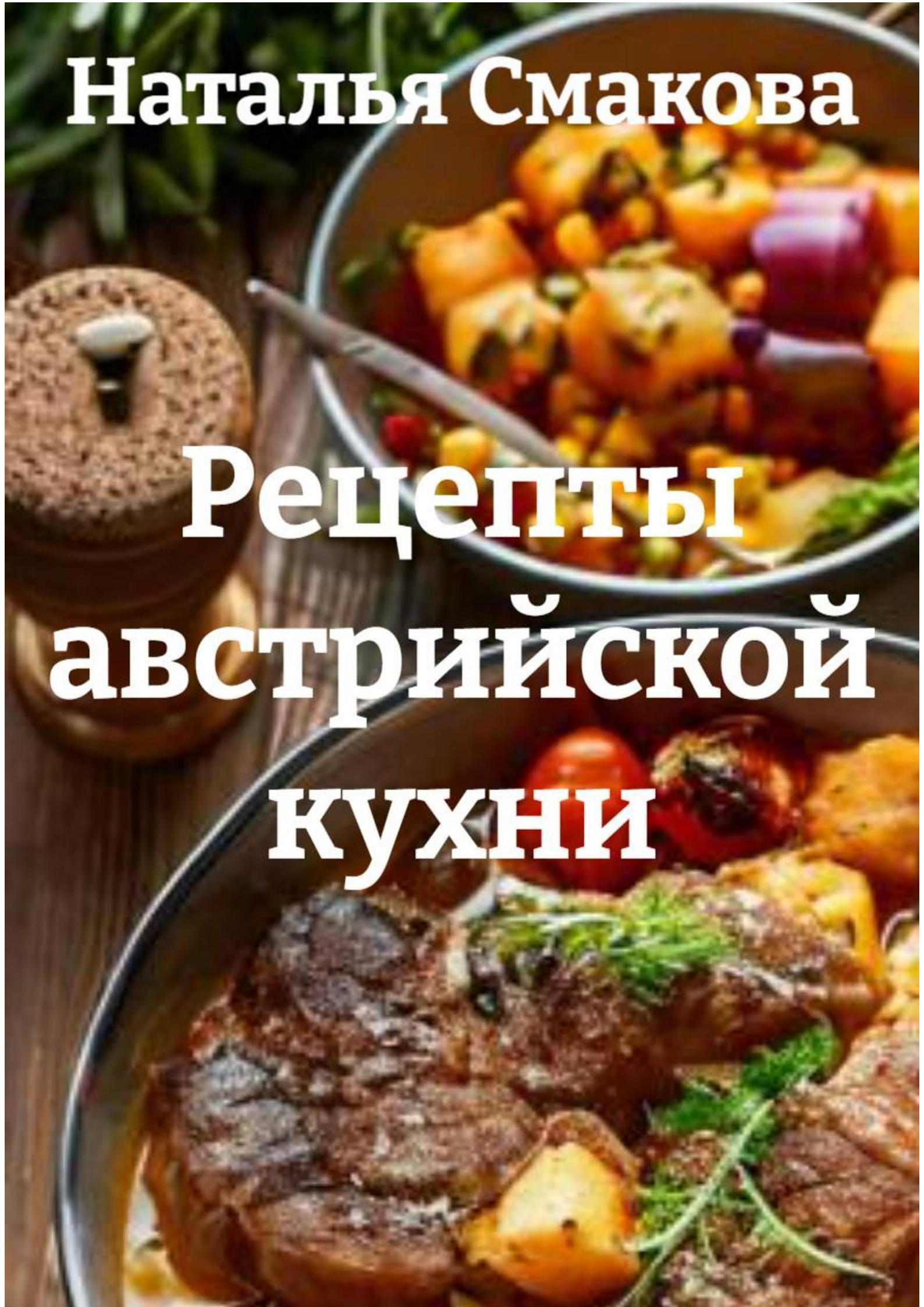


The background image shows a rustic kitchen scene. On the left is a wooden spice grinder with a metal pestle. In the upper right is a bowl of vegetable salad with diced carrots, onions, and herbs. In the lower right is a plate of roasted meat, possibly pork knuckle, with potatoes and fresh herbs.

