра, получаются очень легкими и нежными, а подавать их можно и к воскресному завтраку, и к повседневному ужину в качестве гарнира.



Фото: © https://www.fotoresort.ru

Вам понадобится (на 2 порции):

- ✓ сырое куриное яйцо – 1 шт.
- ✓ жирная сметана – по вкусу
- ✓ мука пшеничная – 3 ст. ложки
- ✓ зелень свежая – по вкусу
- ✓ твердый сыр – 1,5 ст. ложки
- ✓ соль мелкого помола – по вкусу
- ✓ масло сливочное – 50 г
- ✓ самое жирное молоко – 1 стакан

Приготовление:

1. Мелко натрите сыр любого твердого сорта. Затем переберите его в глубокую небольшую посуду, добавьте туда же пшеничную муку. Выложите эту сырно-мучную массу на

сковороду и обжарьте ее на растопленном сливочном масле, регулярно помешивая.

2. Добавьте в массу немного соли, влейте молоко. Все интенсивно размешайте деревянной лопаткой, затем варите до густоты при постоянном помешивании.

3. Остудите смесь и соедините ее с сырым куриным яйцом. Хорошо размешайте.

4. Поставьте на огонь кастрюлю с водой. Как только вода закипит, выложить в нее порциями, при помощи большой ложки, сырную смесь и варите до готовности. Приготовленные австрийские сырные кнедлики подавайте к столу со сливочным маслом.

КЭЗЕКНЁПФЛЕ

Производство сыра в **Форарльберге** имеет давние традиции. Поэтому неудивительно, что данный продукт играет важную роль в этом национальном



Фотом © Andreas Haller / Montafon Tourismus GmbH

блюде. В **Райнтале** оно называется «шпэцле», в **Брегенцвальде** – «кнёпфле». Подается с различными сортами расплавленного сыра в круглой кадке для созревания молока.

Вам понадобится (на 4 порции):

- ✓ мука – 600 г
- ✓ сырое куриное яйцо – 6 шт.
- ✓ манная крупа – 1 ст. ложка
- ✓ вода – 1 ст. ложка
- ✓ соль – 1 ст. ложка
- ✓ сыр различных сортов – 400 г
- ✓ лук репчатый – 1 шт.
- ✓ масло

Приготовление:

1. Из муки, манки, яиц, соли и воды быстро замесите тесто – так, чтобы в нем просматривались следы муки.

2. Через специальную терку натрите тесто порциями в кипящую воду. Дайте воде хорошенько закипеть, затем достаньте кнёпфле шумовкой.

3. Выложите в прогретую миску сначала один слой кнёпфле, посыпьте сверху тертым сыром. Кстати, для приготовления *кэзекнёпфле* используют самые разнообразные сорта сыра – в зависимости от региона и семейных традиций. Сверху положите еще один слой кнёпфле.

4. Украсьте сверху луком, поджаренным в масле до золотистого цвета.

На гарнир подойдут: картофельный или зеленый салат, а также яблочное пюре.

Приятного аппетита!

Источники: www.photorecept.ru,
www.austria.info

ДЛЯ ТЕХ, КТО ВЫБИРАЕТ ЛУЧШИХ

HAARCHITEKTUR САЛОН
Elena Markisa

- 4 номинации Hairdressing Award 2010
- Hairstyling • Make-up •
- вечерние и свадебные прически • ОPI-маникюр
- HaArchitektur продукты с растительными добавками

9 р-н Вены, Seegasse 2 (вход Porzellangasse)
Тел.: +43 (0)1 205 200, www.haararchitektur.com

VIENNA TOURS
Ваш русскоязычный гид в Австрии

- Экскурсии по Вене, Австрии и странам ЕС
- Трансферы по Австрии и в страны ЕС
- Консультация по вопросам недвижимости: покупка и аренда домов, квартир
- Доставка и перегон автомобилей по Европе

Тел.: +43 676 844 34 22 00

Chalet Heufeld
Русская баня с парилкой

А также:

- ✓ Комфортное шале на 8 гостей
- ✓ Мастер-классы различной тематики
- ✓ Мангал, газовый гриль, усаг для плова

+43 664 914 8398
Zuckerhut-Siedlung 3a
2640 Gloggnitz


DURUJI VALLEY

Грузинские вина премиум класса

Тел.: +43 0660 30 28 004
www.duruji-valley.ge
Email: geowinevalley@gmail.com

A&M Goldschmiede

Починка и реставрация ювелирных изделий и часов

Покупка ЗОЛОТЫХ и серебряных изделий

Единственный русскоговорящий мастер Ювелирного дела в Вене со стажем более 35-ти лет

www.a-m-gold.at
+43 1 5267 928
+43 676 844 341 202
Westbahnstrasse 26
1070 Wien