



Фото: © tilly.by

# Удивительные австрийские супы,

КОТОРЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО  
НУЖНО ПОПРОБОВАТЬ  
ПРИГОТОВИТЬ

## КРЕНЗУППЕ, ИЛИ АВСТРИЙСКИЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С ХРЕНОМ

Этот согревающий суп со свежим тертым корнем хрена – любимец австрийской кухни. Кстати, отличное средство от простуды.

### Вам понадобится (на 4 порции):

- ✓ картофель – 400 г (4 шт.)
- ✓ лук репчатый – 2 шт.
- ✓ сливочное масло – 40 г
- ✓ куриный или овощной бульон – 700 мл
- ✓ сливки жирные (20–30 %) – 250 мл
- ✓ яичный желток – 1 шт.
- ✓ свеженатертый корень хрена – 40 г
- ✓ укроп и зеленый лук-перо
- ✓ соль, черный молотый перец – по вкусу

### Приготовление:

1. Очищенный картофель нарежьте кубиками, лук – полукольцами. Положите овощи в сотейник со сливочным маслом и жарьте, помешивая, пока лук не станет прозрачным.

2. Залейте овощи бульоном и варите на среднем огне, пока картофель не станет мягким (около 20 минут).

3. Пробейте все блендером. Если консистенция будет с частицами лука и не совсем однородной – ничего страшного.

4. Венчиком смешайте яичный желток со сливками. Добавьте эту смесь в суп, перемешайте его и нагрейте, лишь доведя до кипения. Слегка остудите. Теперь можно ввести в суп тертый хрен.

5. Снова все перемешайте, приправьте солью и перцем. Разлейте суп по тарелкам, сверху посыпьте нарезанным зеленым луком и укропом.

**Совет:** такой суп можно подавать с гренками или сухариками из черного хлеба.

**Источник:** <https://tilly.by/prazdnik-jivota/avstrijskij-kartofelnyj-sup-s-hrenom-krensuppe/>



## БИРЗУППЕ, ИЛИ ПИВНОЙ СУП

Вы удивитесь, но этот суп подают на завтрак. У него странный, но очень богатый, бархатный вкус. Если его можно с чем-то (очень опосредованно) сравнить, то это будет забытая нами молочная лапша, которая всем знакома с детства. Этот суп дают даже детям. Готовы? Поехали!

### Вам понадобится (на 4 порции):

- ✓ светлое пиво – 1,5 л
- ✓ яичный желток – 4 шт.



- ✓ жирные сливки или сметана – ¼ стакана
- ✓ тосты из белого хлеба – 4 шт.
- ✓ сахар – 1,5 ч. ложки
- ✓ гвоздика – 3 бутончика
- ✓ корица – ¼ ч. ложки
- ✓ лимонная цедра – 1/2 лимона
- ✓ сливочное масло – по вкусу

### Приготовление:

1. Слегка подсушите белый хлеб для тостов. Нарежьте его кубиками с гранью 1 см и обжарьте в небольшом количестве сливочного масла.

2. С половины лимона снимите лимонную цедру при помощи овощечистки.

3. В кастрюлю влейте пиво, добавьте сахар, цедру, гвоздику и корицу. После закипания и удаления пены варите на среднем огне ровно 5 минут. Достаньте из супа гвоздику и цедру.

4. Желтки взбейте со сливками или сметаной до однородной красивой массы. Уменьшите огонь и тонкой струйкой влейте яичную смесь в едва булькающее пиво. Варите на слабом огне до загустения, постоянно помешивая.

5. Разлейте суп по тарелкам, сверху украсьте его гренками.

**Совет:** гурманы могут добавить в суп чуточку ванилина (он есть в оригинальном рецепте, но я его не кладу).

## АПФЕЛЬЗУПPE, ИЛИ ЯБЛОЧНЫЙ СУП

Э то еще один суп, вкус которого переворачивает в нашем сознании понятия «правильно – не правильно», «я такое есть не буду» и «Боже мой, как это вкусно!». В отношении этого блюда я сказала бы



так: «протестировано на поколениях европейцев из десятка стран». Хотя рецепт – исконно австрийский, даже монарший!

### Вам понадобится (на 4 порции):

- ✓ яблоки свежие – 2 шт. + 1 (самое красивое) для подачи
- ✓ репчатый лук – 1 шт.
- ✓ лимон – 1 шт.
- ✓ яичные желтки – 2 шт.
- ✓ сливки 20 % – 150 мл
- ✓ бульон куриный – 500–700 мл (в зависимости от желаемой густоты)
- ✓ крахмал – 1 ст. ложка с горкой
- ✓ порошок карри – 2 ч. ложки
- ✓ соль, сахар, молотый черный перец – по вкусу
- ✓ растительное масло – 2–3 ст. ложки

### Приготовление:

1. Луковицу почистите, порежьте мелкими кубиками и обжарьте на растительном масле до прозрачности в сотейнике или кастрюле с толстым дном.

2. Смешайте 4 ст. ложки куриного бульона с карри и крахмалом и добавьте этот соус к луку. Потушите на среднем огне пару минут.

3. Очистите от кожуры два яблока, удалите семенную коробку и нарежьте мякоть маленькими кубиками. Отправьте яблоки в сотейник, а через минуту влейте туда же бульон.

4. Доведите суп до кипения. Помешивая, добавьте в него щепотку сахара, сок и цедру лимона и варите примерно 20 минут.

5. При помощи блендера измельчите суп до кремообразного состояния. Затем взбейте желтки, введите их в суп и еще раз взбейте.

6. Приправьте суп солью и перцем и подавайте блюдо теплым.

7. Перед подачей нарежьте неочищенное яблоко кубиками или ломтиками и украсьте ими суп.

**Совет:** лимон с цедрой и сахар лучше добавлять постепенно, по вкусу. Очень многое зависит от сочности и кислоты / сладости яблок. Мне нравится готовить суповую основу из кислых яблок, а для подачи использовать сладкое яблоко типа Голден делишес.

**Источник:** [https://dzen.ru/media/innametelskaya/5-udivitelnyh-avstriiskih-supov-kotorye-vam-obiazatelno-nujno-poprobovat-prigotovit-5dde454bac25f442f33a3a72?utm\\_referer=www.google.com](https://dzen.ru/media/innametelskaya/5-udivitelnyh-avstriiskih-supov-kotorye-vam-obiazatelno-nujno-poprobovat-prigotovit-5dde454bac25f442f33a3a72?utm_referer=www.google.com)