Наталья Смакова

**Рецепты
австрийской
кухни**

Наталья Смакова

Рецепты австрийской кухни

«Автор»

2026

Смакова Н.

Рецепты австрийской кухни / Н. Смакова — «Автор», 2026

Эта книга — практичный гид по домашней австрийской кухне. Внутри вы найдёте традиционные и повседневные блюда: супы и бульоны, мясные блюда, запеканки, гарниры, домашнюю выпечку и классические десерты. Все рецепты адаптированы под обычные магазины и кухонные условия: без редких ингредиентов и сложных техник. Блюда сопровождаются пошаговыми инструкциями, указанием времени приготовления, выхода порций и полезными советами. «Рецепты австрийской кухни» — это знакомство с кухней, где сочетаются основательность, аккуратность и уважение к классическим вкусам.

© Смакова Н., 2026

© Автор, 2026

Содержание

Глава	5
КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ	6
ВСТУПЛЕНИЕ	9
ГЛАВА 1. ЗАВТРАКИ, ХЛЕБ И НАМАЗКИ	10
ГЛАВА 2. СУПЫ И БУЛЬОНЫ	14
Конец ознакомительного фрагмента.	16

Рецепты австрийской кухни

Глава

Наталья Смакова

КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ

ГЛАВА 1. ЗАВТРАКИ, ХЛЕБ И НАМАЗКИ

1. Кайзершеммель (Kaisersemmeln) – венские булочки
2. Сольштэнгль (Salzstangerl) – солёные палочки
3. Mohnweckerl – булочки с маком
4. Кёрбискэрн-веккерль – булочки с тыквенными семечками
5. Бауэрнброт (Bauernbrot) – деревенский хлеб (упрощённо)
6. Лаугенбрецель – брецель (упрощённо, без щёлочи)
7. Топфен-ауштрих (Topfenaufstrich) – творожная намазка с зеленью
8. Липтауэр (Liptauer) – сырная намазка с паприкой
9. Граммельшмальц-ауштрих – намазка из смальца со шкварками
10. Яичница-болтуня по-венски (Eierspeise) с шниттлаухом

ГЛАВА 2. СУПЫ И БУЛЬОНЫ

11. Фриттатензуппе (Frittatensuppe) – бульон с блинной лапшой
12. Гришноккерльзуппе (Grießnockerlsuppe) – суп с манными клёцками
13. Леберкнёдельзуппе (Leberknödelsuppe) – суп с печёночными кнёделями
14. Каспресскнёдельзуппе (Kaspressknödelsuppe) – суп с обжаренными сырными кнёделями
15. Гуляш-зуппе (Gulaschsuppe) – суп-гуляш по-венски
16. Эрдэфельзуппе – картофельный суп с майораном
17. Кёрбискремзуппе – тыквенный крем-суп по-штаерски
18. Шваммерльзуппе – грибной суп со сливками
19. Гемюзезуппе – лёгкий овощной суп-база
20. Риндсуппе с маркклоэсхен – говяжий бульон с клёцками из костного мозга

ГЛАВА 3. ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

21. Австрийский картофельный салат (Erdäpfelsalat) на уксусе
22. Вогерль-салат (Vogersalat) с беконом и тыквенным маслом
23. Огуречный салат со сметаной (Gurkensalat mit Sauerrahm)
24. Кэфербоненсалат (Käferbohnenalat) – фасоль по-штаерски
25. Краутсалат (Krautsalat) – капустный салат на уксусе
26. Реттихсалат (Rettichsalat) – салат из редьки/дайкона
27. Леберкэз-земмель (Leberkäse-Semmel) – булочка с леберкэзом
28. Вюрстель мит крен – сосиски с хреном и горчицей
29. Кэзекрайнер на сковороде – колбаски с сыром (быстро)
30. Салат с беконом и жареной курицей (Backhendl-Salat, упрощённо)

