

Ростбиф «Эстерхази» —

**АРИСТОКРАТИЧЕСКОЕ
БЛЮДО ВЕНГРИИ И АВСТРИИ**



Кулинарные границы Австрии были открыты задолго до появления ЕС и объединенной Европы. Так, разнообразие блюд австрийской кухни, среди прочего, является заслугой знаменитого аристократического рода **Эстерхази**. Его представители были не только щедрыми меценатами и успешными политиками, но и истинными гурманами.

О старинной венгерской династии, владения которой охватывали территорию нынешнего Бургенланда, сегодня напоминают блюда, ставшие классикой австро-венгерской кухни: торт, пирожные, шницель «Эстерхази». И конечно же, **ростбиф «Эстерхази»**.

Хотите почувствовать себя аристократом? Попробуйте приготовить это восхитительное блюдо из тушеной говядины!

Вам понадобится (на 4 порции):

- ✓ 4 ломтика ростбифа или вырезки, примерно по 180 г каждый
- ✓ 6 луковиц шалота или 2 обыкновенные репчатые луковицы
- ✓ 1 небольшая морковь
- ✓ 1/2 корня петрушки
- ✓ 1 небольшая желтая репа
- ✓ 1 небольшой кусочек корня сельдерея
- ✓ 1 ч. л. измельченных каперсов
- ✓ 50 г рубленого

- кубиками бекона
- ✓ 4 ст. л. сметаны
- ✓ 1 ст. л. муки для соуса
- ✓ 300 г говяжьего бульона или воды
- ✓ немного тертой лимонной цедры
- ✓ мука для присыпки
- ✓ соль
- ✓ перец
- ✓ 2 ст. л. сливочного масла, смальца или растительного масла
- ✓ рубленая зелень петрушки

Приготовление:

1 Сделайте несколько надрезов по краям ломтика ростбифа и слегка отбейте его. Приправьте солью и перцем с обеих сторон и обваляйте одну сторону в муке. Нарежьте лук-шалот тонкими слайсами. Разогрейте в сковороде или в сотейнике немного масла или жира, положите мясо на сковороду мучной стороной вниз и обжарьте недолго на сильном огне. Переверните, жарьте еще две минуты. Выньте мясо, чтобы не пересушить, и переложите в емкость с крышкой.

2 Обжарьте лук-шалот до легкого подрумянивания на сковороде, где жарили мясо, добавьте при необходимости немного масла. Влейте говяжий бульон или воду, доведите до кипения и верните на сковороду ломтики жаркого. При необходимости добавьте воды. Накройте

сковороду крышкой и тушите ростбиф на медленном огне на плите или в сотейнике в предварительно разогретой духовке (180 °C) 60–90 минут до мягкости. В течение этого времени периодически переворачивайте мясо и доливайте бульон или воду по мере необходимости.

3 Тем временем нарежьте очищенные корнеплоды соломкой и обжарьте вместе с беконом в небольшом количестве разогретого жира. Влейте немного говяжьего бульона и тушите овощи до состояния альденте.

4 Выньте мясо из сотейника или сковороды. Смешайте муку со сметаной до однородности, добавьте в бульон с луком, где тушилось мясо, и приправьте каперсами и лимонной цедрой. Дайте жидкости немного выкипеть. И снова ненадолго положите ломтики ростбифа в получившуюся подливку.

Подавайте на стол вместе с тушеными корнеплодами. Готовое блюдо украсьте рубленой петрушкой.

Совет: В качестве гарнира подойдут макароны, жареный картофель или картофельная лапша, обжаренная в сливочном масле (*Schupfnudeln*).

По материалам
Österreich Werbung
Рецепт Ренаты Вагнер

Приятного аппетита!