

История блюда

- Рассольники известны на Киевской Руси с XV века (тогда они назывались калья). Огуречный рассол в калье мог заменяться лимонной кислотой. Сейчас кальей называют слабокислые супы с рыбой.

Общая технология приготовления

- Рассольник может готовиться по-вегетариански или с мясом. В качестве мяса используют, как правило, субпродукты (свиные или говяжьи почки, потроха, в том числе птичьи). В рассольник может добавляться картофель, пряные овощи, зелень (коренья петрушки, пастернака, сельдерея). Соленые огурцы и огуречный рассол — обязательная составная часть всех рассольников. Вкус рассольника должен быть нежным, слабокислым и слабосоленым.

Интересные факты о рассольнике:

- С 16 до 19 века этот суп назывался калья, правда готовился из рыбы.
- А вот рассольником, как писал в своей записной книжке Гоголь, был "пирог с курицей, гречневой кашей, в начинку подливается рассол, яйца рубленые".
- В традиционном рассольнике (супе) мясная основа - почки.
- Во Франции тоже готовят рассольник: Rassoïnick - с уткой, фенхелем вместо укропа, сливками вместо сметаны, и свежими огурцами. А где во Франции взяться солёным?
- Рассольник - любимый суп Жеглова: "Эх, тарелочку бы супу сейчас... Так хочется горяченького. Как, Шарапов, не отказался бы от рассольника, а? С потрошками гусиными!"

Способ приготовления

- Варим куриный бульон, как велел известный французский повар Огюст Эскофье. Почек у нас днём с огнём не сыскать. Вместе с курицей варим сразу перловку.
- Кости убираем, мясо возвращаем в бульон.
- Мелко режем лук, добавляем в бульон.
- Режем картофель брусочками.
- Трем морковь на крупной тёрке.
- Добавляем овощи в суп.
- После того, как овощи сварились, добавляем пол-стакана томатного пюре (или ложку томатной пасты) и пару тертых соленых огурцов.
- Солим по вкусу
- Даем немного постоять супу. Снова разогреваем и разливаем по тарелочкам.
- Ложку сметаны и укроп - уже в тарелку.