ГЛАВА 4. КНЁДЕЛИ, ШПЕЦЛЕ И ГАРНИРЫ

31. Семмелькнёдель (Semmelknödel) – хлебные кнёдели
32. Картофелькнёдель (Kartoffelknödel) – картофельные кнёдели
33. Шпекккнёдель (Speckknödel) – кнёдели с беконом
34. Каспресскнёдель (Kaspressknödel) – плоские сырные кнёдели
35. Шпецле (Spätzle) – базовое тесто и варка
36. Кэзешпецле (Käsespätzle) – шпецле с сыром и луком
37. Сервиеттенкнёдель (Serviettenknödel) – рулет-кнёдель

- 38. Рёстэрдэпфель (Rösterdäpfel) – жареный картофель с луком
- 39. Роткраут (Rotkraut) – тушёная красная капуста
- 40. Шпинат с картофелем (Spinat mit Erdäpfeln) – базовый гарнир

ГЛАВА 5. ШНИЦЕЛИ И БЛЮДА В ПАНИРОВКЕ

- 41. Венский шницель (Wiener Schnitzel) из телятины
- 42. Шницель из свинины (Schnitzel vom Schwein)
- 43. Бакхендль (Backhendl) – жареная курица в панировке
- 44. Кордон блю (Cordon Bleu) – шницель с ветчиной и сыром
- 45. Гебакене шампиньоны – жареные грибы в панировке
- 46. Гебакенер кэзэ – жареный сыр в панировке
- 47. Гебакене цуккини – кабачки в панировке
- 48. Гебакенер карфиоль – цветная капуста в панировке
- 49. Паризер шницель (Pariser Schnitzel) – без сухарей
- 50. Домашние панировочные сухари (Semmelbrösel) – базовый рецепт

ГЛАВА 6. ТУШЁНЫЕ БЛЮДА И ГУЛЯШИ

- 51. Тафельшпиц (Tafelspitz) – отварная говядина с овощами
- 52. Риндсгуляш (Rindsgulasch) – венский говяжий гуляш
- 53. Фиакер-гуляш (Fiakergulasch) – с сосиской и яйцом
- 54. Эрдэфельгуляш (Erdäpfelgulasch) – картофельный гуляш
- 55. Цвибельростбратен (Zwiebelrostbraten) – говядина с луковым соусом
- 56. Швайнсбратен (Schweinsbraten) – запечённая свинина
- 57. Тирольский грёстль (Tiroler Gröstl) – сковородка с картофелем и мясом
- 58. Краутфляйш (Krautfleisch) – тушёная капуста с мясом
- 59. Фаширте лайбхен (Faschierte Laibchen) – австрийские котлеты
- 60. Жаркое в сливочном соусе с грибами (Rahmgeschnetzeltes, упрощённо)

ГЛАВА 7. ПТИЦА И СУБПРОДУКТЫ

- 61. Паприка-хендль (Paprikahendl) – курица в папричном соусе
- 62. Куриная печень с луком и яблоком (Leber mit Apfel)
- 63. Кальбсрахмбойшель (Kalbsrahmbeuschel) – субпродукты в сливочном соусе
- 64. Херцгуляш (Herzgulasch) – гуляш из говяжьего сердца
- 65. Риндсцунге в кренрахм (Rindszunge in Krenrahm) – язык с хрен-соусом
- 66. Печень в панировке (Gebackene Leber) – быстро
- 67. Офенэнте (Ofenente) – утка из духовки с яблоком
- 68. Мартини-гусль (Martinigansl) – запечённый гусь (упрощённо)
- 69. Путеншницель в сливочном соусе (Putenschnitzel in Rahm)
- 70. Куриные ножки, тушённые в пиве (Bierhendl, упрощённо)

ГЛАВА 8. РЫБА И ПОСТНЫЕ БЛЮДА

- 71. Форель по-мюллерски (Forelle Müllerin Art) – в муке на масле
- 72. Карп «гебакен» (Gebackener Karpfen) – карп в панировке
- 73. Сайблинг/голец с травами (Saibling) – в духовке
- 74. Рыба в сливочно-горчичном соусе (быстро)
- 75. Эйерноckerль (Eiernockerl) – «яичные шпецле»
- 76. Краутштрудель (Krautstrudel) – капустный штрудель (несладкий)
- 77. Запечённые овощи по-альпийски с травами
- 78. Линзен мит шпецле (Linsen mit Spätzle) – чечевица со шпецле (упрощённо)

