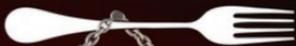


Евгения Сихимбаева

Кёнигсбергская Кухня



20

ЗНАКОВЫХ



рецептов

Серия книг по кулинарии

Евгения Сихимбаева
Кёнигсбергская кухня.
20 знаковых рецептов

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=63618901

ISBN 9785005300911

Аннотация

Как, Вы ещё не бывали в Калининграде? Город, отмеривший почти 800 лет своего существования, когда-то бывший Кенигсбергом, встретит Вас всевозможными яствами, от которых у любого гурмана останутся неизгладимые впечатления. Город десятков театров, университетов и библиотек, янтаря, богатого прошлого и философов. Вас поразит культурное и историческое многообразие Калининграда, также, как и гастрономическое. Добро пожаловать! Приятного отдыха на балтийском побережье!

Содержание

Кёнигсбергские клопсы	7
Ингредиенты	7
Балтийская селедка	9
Оленина в духовке по-фински	10
Домашние колбаски по—немецки	12
Конец ознакомительного фрагмента.	14

Кёнигсбергская кухня. 20 знаковых рецептов

Евгения Сихимбаева

© Евгения Сихимбаева, 2020

ISBN 978-5-0053-0091-1

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Кёнигсберг – Калининграду: от нашего стола – вашему столу!

Калининград – самый западный российский город, чья история уходит вглубь веков, легенд и событий. В нем, среди памятников архитектуры раннего средневековья и атрибутов современного мегаполиса, застыла сама история, само время. Наверное, поэтому в этом городе всегда так много туристов со всего мира. Но Калининград знаменит не только древним происхождением, но и своей особенной кухней. Даже существуют гастрономические туры в Калининград.

Являясь некогда столицей Восточной Пруссии, бывший Кёнигсберг оставил много замечательных традиций в кулинарном искусстве, впитав в себя немецкую, литовскую, бело-

русскую, украинскую, русскую, польскую и чешскую кухни, рецепты которых старый Кёнигсберг бережно передал новому Калининграду. Каждый турист, отведав местные блюда, восхищается их изысканностью и простотой.

Знаменитые «рыбные деревни» славятся воистину потрясающими блюдами из морепродуктов: это и копченый угорь, и балтийская селедка, и знаменитая жареная щука!

А что может быть вкуснее деревенских немецких колбасок или знаменитых Кёнигсбергских клопсов! Попробуйте приготовить их – это очень вкусное блюдо!

Разнообразен также ассортимент мясных блюд: «Кёнигсбергский флек», «Айнтопф говяжий» и «Маульташен». Несмотря на непонятные названия, всё готовится очень просто! И всё это невообразимо вкусно!

Приехав в Калининград, обязательно попробуйте знаменитые местные рульки, а на десерт – яблочный штрудель! Вот тогда Вы сможете гордо сказать, что не зря жили на этом свете: всё повидали, всё испробовали и всё испытали!

В Кёнигсберге родился знаменитый философ Иммануил Кант. И в этом же городе он закончил свой земной путь. Говорят, что Кант был тот еще ценитель кёнигсбергской кухни.

А теперь запаситесь самыми главными «ингредиентами» для готовки – желанием, терпением и отличным настроением, и приятных Вам хлопот на кухне!



Кёнигсбергские клопсы

Ингредиенты

- Телятина – 600 грамм
- Свинина – 250 грамм
- Каперсы – 4 столовые ложки
- Морковь среднего размера – 1 штука
- Лук репчатый – 2 головки
- Яйцо – 4 штуки
- Мука – 2 столовые ложки
- Молоко – по вкусу
- Сливки 20% – 250 мл
- Вода – 0,5 литра
- Белый хлеб – 3 куса
- Масло сливочное – 1 столовая ложка
- Чеснок – 3 зубчика
- Лимон – половина
- Гвоздика – 4 штуки
- Специи – по вкусу

Приготовление:

- Приготовить овощной бульон: в холодную воду опустить крупно нарезанные лук и морковь, добавить лавро-

вый лист и гвоздику. Варить 20—25 минут

– Мякоть белого хлеба залить молоком

– Мясо и пол-луковицы пропустить через мясорубку. Добавить яйцо и пропитанный молоком мякиш белого хлеба

– Сформировать из фарша шары среднего размера

– Процедить бульон. Аккуратно вложить в него клопсы так, чтобы они не соприкасались друг с другом

– Варить 15 минут. После готовности выложить их на тарелку

– В кастрюлю влить воду и отжатый сок половины лимона. Довести до кипения

– В сотейнике растопить сливочное масло, добавить муку и прожарить до золотистого цвета

– Влить процеженный бульон. Непрерывно помешивая, добавить воду с лимонным соком, сливки. Добавить каперсы и специи. Варить до загустения

– В полученный соус вложить клопсы и тушить на слабом огне 3—4 минуты

– Подавать с отварным картофелем

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Балтийская селедка

Ингредиенты:

- Сельдь – 2 штуки*
- Вода – 1 литр*
- Уксус – 100 мл*
- Майонез – 200 грамм*
- Сметана – 200 грамм*
- Горчица – 20 грамм*
- Укроп, соль – по вкусу*

Приготовление:

- Смешать воду, уксус 9% и соль*
- Опустить сельдь в маринад и поставить в холодильник на ночь*
- Смешать майонез, горчицу, чеснок и сметану*
- Опустить сельдь в этот соус на 24 часа и поставить в холодильник*
- Балтийская селедка готова к употреблению!*

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Оленина в духовке по-фински

Ингредиенты:

- Оленина – 1 килограмм
- Лук репчатый – 2 головки
- Чеснок – 5 зубчиков
- Топленое масло – 70 грамм
- Клюква – 4 столовые ложки
- Тимьян – 1 чайная ложка
- Базилик – пол чайной ложки
- Сок виноградный – 200 грамм
- Сахар – 1, 5 столовой ложки
- Соль – по вкусу
- Смесь перцев – по вкусу
- Черный перец – по вкусу

Приготовление:

- Очистить оленину от пленки
- Почистить чеснок. Пропустить через чеснокодавку
- Втереть в мясо чеснок, посолить, натереть сухим тимьяном
- Обернуть мясо в фольгу. Оставить на 1 час для насыщения специями
- Разделить клюкву на 2 равные части
- Для соуса мелко нарезать лук, 1 зубчик чеснока

и 1 часть размятой клюквы

*– Мясо в фольге положить в духовку при 180С на 1 час
20 минут*

*– На разогретой сковороде поджарить лук, базилик,
остатки чеснока*

*– Сюда же добавить вторую часть клюквы, виноградный
сок, сахар, соль и красный перец. Тушить 15 минут в духовке
при 180С*

*– Мясо вынуть из духовки и открыть фольгу. И готовить
еще 30 минут при 250С*

– Соус из сковороды пропустить через блендер

– Подавать мясо с соусом с картофелем и с грибами

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Домашние колбаски по—немецки

Ингредиенты:

- Говяжий фарш — 500 грамм
- Свиной фарш — 500 грамм
- Смалец — 50 грамм
- Тонкие говяжьи кишки — 2 метра
- Яйцо — 1 штука
- Молоко — 150 мл
- Хлеб белый — 180 грамм
- Лук репчатый — 2 головки
- Чеснок — 8 зубчиков
- Петрушка — 1 пучок
- Мускат молотый — 1 щепотка

Приготовление:

- Мякоть белого хлеба залить молоком
- Поджарить лук в смальце до прозрачности
- Чеснок пропустить через чеснокодавку. Петрушку мелко нашинковать
- В глубокой чашке смешать весь фарш
- Добавить чеснок, петрушку, соль, перец, яйцо, мускатный орех
- Промытую кишку наполнить фаршем
- Наполненную фаршем кишку перевязать ниткой через

каждые 15 см

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.