# 「家庭でドイツ料理を作りましょう」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)

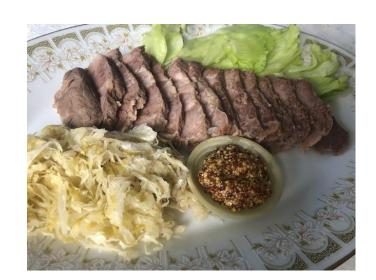
・豚肩ロース肉(あれば骨付きすね肉) 600g

### 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





# 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

- 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まします。
- 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。

# 【カルトッフェルクーヘン〈ジャガイモのケーキ〉】

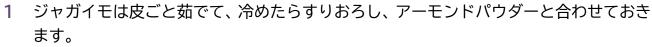
#### \*材料(18cmの丸型1個分)

・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



- 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。

