



Miele

"Германия. Вино & еда. #ГотовимВместеMiele". Зале-Унструт

Евгений Усачев, шеф-сомелье питерского Hamlet+Jacks и московского Сквот Винная
Saale-Unstrut&Winzervereinigung Freyburg-Unstrut 2017 Weißburgunder Trocken

Рецепт

Schwammespalken (грибной айнтопф)

Грибы белые или другие трубчатые 800 г

Луковица 2 шт.

Картофель 4 шт.

Окорок или корейка 100 г

Уксус бальзамический 1 ч. л.

Сахар-песок 1 ч. л.

Соль, перец, тмин по вкусу

Петрушка резаная 3 ст. л.

Мука 3 ст ложки

Ягоды можжевельника 4 шт.

Грибы почистить, порезать достаточно крупно и хорошенько промыть.

Сложить грибы в кастрюлю, немного посолить, добавить мелко порезанный лук, несколько горошин черного перца, лавровый лист и ягоды можжевельника, залить небольшим количеством воды и варить примерно минут 30. Картофель нарезать кубиками. Через 30 минут выложить картофель к грибам и готовить примерно 20 минут. Порезанную кубиком корейку слегка обжарить на сковороде с луком. Добавить к супу и варить до готовности.