

## **GERMANIA**

### **Anguilla in zuppa (Aalsuppe)**

*dosi per 10 porzioni*

**2 anguille fresche**  
**500 g di asparagi**  
**250 g di prugne secche**  
**250 g di albicocche secche**  
**250 g di piselli**  
**150 g di fettine secche di mela**

#### **Preparazione:**

mettere a bagno la frutta per una notte.

Bollire per un'ora in 2 litri d'acqua l'osso di prosciutto, quindi scolarlo, recuperare i ritagli di carne e metterli nel brodo di cottura con le carote, il sedano-rapa tagliato a dadini, gli asparagi tagliati a tocchi e i piselli sgranati. Cuocere a fuoco medio, quindi aggiungere il burro e la frutta con l'acqua dell'ammollo.

Battere il composto con la frusta e far cuocere la zuppa per altri 5 minuti circa, quindi salare.

Tagliare le anguille a tronconi, sbollentarle nel vino insaporito con zucchero e sale, poi diliscarle e unirle alla zuppa.

## **Brasato di manzo (Sauerbraten)**

*dosi per 10 porzioni*

**1,5 kg di carne di manzo (controgirello)**

**140 g di burro**

**3 bicchieri di vino rosso**

**2 cipolle**

**2 chiodi di garofano**

**1 bicchiere di aceto**

**1 carota**

### **Preparazione:**

portare ad ebollizione il vino rosso, l'aceto, la carota, il sedano, il porro, le cipolle staccate con i chiodi di garofano, l'alloro, 6 grani di pepe e 6 bacche di ginepro.

Raffreddare e versare il liquido aromatico sulla carne, lasciandola marinare per 2-3 giorni e girandola ogni tanto.

Asciugare la carne, salarla, peparla e rosolarla con 100 g di burro.

Unire la marinata e cuocere a fuoco basso per un'ora circa.

Togliere la carne e passare al setaccio la salsa di cottura.

Rimettere carne e salsa nel tegame.

Aggiungere 3 cucchiaini di uvetta.

Rosolare in un pentolino la farina con il burro residuo.

Mescolare, aggiungere un po' di salsa, amalgamare e unire alla carne, facendo cuocere per altri 15 minuti circa.

Tagliare la carne, coprirla con la salsa e servire.

## **Eisbein con purè di piselli e crauti**

*dosi per 10 porzioni*

**2,5 kg di stinchi di maiale**

**1 kg di crauti**

**400 g di piselli secchi**

**200 g di speck**

**200 g di cipolle**

**150 g di carote**

**brodo di carne**

**alloro**

**burro**

**olio**

**pepe nero**

### **Preparazione:**

con largo anticipo mettere in ammollo i piselli in abbondante acqua fredda. Bollire gli stinchi con un terzo della cipolla, le carote e aromatizzare con l'alloro e il pepe in grani.

Cuocere la carne per circa 2 ore.

Tritare il resto della cipolla; mettere metà della cipolla tritata in una casseruola e farla rosolare con una grossa noce di burro e qualche cucchiaino di olio.

Unire i crauti lavati e affettati sottilmente, bagnare con 2 mestoli di brodo e aromatizzare con qualche grano di pepe nero.

Lasciar stufare i crauti a fuoco moderato per circa un'ora.

Sgocciolare i piselli, sciacquarli e metterli in una casseruola con abbondante acqua fredda, far prendere il bollore e cuocerli per 50 minuti.

Scolare i piselli, passarli al passaverdure e porli in una casseruola con il resto della cipolla soffritta e con lo speck tagliato in dadolata.

Ultimare la cottura delle verdure, quindi spolpare lo stinco e servirlo con i piselli e i crauti ben caldi.

## **Zuppa di gnocchi di fegato (Leberknödelsuppe)**

*dosi per 10 porzioni*

**700 g di pane secco**

**350 g di fegato**

**250 g di farina**

**2 uova**

### **Preparazione:**

ammollare il pane nel latte, scolarlo e strizzarlo leggermente.

Tagliare il fegato in piccola dadolata.

Unire il pane, il fegato, la farina, le uova, il sale, il pepe e il prezzemolo tritato.

Formare gli gnocchi con un cucchiaio e cuocerli nel brodo bollente.