

RECETAS

Borsch (Sopa de Remolacha)



Ingredientes

- 1 kg de costilla de cerdo fresco
- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 1 zanahoria grande
- 1 kg de remolachas grandes
- 2 tomates
- Sal y pimienta
- Crema de leche agria
- Agua o fondo blanco

Elaboración

- Cocer la carne con la cebolla entera en un poco de manteca.
- Añadirle cuando este dorada la carne, agua.
- Cuando este la cebolla cocida retirarla y cortarla en trozos, cortar la remolacha en cuadros, rayar la zanahoria, trocear el tomate, pelar y picar ajos que queden finos.
- Retirar la carne y en el caldo echar todas las verduras.
- La remolacha tiene que quedar como tropezones, dejar hervir unos 30 minutos y el plato de sopa ya está listo.
- Se pueden añadir patatas y otras verduras como pimientos, apio, repollo o bien hierbas como eneldo, perejil o laurel.

Stecckrübensuppe (Sopa de Nabo Blanco)



Ingredientes

- 500 gr de nabo blanco
- 2 cebollas
- 500 gr de patata
- 1 litro de caldo de pollo
- 200 gr de tocino
- 1/2 manojo de perejil
- Un poco de manteca de cerdo
- Pimienta negra
- Sal

Elaboración

- Pelamos las cebollas, el nabo y las patatas, y cortamos todo a trozos.
- En una sartén pochamos la cebolla y añadimos un poco de caldo. Volcamos la cebolla a una olla grande.
- En la misma sartén pochamos ahora las patatas y el nabo. Y lo añadimos también a la olla.
- Añadimos el resto del caldo y el tocino, la sal y la pimienta. Dejamos que hierva 20 ó 30 minutos y rectificamos la sal. Retiramos el tocino de la sopa y servimos.

Biersuppe (Sopa de Cerveza)



Ingredientes

- 1 l de cerveza pilsen
- 50 gr de mantequilla
- 100 gr de harina
- 150 ml de nata líquida
- 2 yemas de huevo
- 8 rebanadas pequeñas de pan
- 1 pizca de canela (opcional)
- Pimienta y sal

Elaboración

- Fundir la mantequilla en una olla a baja temperatura.
- Cuando esté líquida se incorpora la harina y se remueve hasta que se haya tostado ligeramente y se agrega entonces la cerveza.
- Se deja hervir la mezcla a fuego lento sin dejar de remover durante unos 20 min y, a continuación, se salpimenta y, opcionalmente, se añade la canela.
- Se retira la olla del fuego, se baten las yemas con la nata líquida y se incorpora a la sopa caliente cuando ya no esté hirviendo.
- Se vuelve a poner el conjunto a fuego bajo durante unos 5 min y se sirve la sopa bien caliente con las rebanadas de pan tostadas y cortadas en pequeños dados

Shi (Sopa de Col y Carne)



Ingredientes

- 500 gramos de carne
- 2 o 3 litros de agua
- 500 gramos de col
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 2 cucharadas de mantequilla
- 200 gramos de tomates
- 5 patatas
- 1 hoja de laurel
- Perejil
- Sal al gusto.

Elaboración

- Cocemos la carne dentro de una olla durante 1,5-2 horas.
- Colamos el caldo en una olla para sopa y agregamos la col picada. Al hervir nuevamente el caldo, se añade cebolla picada y zanahoria, previamente fritas.
- Volvemos a cocer la carne durante unos 20-30 minutos.
- Añadir a la sopa laurel, pimienta y sal.
- Además, durante la preparación, se pueden añadir patatas cortadas (introducirla 15-20 minutos después de la col) y tomates frescos (ponerlos junto al condimento al final de la preparación cortados en pequeños trozos).
- Finalmente, antes de servir, poner en cada plato la carne, la mantequilla, el perejil y hinojo bien picados.

