

ドイツのクリスマスマーケットの人気料理

ドイツの寒いクリスマスの時期、全土で2500件以上もの市が立ちます。それがクリスマスマーケット。そこで定番で売られている食べ物と飲み物を再現、ご紹介します。心と体がとても温まりますよ♥



華やかな食卓

カレーブルスト

材料 4人分

大きめのソーセージ 4本
 オイル 少々
 ケチャップ 大さじ4
 カレー粉 小さじ1



作り方

- 1 ソーセージに少し切り目を入れておく。鉄板(フライパンでよい)に軽くオイルをしき、よく熱してから弱火にしてソーセージを入れ、返しながらじっくり焼く。
- 2 ソースをつくる。ケチャップとカレー粉を混ぜる。またはケチャップをソーセージにかけてからカレー粉をふりかけてもよい。

ザワークラウトとソーセージの煮込み

材料 4人分

玉ねぎ 200g
 ザワークラウト 200g
 ソーセージ 4~6本
 リンゴ 1個
 ピクルス 4本(小なら8本)
 ベイリーフ 1枚
 鶏ガラ 1羽分
 オイル 大さじ1.5
 塩コショウ 少々
 粒マスタード お好み
 ライ麦パンか黒パン



作り方

- 1 鶏ガラは洗っておく。鍋に2リットルほどの水を入れて鶏ガラを入れ火にかける。沸騰してきたらアクを取り、弱火にかけて出汁をとっておく。
- 2 玉ねぎはくし切りに、リンゴは皮をむいて1/8にカットしておく。
- 3 やや深い鍋にオイルを入れて熱し、玉ねぎを炒める。色づいてきたら1のスープを1リットルほど入れ、そこにザワークラウト、ピクルス、リンゴを入れて10分ほど煮る。
- 4 最後にソーセージを入れて食べるまで弱火で煮ておく。
- 5 盛り付けてから好みにマスタードを添える。スープにパンを浸して食べると美味しい。

出汁の残りは他の料理に使ってください♪

グリューヴァイン

材料 4人分

※スパイス

赤ワイン 1本
 クローブ 4粒
 シナモンスティック 2本
 スターアニス 1個
 カルダモン 4粒
 ナツメグ 少々
 オレンジ 1個
 はちみつ お好みで



作り方

- 1 シナモンスティックは半分に折っておく。
- 2 オレンジは半分に切ってから4等分し、残りの半分は皮をむいて取っておく。
- 3 鍋にワインとスパイス、オレンジの皮を入れ、中火で煮る。ブツブツしてきたら弱火で10分ほど煮立てないように煮る。
- 4 茶こし等でこしてカップに注ぎ、4等分したオレンジは飾りに使用する。



しっかりアルコールを飛ばしたい場合は、着火ライター等を使って表面に火を付けて燃焼させます。

