

「家庭でドイツ料理を作りたい」第3回

料理研究家 日下部管子さん

Fr. Sugako Kusakabe

【アイスバイン〈塩漬け豚(すね肉)の香草煮〉】

*材料 (4人分)

- ・豚肩ロース肉 (あれば骨付きすね肉)
600g

A (マリネ用)

- ・塩 50g
- ・水 1000cc
- ・粒黒コショウ 5粒
- ・ジュニパーベリー 5粒
- ・ローリエ 1枚



B (煮込み用)

- ・人参、セロリ、タマネギなどの香味野菜 適量
- ・粒黒コショウ 5粒
- ・ジュニパーベリー 5粒
- ・ローリエ 1枚

*作り方

- 1 1000ccの水に塩50gを入れて溶かし、Aの粒黒コショウ、ジュニパーベリー、ローリエを加え、豚肉を入れて冷蔵庫で4~5日置きます。
- 2 鍋にたっぷりの湯を沸かし、ざく切りにした香味野菜とBの粒黒コショウ、ジュニパーベリー、ローリエを入れ、1の豚肉をさっと洗って加え、弱火で1時間~1時間半ほど火を通します。
- 3 中まで火が通ったら、そのまま煮汁の中で冷めます。
- 4 3の肉だけを取り出し、切って皿に並べ、ザワークラウト、マスタードなどを添えます。

【カルトツフェルクーヘン〈ジャガイモのケーキ〉】

*材料（18cmの丸型1個分）

- ・ジャガイモ（男爵イモ）約300g
- ・バター 50g
- ・砂糖 100g
- ・卵 3個
- ・レモン 1/2個分
- ・アーモンドパウダー 100g
- ・塩 一つまみ

*作り方

- 1 ジャガイモは皮ごと茹でて、冷めたらすりおろし、アーモンドパウダーと合わせておきます。
- 2 ボウルにバターを柔らかく練り、砂糖を加えて混ぜ合わせたら、次に卵黄だけを1個ずつ入れてさらによく混ぜ合わせ、レモン汁と、皮をすりおろしてくわえます。
- 3 ボウルに卵白と一つまみの塩を入れ、角が立つほど固く泡立てて、2の生地の中に3～4回に分けて入れ、混ぜ合わせます。
- 4 バターを塗って小麦粉を振ったケーキ型に流し入れ、180度のオーブンで約45分ほど焼きます。