Ensalada Alemana de Arenque y Patata



Ingredientes

- 1 cebolla dulce
- 250 ml de crema agria
- 120 gr de yogur natural
- 1 cucharada de zumo de limón
- 2 manzanas peladas y cortadas en cuadraditos
- 2 o 3 pepinillos en vinagre cortados en rodajitas
- Sal y pimienta negra
- 300 gr de arenque marinado escurrido
- 2 patatas medianas cocidas con piel
- 1 cucharada de eneldo picado.

Elaboración

- Empezamos pelando y picando la cebolla y poniéndola en un bol.
- Añadimos la manzana y los pepinillos.
- Pelamos las patatas y las cortamos a daditos, incorporándolas también al bol.
- Cortamos también los arenques y los agregamos al resto.
- Espolvoreamos esta mezcla con el eneldo picado, la sal y la pimienta negra, mejor recién molida.
- Aparte, mezclamos la crema agria, el yogur natural y el zumo de limón y lo echamos al bol, mezclándolo todo bien.
- Reservar en la nevera hasta el momento de servir.

Leberknödeln Und Sauerkraut (Albóndigas de hígado con Choucroute)



Ingredientes

Albóndigas:

- 100cc leche
- 40g chalotes
- Puñado mejorana
- 200g hígado
- 10g manteca
- 250g carne picada de cerdo
- 250 g chorizo blanco sin piel
- 1 huevo
- 1 yema
- 2 cdas pan rallado
- 3 cdas Oporto
- Sal y pimienta
- 20g pan del día anterior
- Chucrut: 40g
- Panceta ahumada, 500g
- 10 g grasa de cerdo derretida
- 400 cc caldo verdura
- 2 hojas laurel
- 2 clavos de olor
- 1-2 cdas azúcar
- Cebollas: ½ kg
- 150g manteca
- 2 anís estrellado, sal.

Elaboración

- Remojar pan en leche.
- Picar chalotes, picar mejorana.
- Limpiar y picar hígado.
- Rehogar chalotes 2 minutos en manteca caliente a fuego moderado, agregar mejorana y dejar enfriar.
- Escurrir pan remojado y mezclarlo con el paté de hígado, carne picada de cerdo, chorizo sin piel desmenuzado, huevo, yema, pan rallado, Oporto y chalotes.
- Sazonar con sal y pimienta y armar 8 albóndigas con las manos humedecidas. Cubrirlas y llevarlas al refrigerador.
- Cortar panceta en tiras y rehogarla 2 minutos en grasa de cerdo caliente a fuego moderado.
- Añadir chucrut desmenuzado, caldo, laurel, clavo olor, azúcar y 200cc agua.
- Tapar y cocinar 15 minutos a fuego moderado. Destapar entonces y continuar cocción por 10 minutos.
- Cortar cebollas en tiras finas y dorarlas 15 minutos en manteca caliente con el anís estrellado a fuego moderado; espolvorearlas con poca sal.
- Poner a hervir agua en una olla grande, deslizar a ésta las albóndigas.
- Reducir la llama, cocinarlas hasta que floten en la superficie y dejarlas reposar 10-12 minutos.
- Servir chucrut y albóndigas sobre platos calientes y distribuir sobre éstas las cebollas anisadas. Acompañar con puré de patatas cremoso.

Corned Beef y Mazorca de Maíz



Ingredientes

- 3 ramitas de tomillo fresco
- 5 ramas de perejil
- 600 gr de carne de ternera (falda)
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharadita de pimienta negra entera
- 12 cebollitas blancas o 3 tres cebollas mediana cortadas en 8
- 6 zanahorias cortadas groseramente
- 2 patatas
- 1 repollo cortado en 6-8 cuñas
- 1 taza de crema de leche
- 3 cucharadas de rábano picante preparado (horseradish)
- Sal

