ВИСКОНСИНСКИЙ СУП С СЫРОМ ЧЕДДЕР И ПИВОМ
Wisconsin Cheddar Cheese and Beer Soup

Штат Висконсин - сердце молочной промышленности США; здесь производится больше сыра, чем в любом другом штате. Территория была заселена в 1800е годы немецкими иммигрантами, чьё искусство пивоварения сделало Милуоки домом для компаний Miller, Blatz, Schlitz, Pabst и многих других крупных пивоварен.

Сливочное масло	90 г	3 унций
Мелко нарезанная морковь	180 г	6 унций
Мелко нарезанный сельдерей	180 г	6 унций
Мелко нарезанный лук-порей	360 г	12 унций
Мука	90 г	3 унции
Куриный бульон	750 мл	3 чашки
Пилснер или светлое пиво без газации	540 мл	18 жидких унций
Вустерширский соус	7 мл	1 ½ чайной ложки
Сушеный тмин	2 мл	½ чайной ложки
Паприка	4 мл	¾ чайной ложки
Соль	4 мл	¾ чайной ложки
Черный перец	1 щепотка	

Дижонская горчица	22 мл	1 ½ чайной ложки
Нежирные сливки или смесь молока и сливок в равных частях*	750 мл	3 чашки
Тертый острый сыр Чеддер	675 г	1 ½ фунта

Растопите сливочное масло в большой тяжелой кастрюле или жаровне. Пассеруйте морковь, сельдерей и лук-порей до тех пор, пока лук не станет мягким (но не коричневым), в течение примерно 5 минут. Добавьте всю муку, не разделяя этот процесс на этапы, и тщательно перемешайте, чтобы овощи покрылись слоем муки со всех сторон.

Вмешайте куриный бульон и пиво и доведите смесь до легкого кипения. Добавьте Вустерширский соус, приправы и горчицу. Накройте крышкой и поддерживайте в состоянии легкого кипения в течение 30 минут. Вмешайте нежирные сливки и доведите до легкого кипения.

Процедите суп, чтобы отделить овощи, и снова поставьте его на огонь. Постепенно вбейте сыр. Не позволяйте супу закипеть; подогревайте только до того момента, как сыр полностью расплавится. Если суп получился слишком густым, добавьте не более 240 мл (1 чашка) дополнительного бульона. Перед подачей посыпьте воздушной кукурузой или гренками (крутонами).

*Можно заменить этот ингредиент, смешав по 360 мл (1 ½ чашки) молока и жирных сливок (сливки с жирностью между 30% и 40%).

О том, как готовились этот и другие американские супы – наше видео на YouTube:
http://youtu.be/yxpKdTDlV7w

Генеральное консульство США в Санкт-Петербурге|U.S. Consulate General St. Petersburg
Фурштатская ул., 15|Furshtatskaya str., 15
http://stpetersburg.usconsulate.gov
http://www.facebook.com/usconsulatespb
@USinStPete