

シュタイヤーマルク地方のクラッヒェル・スープ (Steirische Klachelsuppe)

(オーストリア料理)

ウィーンから南へ下ったシュタイヤーマルク地方は、気候において、葡萄、りんご、乳製品、野菜等の生産に最適な場所で、特にワインは最高の生産地になっています。又、湖もたくさんあり、色々な種類の魚が獲れ、郷土料理も豊富なことで有名です。

豚もも肉角切り	400 g	①	豚もも肉角切りに塩、胡椒を軽く振る。
塩	少々	⋮	鍋にオリーブ・オイル大さじ1を入れ、火に掛け、豚肉
胡椒	少々	⋮	を入れ、周りに茶色の焦げ目をつける。
オリーブ・オイル	大さじ1	②	ブレンダー大さじ2を加え、アルコール分を飛ばす。
ブレンダー	大さじ2	③	水1.5ℓ、ブイヨン・キューブ1個を加え、沸騰したら
水	1.5ℓ	⋮	蓋をし、弱火にする。途中、あくをすくい取る。
ブイヨン・キューブ1個		④	人参は大きく回し切りにし、ポロ葱は2cm長さに切り、
人参	1本	⋮	じゃが芋は皮をむき、半分に切り、鍋に加える。
ポロ葱	大1本	⋮	(長葱の場合は4cm長さに切り、出来上がる15分前に
又は長葱	2本	⋮	加える。)
じゃが芋	4個	⑤	りんご酢大さじ1を入れ、ローレル、タイム、セージ、
紅玉	1個	⋮	マジョラム、にんにく(皮つきのまま)、粒胡椒を出し
りんご酢	大さじ1	⋮	袋に入れ、加え、30~40分豚肉が柔らかくなるまで煮る。
ローレル	1枚	⋮	途中、出来上がる15分前に、りんごを4つ割りにし、芯
タイム	1本	⋮	と種を取り、皮付きのまま加える。
セージ	1枚	⑥	豚肉が柔らかくなったら、鍋からスープ1/2カップを
マジョラム	1本	⋮	ボールに取り出し、薄力粉とサワー・クリームを加え、
にんにく	1片	⋮	混ぜる。又、鍋に戻し入れ、よく混ぜ合わせる。
粒胡椒	10粒	⑦	塩、胡椒で味を調える。
薄力粉	大さじ1	⑧	器に盛り、真ん中にホース・ラディッシュ人分大さじ
サワー・クリーム	大さじ2	⋮	1/2を置き、食卓に出す。
塩	少々	⋮	
胡椒	少々	⋮	
ホース・ラディッシュ	大さじ2	⋮	

