



ФИАКРСКИЙ ГУЛЯШ

Фото: © Wien Tourismus / Julius Hirtzberger



РОСТБИФ ЖИРАРДИ

Фото: © BigPic / Wikipedia



БОЙШЕЛЬ

Фото: © Kitzbühler / Wikipedia



ТАФЕЛЬШПИЦ

Фото: © Christian Kallaba / www.flickr.com

Мясные блюда из Австрии,

ИЛИ НЕ ТОЛЬКО ШНИЦЕЛЬ

ТАФЕЛЬШПИЦ

Тфельшпиц – знаменитое мясное блюдо, которое представляет собой отварную говядину, подаваемую с яблочным хреном, зеленым луком и соусом. Тфельшпиц называют одним из любимых блюд императора **Франца Иосифа I**.

ВЕНСКИЙ ГУЛЯШ

Венский гуляш – густой мясной суп, который обычно подают с вареным картофелем и мучными клецками. Еще одна разновидность этого блюда – *Фиакрский гуляш*. Его подают с сосиской и солеными огурцами.

Считается, что гуляш пришел в Австрию из Венгрии, где был распространен среди местных крестьян. Это одно из главных блюд столичной кухни.

БАКХЕНДЛЬ

Бакхендль – фирменное блюдо венской кухни с XVIII века. Это

обваленные в специях и поджаренные на топленом сливочном масле кусочки курицы.

БОЙШЕЛЬ

Бойшель – традиционное венское блюдо, которое представляет собой рагу из легких. В некоторых случаях добавляются козьи, свиные или говяжьи потроха.

ВАНИЛЛЕРОСТБРАТЕН

Несмотря на название, ванили в этом блюде нет. Зато есть много чеснока, который раньше в Австрии называли «ванилью для бедных». Традиционно подается с жареным картофелем.

РОСТБИФ ЖИРАРДИ

Ростбиф Жирарди – мясное блюдо с шампиньонами, салом и множеством других ингредиентов: мукой, луком, каперсами, горчицей и лимонным соком. Названо так в честь актера **Александра Жирарди**.



ЦВИБЕЛЬРОСТБРАТЕН

ЦВИБЕЛЬРОСТБРАТЕН

Цвибельростбрaten – нежное жаркое, которое подается с пастой, жареным картофелем и луком практически в каждом столичном ресторане.

ШТИРИЙСКИЙ РИТШЕРТ

Штирийский ритшерт состоит из тонко нарезанных ломтиков копченого мяса, специй и смеси перловки и бобовых. Готовится по старинному штирийскому рецепту.

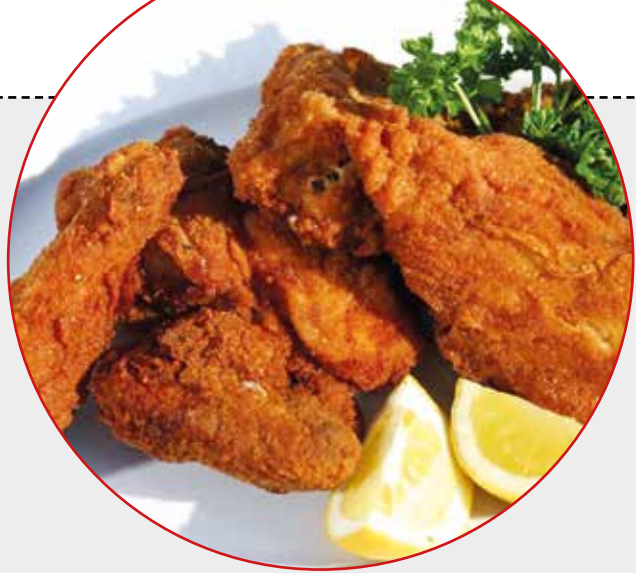
ТИРОЛЬСКИЙ ГРЕСТЛЬ

Тирольский грестль готовится из говядины, жареного картофеля, помидоров, зелени и специй. Раньше так называли остатки воскресного жаркого.

**По материалам
из открытых источников**



ТИРОЛЬСКИЙ ГРЕСТЛЬ



Штирийская жареная курица

STEIRISCHES BACKHENDL

Почему бы не приготовить классическое блюдо штирийской кухни: жареного цыпленка по рецепту известного австрийского повара **Иоганна Лафера?**

Вам понадобится:

- ✓ 2 цыпленка
- ✓ 3 яйца
- ✓ соль и кайенский перец
- ✓ 80 – 100 г муки
- ✓ 150 г панировочных сухарей
- ✓ подсолнечное масло
- ✓ 2 лимона

Приготовление:

1 Тушки цыплят промойте и обсушите. Вырежьте грудки, разрежьте их пополам; отделите бедра и тоже разрежьте пополам. По желанию снимите кожу.

Разогрейте духовку до 220° С.

2 Взбейте яйца. Обильно приправьте кусочки курицы солью и кай-

енским перцем, присыпьте их мукой, обмакните во взбитые яйца, а затем обваляйте в панировочных сухарях.

3 Затем выложите кусочки курицы в панировке на противень, сбрызните маслом и запекайте в духовом шкафу около 30 минут. Один раз переверните.

4 Выложите жареную курицу на кухонную бумагу, чтобы удалить излишки жира.

Подавайте, украсив дольками лимона. Приятного аппетита!

Примечание: Части цыпленка запекают в духовке, а не обжаривают на жире, что делает мясо сочным, хрустящим и более полезным. С этим блюдом хорошо сочетаются картофельный или листовый салат, заправленный штирийским тыквенным маслом.

Источник: www.austria.info
 Фото: © Graz Tourismus / H. Schiffer