

Телятина по-цюріхськи (Zürcher Geschnetzeltes)

Поєднання ніжних шматочків посіченої телятини у вершково-винному соусі.

Як кажуть швейцарсько-німецькі аборигени - це справжня насолода, де б ви не були.

Очевидно, ця класична страва родом з німецькомовного міста Цюрих, що у Швейцарії. Зимовим обідом соковита телятина особливо смачна, вона легко прижилася в кулінарному меню по всій країні, а також популярна в Німеччині.

Ця страва вперше згадувалася в кулінарній книзі у 1947 році і була описана як страва з телятини під соусом із білого вина і вершків. Популярний також варіант із грибами.

Гарніром до Zürcher Geschnetzeltes звичайно служить рьошті. Rosti – це проста картопляна страва, традиційна для німецької частини населення. Картоплю спочатку відварюють у мундирі, тоді труть на тертці з великими отворами і засмажують її, не помішуючи, до золотистої скоринки, потім перевертають одним коржем на таріль. Відомі також рьошті з сиром, яйцем та шматочками яблука. Свого часу ця страва була дуже популярною через простоту інгредієнтів. Рецепт прийшов з містечка Emmental в кантоні Берн, батьківщини знаменитого сиру. Колись рьошті їли на сніданок та згодом його витіснили відомі у всьому світі Bircher muesli – мюслі, створені швейцарським лікарем Максиміліаном Оскаром Бірхер-Беннером біля 1900 року.

Швейцарська кухня унікальна завдяки регіональним відмінностям. Вона знаходиться під сильним впливом сусідніх країн: Франції, Італії і звичайно, часто близька до німецької кухні, з її пивом, ковбасками та брецелем. Однак Швейцарія має і низку унікальних страв.

При словосполученні «Швейцарська кухня» зазвичай в уяві виникає всесвітньо відомі сир та шоколад. Швейцарські сири, зокрема, Emmentaler, Gruyère, Vacherin і Appenzeller – найбільш відомі швейцарські товари.

Найпопулярніші сирні страви – фондю і раклет. Обидві ці страви були спочатку регіональними, але поступово поширилися по всій Швейцарії. У різдвяний період популярні Tirggel – медове печиво, випечене у формі фігурок.

- 600 гр телятини із тазової частини
- 2 цибулини
- 250 гр печериць
- 20 гр вершкового масла
- 2 столові ложки олії
- сіль, перець
- 2 столові ложки борошна
- 250 мл вершків
- 125 мл білого вина
- 1 столова ложка соку лимона
- дрібка цукру

М'ясо промити під проточною водою, обсушити. Телятину нарізати тонкими скибками як на ескалопи. Якщо м'ясо має багато плівок, його можна побити кухонним молоточком, щоб воно було м'якшим для приготування. Тоді телятину порізати вузькими стрічками завтовшки 8-10 мм.

Почистити цибулю та дрібно посікти. Гриби промити і нарізати скибками.

Розігріти половину масла і олії у великій сковорідці. Покласти у сковорідку половину підготовленої телятини та обсмажувати 3-4 хв. на великому вогні. Посолити, поперчити м'ясо та перекласти із сковорідки на таріль. Тоді обсмажити другу частину м'яса, посолити, поперчити та знову викласти із сковорідки на таріль.

У сковорідку покласти решту жиру і в ньому обсмажити посічену цибулю протягом 2 хв. Тоді додати порізані печериці та смажити їх 5 хв. Цибулю з печерицями посипати борошном і обсмажити ще 2 хв., додати вершки і вино, усе добре розмішати, так як борошно згущується. Довести до закипання та проварити декілька хвилин.

Повернути м'ясо у сковорідку зі соусом, потушувати його ще 2 хв.

Не готувати телятину задовго – щоб не ставала твердою!

Готову страву приправити ще на смак сіллю, перцем, дрібною цукру та лимонним соком.

Смакуватиме телятина по-цюріхськи із засмаженою картоплею “рьошті”, відварною картоплею чи картопляним п'юре, відвареним білим рисом та із зеленим салатом.