- 79. Грибной соус со сливками к кнёделям (Pilzrahm)
- 80. Запечённый сыр с брусникой (Ofenkäse, упрощённо)

ГЛАВА 9. ДЕСЕРТЫ И СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

- 81. Яблочный штрудель (Apfelstrudel) – классика
- 82. Топфенштрудель (Topfenstrudel) – штрудель с творогом
- 83. Захер-торт (Sachertorte) – упрощённая домашняя версия
- 84. Линцер-торт (Linzer Torte) – ореховый тарт с джемом
- 85. Кайзершмарн (Kaiserschmarrn) – рваные сладкие оладьи
- 86. Зальцбургер ноккерль (Salzburger Nockerl) – воздушный десерт
- 87. Марилленкнёдель (Marillenknödel) – абрикосовые кнёдели
- 88. Гермкнёдель (Germknödel) – дрожжевые кнёдели с повидлом
- 89. Бухтельн (Buchteln) – сладкие булочки, запечённые вместе
- 90. Палачинкен (Palatschinken) – тонкие блинчики с джемом

ГЛАВА 10. НАПИТКИ, СОУСЫ И ЗАГОТОВКИ

- 91. Венская меланж (Wiener Melange) – кофе с молоком
- 92. Домашняя травяная лимонада (в стиле альпийских напитков)
- 93. Глинтвейн по-австрийски (Glühwein)
- 94. Бузинный сироп (Holunderblütensirup)
- 95. Брусничный соус (Preiselbeerkompott) – к мясу и сыру
- 96. Кренрахм (Krenrahm) – сливочно-хреновый соус
- 97. Земмелькрен (Semmelkren) – хрен с хлебной крошкой (гарнир к тафельшпицу)
- 98. Повидло сливовое (Powidl) – густое сливовое варенье
- 99. Яблочное пюре (Apfelmus) – классическая подача к кайзершмарну
- 100. Заправка на тыквенном масле (Kernöl-Dressing) – универсальная

ВСТУПЛЕНИЕ

Австрийская кухня сформировалась на пересечении региональных традиций и имперского прошлого. В ней соединились простота альпийских блюд и утончённость городской кухни, где важны точность, порядок и внимание к деталям.

Мясо, бульоны, овощи, мука, яйца, молочные продукты и сливочное масло лежат в основе австрийского стола. Супы часто открывают трапезу, горячие блюда отличаются аккуратной подачей, а выпечка и десерты занимают особое место в кулинарной культуре страны.

Эта книга создана для тех, кто хочет готовить австрийскую кухню дома – без профессионального оборудования и редких ингредиентов. Все рецепты адаптированы под привычные продукты и обычную кухонную технику. Понятные инструкции и выверенные пропорции позволяют готовить спокойно и уверенно.

Рецепты подойдут как для повседневного меню, так и для более торжественных домашних обедов, где ценится порядок, баланс и вкус.

Пусть эта книга станет вашим проводником в мир австрийской кухни – сдержанной, продуманной и проверенной временем.

ГЛАВА 1. ЗАВТРАКИ, ХЛЕБ И НАМАЗКИ

Булочки, хлеб и намазки в стиле венских кофеен и хойригера.

1. Кайзершеммель (Kaisersemmeln) – венские булочки

Время: 2 ч 10 мин | Выход: 10–12 шт

Ингредиенты:

- мука 500 г
- вода 280 мл
- дрожжи 7 г
- соль 1,5 ч. л.
- сахар 1 ч. л.
- сливочное масло 30 г

Шаги:

1. Замесите тесто, дайте подойти 60 минут.
2. Разделите на шарики, сформируйте булочки (можно сделать надрез крестом).
3. Расстойка 25–30 минут, слегка припылите мукой.
4. Выпекайте 15–18 минут при 220°C до золотистости.

Хранение: В пакете до 2 суток. Заморозка до 1 месяца.

