



Outubro é conhecido como o mês do Oktoberfest, a festa que celebra a cultura alemã e que agita muitas cidades por todo o mundo! Mas, de onde surgiu isso? O termo “Oktoberfest” quer dizer “Festa de Outubro”, em alemão, e é um festival de cerveja criado em Munique, pelo rei Ludwig I, para celebrar o seu casamento no ano de 1810. A festa foi um sucesso e, no ano seguinte, foi marcada outra edição; e assim surgiu a tradição. Com a emigração dos germânicos, a festa acabou se espalhando pelo mundo e, hoje em dia, é uma verdadeira data comemorativa. Em Munique, cerca de seis milhões de visitantes participam anualmente da festa e comemoram o amor pelas tradições, música, dança, trajes e gastronomia típica alemã.

Para comemorar esse mês com ainda mais sabor, que tal algumas [receitas](#) alemãs com carne suína? Confira abaixo e faça em casa!

Einsbein - Joelho suíno

Um dos pratos mais clássicos da gastronomia alemã!

Ingredientes: 500 gramas de joelho suíno, 1 unidade de cebola picada, 3 dentes de alho picado, 2 colheres de sopa de mistura de ervas aromáticas secas (tomilho, manjerona, alecrim...), ½ xícara de suco de limão, 2 folhas de louro, 1 pitada de sal, 1 pitada de pimenta do reino.

Modo de preparo: Para que seu joelho suíno fique realmente saboroso, o ideal é que o coloque marinando em um refratário com todos os ingredientes durante 1 dia, ou durante a noite. Você pode fazer isso numa tigela ou num saco de plástico fechado, como preferir. Dê início à receita colocando o joelho e todos os ingredientes da marinada para cozinhar durante 30-40 minutos numa panela de pressão. Como alternativa, cozinhe em fogo médio até a carne soltar do osso. Nesse momento, o joelho estará pronto, porém você pode ter um aspecto dourado e mais apetitoso se o levar a assar no forno a 200°C durante cerca de 30 minutos. Sirva-o com chucrute e batatas cozidas. Bom apetite!

Sauerkraut mit Wurst - Chucrute com [linguiça](#)

Uma combinação perfeita entre a carne suína e o repolho em conserva.

Ingredientes: 1 cebola cortada em tiras, 2 folhas de louro, 40 g de manteiga, 2 batatas cortadas em cubos, 2 dentes de alho inteiros, 400 g de chucrute lavado, 500 ml de caldo de carne, 1 [linguiça](#) inteira, 150 ml de vinho branco demi seco, Sal e pimenta do reino fresca, 1 colher (sopa) rasa de açúcar.

Modo de preparo: Lavar o chucrute várias vezes para remover a acidez da conserva. Numa panela alta, refogar a cebola e o louro na manteiga por 5 minutos. Acrescentar a batata e o alho e refogar tudo junto até a cebola ficar transparente, mexer sempre. Acrescentar o chucrute, o caldo, a [linguiça](#) e o vinho. Temperar com o sal, pimenta e açúcar. Misturar bem e ferver em fogo baixo por aproximadamente 45 minutos. Acrescentar água se necessário. Importante: o chucrute deve ficar úmido. Tirar a linguiça da panela e cortar em fatias grossas. Devolver a panela e misturar. Servir quente!

Schnitzel

O tradicional “bife à milanesa” alemão, mas claro, com carne suína!

Ingredientes: 2 bifés de [lombo suíno](#), 3 colheres (sopa) de farinha de rosca, 3 colheres (sopa) de farinha de trigo, 2 ovos, 1 colher (chá) de mostarda, sal e pimenta-do-reino em pó, 3 colheres (sopa) de óleo, 4 colheres (sopa) de manteiga.

Modo de preparo: Coloque os bifés numa tábua de carne, cubra com papel-filme e, com um batedor de carne, deixe-os bem fininhos. Tempere com sal e pimenta. Num prato, coloque os ovos e bata-os com um garfo ou batedor de arame. Acrescente a mostarda. Em outro prato, coloque a farinha de trigo e, em outro, a farinha de rosca. Passe os bifés na farinha, depois no ovo e depois na farinha de rosca. Certifique-se de que a camada fique bem feita. Numa frigideira, coloque a manteiga e o óleo. Quando a manteiga tiver derretido e estiver quente, frite o bife até que fique dourado. Vire-o para que fique dourado dos dois lados. Pronto!

FONTES: [Costão](#), [Tudo Receitas](#), [Terra](#)

Siga-nos nas redes sociais e fique por dentro de todas as novidades Alegra!

