

家庭でドイツ料理を作しましょう

第7回 アイントップ 手作りバター

料理研究家 日下部管子さん
Fr. Sugako Kusakabe

【アイントップ】

*材料（6～8人分）

・ベーコン	50g
・ソーセージ	10本
・ジャガイモ（メークイン）	5個
・人参	1本
・大根	10cm
・セロリ	1本
・玉ねぎ	大1個
・キャベツ	1/4個
・ズッキーニ	1本
・水	1.5L
・コンソメキューブ	2個
・塩、コショウ	少々

・サラダ油	大さじ2
・セロリの葉〈細切り〉	適量



*作り方

- 1 ベーコンは1cm厚さの薄切り、ソーセージも1cm厚さの斜め薄切りにします。
- 2 野菜類はすべて1.5cm厚さの角切りにし、セロリの葉は細切りにしておきます。
- 3 大きめの鍋にサラダ油を熱し、まずベーコンと玉ねぎを炒めます。
- 4 玉ねぎが透き通ってきたらソーセージとセロリの葉以外のほかの野菜類をすべて入れ、全体に油がなじむように炒めます。
- 5 4の中に水1.5Lとコンソメキューブを入れ、約20分ほど煮ます。途中でアクを取り、全体が柔らかくなってきたら、塩、コショウで味を調え、火を止めます。
- 6 器にスープごと盛り、上にソーセージとセロリの葉を散らします。

【手作りバター】



*材料（4～6人分）

- ・生クリーム（乳脂肪40%以上のもの）1パック
- ・塩 小さじ1/2

*作り方

- 1 ボウルに生クリームと塩を入れ、泡立て器でしっかり泡立てていきます。
- 2 全体がもったりした状態から、生クリームがバサバサの状態になり、水と脂肪分に分かれていきます。
- 3 別のボウルにキッチンペーパーを敷き、2を加え、30分～1時間ほどかけて余分な水分を取ります。
- 4 しっかり水分が切れたら器に入れ、冷蔵庫で保存します。



Eintopf