2. Сольцштэнгль (Salzstangerl) – солёные палочки

Время: 1 ч 40 мин | Выход: 10–12 шт

Ингредиенты:

- мука 500 г
- вода 290 мл
- дрожжи 7 г
- соль 1,5 ч. л.
- сахар 1 ч. л.
- крупная соль для посыпки

Шаги:

1. Замесите тесто, дайте подойти 50 минут.
2. Сформируйте длинные палочки, сделайте лёгкие надрезы.
3. Смажьте водой и посыпьте крупной солью, расстойка 20 минут.
4. Выпекайте 14–16 минут при 220°C.

Хранение: В пакете до 2 суток.

3. Mohnweckerl – булочки с маком

Время: 1 ч 45 мин | Выход: 10 шт

Ингредиенты:

- мука 500 г
- молоко 280 мл
- дрожжи 7 г
- соль 1,5 ч. л.
- сахар 1 ч. л.
- мак 4–5 ст. л.

Шаги:

1. Замесите тесто, дайте подойти 60 минут.
2. Сформируйте булочки, обмакните верх в воду и в мак.
3. Расстойка 20 минут.
4. Выпекайте 15–17 минут при 210–220°C.

Хранение: В пакете до 2 суток.

4. Кёрбискэрн-веккерль – булочки с тыквенными семечками

Время: 1 ч 50 мин | Выход: 10 шт

Ингредиенты:

- мука 450 г
- вода 280 мл
- дрожжи 7 г
- соль 1,5 ч. л.
- тыквенные семечки 90 г
- мёд 1 ч. л.

Шаги:

1. Замесите тесто, вмешайте половину семечек, дайте подойти 60 минут.
2. Сформируйте булочки, обваляйте в оставшихся семечках.
3. Расстойка 20 минут.
4. Выпекайте 16–18 минут при 220°C.

Хранение: В пакете до 2 суток. Заморозка до 1 месяца.

5. Бауэрнброт (Bauernbrot) – деревенский хлеб (упрощённо)

Время: 3 ч | Выход: 1 буханка ~900 г

Ингредиенты:

- мука пшеничная 300 г
- мука ржаная 250 г
- вода 380 мл
- дрожжи 7 г
- соль 2 ч. л.
- тмин 1/2 ч. л. (по желанию)

Шаги:

1. Замесите тесто, дайте подойти 70 минут.
2. Сформируйте буханку, расстойка 35 минут.
3. Сделайте надрезы, при желании посыпьте тмином.
4. Выпекайте 40–45 минут при 200°C (первые 10 минут с паром).

Хранение: В полотенце/пакете до 3 суток. Заморозка до 2 месяцев.

6. Лаугенбрецель – брецель (упрощённо, без щёлочи)

Время: 1 ч 50 мин | Выход: 8–10 шт

Ингредиенты:

- мука 500 г
- вода 280 мл
- дрожжи 7 г
- соль 1,5 ч. л.
- сода 2 ст. л. (для ванны)
- крупная соль для посыпки

Шаги:

1. Замесите тесто, дайте подойти 60 минут, сформируйте брецели.
2. Вскипятите воду, добавьте соду, быстро окуните брецели по 15 секунд.
3. Посыпьте солью и дайте постоять 10 минут.
4. Выпекайте 14–16 минут при 220°C.

Хранение: Лучше в день выпечки. На следующий день – разогреть 3–4 минуты.

7. Топфен-ауштрих (Topfenaufstrich) – творожная намазка с зеленью

Время: 10 мин | Выход: ~450 г

Ингредиенты:

- творог 450 г
- сметана 2 ст. л.
- зелёный лук 3–4 пера
- укроп 1/3 пучка
- соль, перец
- лимонный сок 1 ч. л.

Шаги:

1. Смешайте творог со сметаной до кремовости.
2. Добавьте рубленую зелень.
3. Посолите, поперчите и добавьте лимонный сок.
4. Охладите 10 минут перед подачей.

Хранение: В холодильнике до 3 суток.

