



Ю.Кондрашев"31 рецепт немецкой кухни(рецепты моей бабушки)".  
Книга о здоровой,дешевой и вкусной немецкой кухне.



*От автора*

Моя бабуля, Андерсон Иоганна Карловна родилась в 1895 г. в семье многодетных петербургских немцев и по сложившейся традиции была отдана в Анненшуле- школу для бедных немецких девочек, где она в среди многих полезных наук в том числе постигла тайны немецкой кухни

В 1937 году она, как член семьи врага народа была с малолетней дочерью выслана в дер. Фаленки Кировской области

Вот тут и пригодилось умение из «г» делать конфетку, что неоднократно выручало нашу семью в голодные военные и послевоенные годы Я собрал в этой книге те рецепты, которые помню

Названия блюд те, которые были восприняты на мой слух  
Приятного аппетита

Недаром немцев называют капустниками. Квашеная капуста всегда присутствовала на нашем столе. Бабушка квасила ее постоянно в 3-х литровой банке



#### **Салат из квашеной капусты**

Капусту смешать с мелко нарезанным репчатым луком добавить сахарный песок и подсолнечное масле



#### **Салат из редьки**

Вымытую редьку очистить от кожуры, нарезать тонким ломтиками, отбить между двух глубоких тарелок до появления сока, посолить и сбрызнуть подсолнечным маслом



#### **Климельзуппе**

В муку вбить яйцо, перетереть руками до образование

катышков, размером с овсяное зернышко  
Полученные мучные изделия положить в кипящую  
подсоленную воду, отварить до всплытия. В кастрюлю  
положить поджаренный мелко нарезанный репчатый лук  
накрыть крышкой и дать настояться 5-10 минут



#### **Фальшфишзуппе**

Сварить пустой суп из мелко нарезанного картофеля и  
риса, добавить лавровый лист, перец, морковь и зелень  
Готовый суп заправить пережаренным сливочным маслом(дочерноты).  
Суп приобретает вкус рыбного супа



#### **Суп из лесных грибов**

Сварить пустой суп из мелко нарезанного картофеля и перловой крупы, добавить  
лавровый лист, перец, морковь и  
зелень

Чищенные и вымытые лесные грибы(подберезовики  
маслята, моховики и т.п.) мелко порезать и потушить с  
мелко нарезанным репчатым луком и подсолнечным маслом  
до выпаривания жидкости. Тушеные грибы опустить в отвар  
перемешать и проварить минут десять

И издавать со сметаной и чесноком

#### **Картофельное жаркое**

Отварить ливер(легкие, сердце). Охлажденный  
ливер перемолоть в мясорубке и протереть через  
сито, можно заменить ливерной колбасой.

Хорошо смешать полученную массу, размять  
картофель, натертый на терке лук, 1-2 яйца и  
пряности. Плотно уложить в смазанную жиром  
сковороду, сделать 4 углубления и залить в них по  
одному яйцу. Поставить в горячую духовку на 20 мин.  
Незадолго до окончания жарки заполнить промежутки  
кружками помидоров и посыпать блюдо перед подачей  
на стол зеленым луком

#### **Масляные клецки**

„Добавить в размешанное до мягкого состояния  
масло с яйцами, пряностями, травами столько муки,  
чтобы получилась крутая кашеобразная масса.

Мокрой столовой ложкой сформировать клецки и  
варить 12 мин в бульоне или кипящей воде.

Готовые клецки обжарить с мелко нарезанным  
луком на растопленном сале.

#### **Форшмак из селедки**

Выпотрошить сельдь, в зависимости от степени ее солености подержать 2-4  
часа в молоке. Разделать тушку на филе, отделить косточки, мякоть мелко  
порубить или пропустить через мясорубку. Яблоко очистить от кожуры и мелко  
порубить, соединить с порезанным луком. Батон размочить в кипяченой воде,  
отжать и добавить к яблоку и луку; пропустить через мясорубку. К полученной  
массе добавить масло, молотый перец, лимонную кислоту и все хорошо  
перемешать. Селедочный фарш соединить с полученной массой, перемешать и  
выложить в селедочницу. Форшмак можно приправить уксусом и украсить  
зеленым луком, укропом или зеленью петрушки.

