

Как считают историки, под австрийской кухней чаще подразумевается кухня венская.

Интересен факт, что кулинарные пристрастия и привычки на протяжении веков формировались не от правящей династии в народ, а наоборот. Так, большинство народностей Габсбургской монархии направляли в ее столицу на Дунае, кроме лучших чиновников, мастеров и торговцев, самых искуснейших поваров. Именно поэтому многие блюда, возникшие в крестьянских кухнях, на протяжении веков так усовершенствовались, что стали удовлетворять изысканные вкусы императора и его свиты. Данная причина объясняет тот факт, почему среди знаменитых на весь мир венских блюд почти нет дорогостоящих.

Предлагаю приготовить повседневное и весьма бюджетное блюдо, которое украсит банкетный стол и даже может стать его изюминкой. Ответ на вопрос, почему используют баранину, – я не нашла. Вероятно, в прежние времена в Австрии это было самое дешевое и распространенное мясо.

Вам понадобится (на 2 порции):

- ✓ баклажаны – 1 шт.
- ✓ мякоть баранины – 100 г
- ✓ лук репчатый – 1/2 шт.
- ✓ масло подсолнечное рафинированное – 2 ст. л.

Баклажаны по-австрийски

- ✓ перец черный молотый – 1/2 щепотки
- ✓ рис круглозерный – 1 ст. л.
- ✓ соль – 1 щепотка
- ✓ сыр твердый – 30 г
- ✓ яйцо куриное – 1 шт.

Приготовление:

1 Крупный баклажан разрезать вдоль на две половинки. Сделать по мякоти надрезы крест-накрест и поджарить на подсолнечном масле в разогретой сковороде поверхность среза баклажана до мягкости.

2 Мелко порезать лук и поджарить его на той же сковороде.

Отварить в микроволновке мясо и отдельно рис.

3 Мякоть баклажана аккуратно вынуть ложкой или ножом и добавить к измельченному мясу вместе с поджаренным луком.

Отваренный рис остудить и вместе с яйцом (согласно оригинальному рецепту, достаточно половинки) добавить в фарш. Поперчить, посолить и хорошо перемешать начинку.



4 В смазанную маслом форму для запекания уложить «лодочки» баклажана и наполнить их начинкой.

5 Натереть на мелкой терке сыр и присыпать им поверхность баклажанов (я сверху добавила бы еще сметаны или майонеза – так сыр не твердеет). Запекать в горячей духовке минут 20–25 до румяной корочки.

6 Подавать на плоском блюде в горячем виде или как холодную закуску.

Приятного аппетита!

Автор: Наталья Антипьева

Источник:

<https://webspoon.ru/receipt/baklazhany-po-avstrijski>