8. Липтауэр (Liptauer) – сырная намазка с паприкой

Время: 12 мин | Выход: ~500 г

Ингредиенты:

- творог/крем-сыр 450 г
- сливочное масло 30 г (мягкое)
- паприка сладкая 1 ч. л.
- горчица 1 ч. л.
- лук репчатый 2 ст. л. (мелко)
- соль, перец

Шаги:

1. Смешайте основу (творог/крем-сыр) с мягким маслом.
2. Добавьте паприку, горчицу и лук.
3. Посолите и поперчите, перемешайте до однородности.
4. Охладите 20 минут для стабилизации вкуса.

Хранение: В холодильнике до 4 суток.

9. Граммельшмалыц-ауштрих – намазка из смальца со шкварками

Время: 15 мин | Выход: ~350 г

Ингредиенты:

- смалец/сало топлёное 250 г
- шкварки 120 г
- лук 1/2 шт (очень мелко)
- майоран 1/3 ч. л.
- соль, перец
- яблоко 1/2 шт (по желанию, мелко)

Шаги:

1. Смешайте смалец со шкварками.
2. Добавьте мелкий лук и специи (и яблоко по желанию).
3. Перемешайте и разложите в баночку.
4. Охладите 30 минут.

Хранение: В холодильнике до 7 суток.

10. Яичница-болтуня по-венски (Eierspeise) с шниттлаухом

Время: 8 мин | Выход: 2–3 порции

Ингредиенты:

- яйца 6 шт
- молоко 2 ст. л.
- сливочное масло 20 г
- шниттлаух/зелёный лук 2 ст. л.

– соль, перец

Шаги:

1. Взбейте яйца с молоком, солью и перцем.
2. Растопите масло на слабом огне.
3. Готовьте, постоянно помешивая, до нежной консистенции 3–4 минуты.
4. Добавьте зелень и подавайте сразу.

Хранение: Лучше сразу. Остатки – до 24 часов в холодильнике.

ГЛАВА 2. СУПЫ И БУЛЬОНЫ

Классические венские супы: бульон, «вставки» и густые супы.

11. Фриттатензуппе (Frittatensuppe) – бульон с блинной лапшой

Время: 35 мин | Выход: 8 порций

Ингредиенты:

- говяжий/куриный бульон 2 л
- яйца 2 шт
- молоко 200 мл
- мука 120 г
- соль
- зелень для подачи

Шаги:

1. Испеките тонкие блинчики, остудите и нарежьте полосками.
2. Бульон доведите до кипения и посолите по вкусу.
3. Разложите «лапшу» по тарелкам.
4. Залейте горячим бульоном и подавайте.

Хранение: Блинчики и бульон хранить отдельно: до 3 суток в холодильнике.

12. Гришноккерльзуппе (Grießnockerlsuppe) – суп с манными клёцками

Время: 30 мин | Выход: 8 порций

Ингредиенты:

- бульон 2 л
- манка 120 г
- яйцо 1 шт
- сливочное масло 40 г
- соль, мускатный орех щепотка

Шаги:

1. Смешайте манку, яйцо, мягкое масло, соль и мускат, дайте постоять 10 минут.
2. Сформируйте 2 чайными ложками клёцки.
3. Опустите в почти кипящий бульон и варите 12–14 минут.
4. Подавайте горячим.

Хранение: В холодильнике до 2 суток (клёцки лучше отдельно).

13. Леберкнёдельзуппе (Leberknödelsuppe) – суп с печёночными кнёделями

Время: 45 мин | Выход: 8 порций

Ингредиенты:

- бульон 2 л
- печень (говяжья/куриная) 450 г
- лук 1/2 шт
- булка/хлеб 120 г (крошка)
- яйцо 1 шт
- майоран, соль, перец

Шаги:

1. Печень измельчите, смешайте с луком, хлебной крошкой, яйцом и специями.
2. Охладите массу 10 минут и сформируйте кнёдели.
3. Опустите в горячий (не бурно кипящий) бульон.
4. Варите 15–18 минут и подавайте.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

14. Каспрескнёдельзуппе (Kaspressknödelsuppe) – суп с обжаренными сырными кнёделями

Время: 45 мин | Выход: 8 порций

Ингредиенты:

– бульон 2 л

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.