**Форшмак мясной**

Вареное или жареное мясо, очищенный вареный картофель, поджаренный в растительном масле мелко нарезанный лук и селедку пропустить через мясорубку, добавить растительное сало и сметану, хорошо вымешать и добавить желтки, соль, перец, а затем взбитые белки. Хорошо вымешанную массу выложить в толстую глубокую сковороду или низкую кастрюлю, смазанную салом и густо обсыпанную толчеными сухарями, запечь в хорошем жару. Готовый форшмак выложить на тарелку и подавать со сметаной.

В Германии много масла и мало хлеба. Это и обусловило следующий рецепт, который у немцев считается лакомством.

**Жареный хлеб**

Черный хлеб нарезать ломтиками. Каждый кусочек обжарить с двух сторон на сливочном масле, предварительно смочив водой и посолив крупной солью. Таким же образом обжаривается белый хлеб с той лишь разницей, что он замачивается в молоке и посыпается сахарным песком. Жареный хлеб подается к сладкому чаю

**Рольмопс**

Лук нарезать кольцами и ошпарить. Морковь нарезать пластинами и припустить в течение 1-2 минут. Корнишоны и сладкий перец нарезать брусочками. Завернуть овощи в филе норвежской сельди и "пришпилить" деревянными шпажками. Залить маринадом (А), накрыть крышкой и оставить в холодильнике на 6-10 часов.

Маринад(А): Тщательно вымытую неочищенную морковь разрезать на 4-5 частей. Луковицу вымыть и разрезать пополам. Вылить уксус в эмалированную кастрюлю, добавить лук, морковь, соль, сахар, пряности. Довести до кипения, снять с плиты и дать настояться 3-4 часа, затем процедить.

**Рулет из рубца**

Рубец тщательно очистить, опустить на два часа в крепкий соляной раствор, что позволит избавиться от запаха. Потом не менее тщательно промыть его в теплой воде, положить в кастрюлю и варить на среднем огне 2-3 часа. После этого - охладить, посыпать рубленным чесноком, солью, перцем, мелкими кусочками сала, свернуть в рулет, перевязать бечевкой и снова варить вместе с картофелем, луком, лавровым листом, душистым перцем и помидором еще 1.5-2 часа. Затем рулет остудить, нарезать и подать с горчицей или хреном, жареным луком, зеленью.

**Айнтопф из белокочанной капусты по швабски**

Отварить разобранную на отдельные листья капусту в течение 15 минут в небольшом количестве воды, добавить мелко порезанные грибы и картофель. Поджарить муку до коричневого цвета в вытопленном сале и постепенно добавить бульон до получения соуса средней густоты. Хорошо приправить пряностями и вылить на овощи. Варить в закрытой посуде до готовности и подавать с положенными в суп поджаренными сардельками. Хлеб нарежьте маленькими кубиками и обжарьте в маргарине. Вскипятите молоко, тонкой струйкой всыпьте манную крупу, проварите в течение 5 минут и сразу соедините с картофельной массой. Месите тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к миске. Из теста сформируйте небольшие шарики, в середину вложите гренки. Варите клецки в подсоленной воде в течение 15 минут и подавайте с любым острым соусом.

**Салат куриный по- немецки**

Отварное мясо птицы нарежьте кубиками. Листья салата, репчатый лук, огурцы и яблоки нарежьте ломтиками, оставьте немного для оформления. Взбейте масло с сахаром, уксусом, солью, горчицей и заправьте все компоненты. Для остроты добавьте паприку. Салат уложите горкой на листья салата, оформите ломтиками огурцов и зеленью.

**Салат с тыквой**

Тыкву очистите от кожуры и семян, нарежьте тонкой соломкой, добавьте нарезанные мелкими кубиками огурец, помидоры, репчатый лук и рубленую зелень. Заправьте маслом, смешанным с уксусом, солью и перцем. Перед подачей посыпьте салат нарезанным зеленым луком.

**Картофельные клецки**

Очищенный картофель натрите на крупной терке, слегка отожмите и посолите. Хлеб нарежьте маленькими кубиками и обжарьте в маргарине. Вскипятите молоко, тонкой струйкой всыпьте манную крупу, проварите в течение 5 минут и сразу соедините с картофельной массой. Месите тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к миске. Из теста сформируйте небольшие шарики, в середину вложите гренки. Варите клецки в подсоленной воде в течение 15 минут и подавайте с любым острым соусом.

