

*Mercatini di
Natale
Salisburgo*



www.mercatinidinatalesalisburgo.it

Club Magellano



[*Ricette Natalizie*]

Tutte le ricette natalizie tipiche di Salisburgo, offerte da Club Magellano.

Rindsuppe

Zuppa di carne tipica.

Ingredienti

- 500 gr di carne di manzo con ossa
- 100 gr di ortaggi (carote, porro, radice di sedano e di prezzemolo)
- 1 cipolla media
- 1 litro di acqua
- 1 pizzico di noce moscata
- pepe e pimento
- erba cipollina
- sale



Preparazione

Mettete la carne e gli ortaggi grossolanamente tritati, la cipolla e le spezie in una casseruola con l'acqua fredda e cuocete a fiamma bassa per circa un'ora e mezza.

A fine cottura filtrare il brodo e servirlo con erba cipollina finemente tritata.

La carne che è servita per il brodo può essere consumata accompagnandola con patate, verdura, salsa di rafano alle mele o salsa di erba cipollina.

Bierfleisch

È un piatto tipico molto particolare perché mischia i sapori forti della carne con lo zucchero e l'aceto.

Ingredienti

- 700 g di carne di manzo (preferibilmente girello)
- 1 cucchiaino di burro
- 150 g di pancetta affumicata
- 2 cipolle
- 1/2 birra scura
- 2 cucchiaini di farina
- Sale
- Pepe
- Timo
- 1 foglia d'alloro
- Zucchero e aceto q.b.



Preparazione

Saltare le cipolle tagliate finissime nel burro, farle ammorbidire.

Tagliare la carne e la pancetta in cubetti e saltarle con le cipolle finché non prendono colore.

Salare, pepare, aggiungere le spezie, insaporire per qualche minuto. Aggiungere la farina in pioggia, versare la birra e far brasare a fuoco lento finché la birra non si asciuga.

Zucchero e aceto si possono aggiungere a piacimento.

Kaspressknödel

Canederli fritti con prezzemolo.

Ingredienti (4 persone)

- 1/2 kg canederli
- 1/4 litro latte caldo
- 3 uova
- 1 cipolla
- 30 dag formaggio grattugiato
- Sale, cumino, pepe
- 1 mazzetto di prezzemolo
- Strutto di burro per friggere



Preparazione

Al canederlo aggiungete in una scodella il latte caldo e le uova.

Tagliate la cipolla a piccoli spicchi e indoratela nel burro.

La cipolla non deve essere troppo scottata per la pasta di canederlo; condite il tutto quanto basta. Tritate quindi il prezzemolo, grattugiate il formaggio e impastate il tutto insieme alla pasta di canederlo. Lasciate riposare la pasta circa 10 minuti per poterla ammolare e cuocere bene.

Formate i canederli, premeteli leggermente e friggete nello strutto di burro su entrambi i lati fino a indorarli. Lasciate quindi sgocciolare un po' i canederli pressati su carta da cucina.

Servite i Kaspressknödel come nelle trattorie tirolesi nel brodo di carne con ottima insalata verde o robusta insalata di crauti.

Salzburger Nockerln

Tipico dolce austriaco conosciuto in tutto il mondo.

Ingredienti (6 persone)

- 6 albumi d'uovo,
- 6 tuorli d'uovo,
- 50 g zucchero semolato,
- 40 g farina,
- 1/2 stecca vaniglia,
- 40 G Burro,
- zucchero a velo per guarnire



Preparazione

Le dosi indicate servono per una pirofila ovale lunga circa 32 cm.

In una grossa terrina montate a neve ben ferma gli albumi, aggiungendo un poco alla volta tutto lo zucchero semolato.

Fate scivolare in un angolo del recipiente i tuorli e mescolateli con un poco degli albumi montati, senza toccare il resto della meringa. Infine cospargete il tutto con la farina, unite l'interno della stecca di vaniglia, raschiato con un coltello, e mescolate delicatamente per incorporare gli ingredienti senza smontare il composto.

Ungete la pirofila con il burro, quindi mettetevi l'impasto a mucchietti, in modo che la superficie del dolce non sia regolare.

Fatelo cuocere nel forno preriscaldato (220 gradi) per 2-4 minuti, e sfornatelo quando la superficie sarà leggermente dorata. Cospargete il dolce con abbondante zucchero a velo e servite immediatamente.

CONSIGLI. *Questo delizioso dolce austriaco, noto in tutto il mondo, può essere preparato in vari modi. La ricetta tradizionale prevede che la cottura venga iniziata sul fuoco e terminata nel forno, tuttavia, per semplicità, si preferisce generalmente cuocere il dolce nel forno sin dall'inizio.*