Elaboración

- Hacer un ramito con el tomillo y el perejil y atarlo con hilo de cocina.
- Enjuagar bien la carne y ponerla en una olla grande y pesada, añadir agua que la cubra y llevar a hervor a fuego medio-alto.
- Retirar la espuma que se vaya formando.
- Agregar las hierbas, las hojas de laurel y los granos de pimienta.
- Reducir el fuego.
- Tapar y cocinar a fuego lento por 2.5 – 3 horas hasta que la carne esté tierna.
- Agregar las cebollas, zanahorias, las patatas y el repollo.
- Cocinar 20-25 minutos hasta que las verduras estén tiernas.
- En un tazón batir la crema de leche y agregar el rábano picante, sazonar con sal.
- Cubrir y refrigerar hasta que sea el momento de servir.
- Servir las verduras en un plato.
- Rebanar el corned beef y servir de inmediato con la crema de rábano al lado y la mazorca hervida y acompañada de mantequilla.

Goulash



Ingredientes

- 1.750 g ternera para estofar cortada a dados
- 8 cebollas picadas
- 1 zanahoria grande rallada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 pimiento verde troceado
- 2 dcl de fondo oscuro
- 2 cucharaditas de comino en grano
- 2 cucharadas de paprika o pimentón dulce
- 1 cucharadita de azúcar y sal

Spätzle:

- 3 huevos batidos
- 300 g de harina
- 20 g de mantequilla derretida
- 1 dl de agua
- Sal

Elaboración

- Empezamos enharinando los trozos de ternera, después los ponemos en un colador y lo sacudimos para que suelten el exceso de harina.
- Los salteamos en un poco de aceite, por tandas. Los sacamos, los salamos y los reservamos.
- Añadimos un poco más de aceite y sofreímos la cebolla, salándola un poquito para que sude antes. Agregamos la zanahoria y los dientes de ajo.
- Removemos con una cuchara, a fuego lento, hasta que esté todo bien hecho. Incorporamos el comino, la paprika y el pimiento verde.
- Lo dejamos que se vaya haciendo unos 15 minutos, sin parar de remover.
- Añadir los dos cubitos de caldo diluidos en el agua, el azúcar y rectificamos de sal.
- Agregamos 1 vaso de agua (aproximadamente) y dejamos que se haga muy lentamente.
- Pasamos esta salsa por el chino, aunque se puede triturar para que quede bien espesa.
- Agregamos la carne y lo dejamos cocer unas 2 horas a fuego muy lento. Si está demasiado espesa podemos añadir un poco más de agua. Tener cuidado para que no se pegue, porque es muy fácil, por eso podemos ir añadiendo agua poco a poco si lo vemos necesario.
- Para hacer los spätzles, ponemos en un bol la harina, la sal, la mantequilla, los huevos y lo batimos todo con las varillas. Poco a poco, sin dejar de batir, vamos incorporando el agua, hasta que se haya absorbido todo. Lo dejamos reposar.
- Mientras, ponemos una olla al fuego con abundante agua con sal.
- Ponemos la masa sobre una tabla de madera y, cuando el agua hierva, vamos cortando trocitos de la masa con la ayuda de un cuchillo afilado y los echamos en el agua.
- Cuando suban a la superficie, los recogemos con una espumadera y los ponemos en una fuente con un poco de mantequilla, removiendo para que se mezclen con ella.
- Los servimos bien calientes para acompañar el goulash.
- Estareceta tradicional húngara de goulash con spätzle se sirve bien caliente. Si no se preparan los spätzles, también podemos servir el estofado de carne con arroz, pasta o patatas.

Helado de Leche Condensada



Ingredientes

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de nata
- 6 huevos
- Chocolate para derretir

Elaboración

- Un día antes de realizar la preparación, caramelizar la leche en una olla de presión cubierta de agua y cerrada durante media hora.
- El día de la elaboración separar las yemas de las claras y batir con la nata y la leche caramelizada.
- Cocinar las claras a punto de nieve.
- Verter la mezcla de yemas sobre las claras y remover con una paleta de madera
- Colocar la mezcla en un molde rectangular, previamente forrado con papel de aluminio. Refrigerar.
- Desmoldar sobre una bandeja y cortar en cuadros. Cada vez que se sirva una porción añadirle el chocolate derretido.