**Саксонские творожники**

Картофель, сваренный в мундире, очистить и натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку. Изюм промыть горячей водой, дать стечь. Картофель смешать с изюмом, яйцами, мукой, солью, творогом, сахаром и лимонным соком и замесить тесто. Попудренными мукой руками сделать лепешки около 5 см в поперечнике. В сковороде разогреть жир и в течение примерно 8 минут подрумянить на нем творожники с обеих сторон. Обжаренные творожники поместить в духовку, разогретую до 75 градусов, и довести до готовности. Сахар смешать с корицей и посыпать творожники с обеих сторон. Подать с яблочным повидлом, сливовым или любым другим компотом.

**Суп из говяжьих хвостов**

Разрезанные говяжьи хвосты ошпаривают кипятком и промывают в холодной воде. Затем обжаривают хвосты на сале или сливочном масле с добавлением мелко нарезанной моркови, петрушки и лука. Когда хвосты и корни поджарятся, всё заливают бульоном, варят 3-4 часа при слабом кипении. Откидывают на дуршлаг. Готовый оульон обезжиривают и осветляют, тщательно процеживают, добавляют прокипяченное вино и заправляют крахмалом. Мясо хвостов отделяют от костей, добавляют отваренные, обточенные в форме орешков или нарезанные кубиками морковь и репу, заливают бульоном, доводят до кипения и перед подачей посыпают зеленью.

**Бульон с клецками из булки**

Сливочное масло растирают до густоты сметаны, добавляют соль, сырое яйцо, хорошо вымешивают, вводят протертые белые сухари и 5-10 г воды и месят тесто. Дают постоять для набухания 30-40 мин, выдвывают клецки величиной с крупную вишню и отваривают их в подсоленной воде. При подаче клецки кладут в чашку и заливают горячим бульоном. Клецки можно приготавливать с добавлением мускатного ореха или острого сыра.

**Fisch-fulik (Фаршированная рыба)**

1.5 кг свежемороженой скумбрии (с целой кожей и без головы).  
Разрезать на куски шириной 3 см. Вырезать середину, чтобы края оставались 1.5 см. Мясо отделить от костей, пропустить через мясорубку. Также перекрутить 0.5 батона белого хлеба, смоченного в молоке, 2-3 луковицы, добавить 2 яйца, 1 ст.л. подсолнечного масла, 1 ст.л. сахара, черный перец, соль  
Все тщательно перемешать. Этим фаршем начинить кусочки скумбрии, загладить с двух сторон ножом, смоченным в воде и обжарить с двух сторон. На дно кастрюли положить натертую морковь, выложить туда же фаршированную рыбу, наполовину залить её водой. Тушить на медленном огне 2.5 часа.

#### **Розынцы**

0.5 литра кислого молока, 0.5 стакана сметаны, 1 яйцо, 1 ч.л. соды (без горки), 1 ч.л. соли (с горкой)  
Все смешать, добавить муки, чтобы получилось не тугое, мягкое тесто, но чтобы не прилипало к рукам. Оставить на один час, накрыть блюдом. Раскатать тесто до толщины один см. Разрезать на ромбики, в каждом ромбике сделать прорезь в середине, один конец ромба продеть через прорезь в середине и выпекать на сковороде в большом количестве подсолнечного масла. Подавать можно и к супу, и к чаю



#### **Лепешки**

Тесто готовится, как и для розынцев. Раскатать лепешку, смазать растопленным маслом.  
Сложить пополам, еще раз смазать, сложить, и так несколько раз. Жарить на сковороде.

#### **Белый торт**

1.5 стакана сахара, 1.5 стакана сметаны, 3 яйца, 2.5 стакан муки, 2 ст.л. меда, 1 ч.л. соды. Все перемешать и разделить на 3 части. Одну часть смешать с 2 ст. л. какао. 2-ю часть смешать с 1-м стаканом орехов. 3-ю часть смешать с 1-м стаканом изюма. Форму смазать маргарином и посыпать мукой. Коржи выпекать при температуре 220 радусов. Вынимать немного остывшими. Если коржи отстают от стенок - значит они готовы

#### **Порционный салат(слоеный)**

1-й слой - чернослив (2-3 шт. на порцию, порезать). 2-й слой - вареная куриная грудка (2 шт. на 5 порций, порезать). 3-й слой - вареные яйца (натереть на терке). 4-й слой - свежий огурец (нарезать колечками). 5-й слой - жареные грибы (мелко нарезать). 6-й слой - зелень (лук, укроп, петрушка). 7-й слой - майонез. 8-й слой - грецкие орехи (размельчить). Готовится в порционных салатницах. Перед едой все смешать.

#### **Лососевый салат (слоенный)**

1-й слой - белок вареных яиц (натереть на терке), 5 шт. 2-й слой - консервы лососевые (размять), 1 банка. 3-й слой - майонез, 4-й слой - плавленый сырок (перекрутить через мясорубку), 1 пачка. 5-й слой - лук репчатый (мелко нарезать), 6-й слой - масло сливочное (натереть на терке), 7-й слой - майонез, 8-й слой - желтки вареных яиц (натереть на терке), 5 шт. 9-й слой - грецкие орехи (размельчить), 1 стакан.



### **бутербродная масса**

натереть на терке плавленый сыр и сваренное вкрутую яйцо добавить давленый чеснок, тщательно перемешать, заправить майонезом



### **рыбное**

отварить соленую рыбу(лучше всего треску)поджарить в большом количестве подсолнечного масла нарезанный кольцами репчатый лук. Подавать с отваренным картофелем,



### **псевдошпроты**

мелкую рыбу-салаку, кильку, уклейку уложить слоями в сотейник, перемежая с слоями нарезанного кольцами репчатого лука. В каждый слой положить черный перец лавровый лист, посолить. Все полить подсолнечным маслом Тушить в духовке в течении 20-30 минут. Подавать в охлажденном виде.

### **Мекленбургский рулет со шкварками**

#### **Состав:**

Отварной картофель - 100г, Мука - 250 г, Шкварки - 250 г, Яйцо - 2, Луковица - 1, Мелко нарубленная петрушка - 1 ст. л, Перец, соль.

#### **Способ приготовления:**

Молоко или сметана - 1 стакан. Картофель натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку, добавить муки, соль, яйца и замесить крутое тесто (тесто должно легко отставать от краев миски). Затем на доске, посыпанной мукой, раскатать тесто в пласт, толщиной в палец. Мелко нарубленный лук слегка поджарить на смальце, полученный от шкварок, добавить петрушки, сильно посолить и поперчить и полученную смесь равномерно распределить на листе теста. Затем аккуратно скатать его и разрезать на куски. Полученный рулет выложить на сковородку, сбрызнуть жиром и зажарить. Время от времени следует поливать рулет 1 - 2 ст. ложками молока. Подать в горячем виде.

### **Бифштекс по-гамбургски**

#### **Состав:**

Говядина 160, яйца 2 шт, зелень 5, масло сливочное 20, соль

#### **Способ приготовления:**

Порционные куски вырезки слегка отбивают, солят и жарят почти до готовности. Яйца взбалтывают с солью и зеленью и выливают на мясо. Подают бифштекс в сковороде.

### **Лейпцигская запеканка**

#### **Состав:**

Стручковые 200 г, Каротели 250 г, Кольраби 150 г, Спаржа 150 г, Цветная капуста 150 г, Сморчки 150 г, Сливочное масло 60 г, Мука 1 ст. л, Раковые хвосты 8 шт, Клецки из булки.

#### **Способ приготовления:**

Используют только молодые овощи. Горох сполоснуть, каротель почистить, маленькую оставить целиком, большую разрезать на 4 части, соломкой или кружочками. Вымытую и очищенную кольраби нарезать кубиками, спаржу - равными кусочками. Тщательно очищенную и промытую в соленой воде цветную капусту разделить на кочешки. Сморчки почистить и тщательно промыть, чтобы удалить весь песок. Блюдо будет очень вкусным, если

каждый овощ потушить отдельно с небольшим количеством масла и воды. Горох, морковь, кольраби и спаржу перемешать, посыпать мукой и запечь. Положить в миску, украсить цветной капустой, сморчками, раковыми хвостами и клецками из булки

В книге использованы оригинальные рецепты(отмечены знаком  )  
и материалы с сайтов <http://www.Bla-bla-bla.ru>, <http://www.germany-touri5m.de>, <http://rusdeu.narod.ru>

[Написать автору](#)

24.01.2007



**информационно-новостной развлекательный портал "о  
многом понемногу".**

Здесь Вы можете ознакомиться с последними новостями,  
бизнес-новостями, новостями спорта, новостями шоу бизнеса,  
новостями Казахстана, новостями дня, новостями кино

<http://kondr.us> - здесь будет Ваш сайт!

Copyright(c)2007 iuri kondrashev & <http://www.kondr.us>  
Перепечатка материалов допустима только с указанием прямой ссылки