

Fondue a Wiener Schnitzel

PRO ŠVÝCARSKO JE TYPICKÝ ROZTAVENÝ SÝR, PRO RAKUŠANY VÍDEŇSKÝ ŘÍZEK

Především v Rakousku narazíme na jídla, ke kterým se hrdě hlásí i klasická česká kuchyně. Jak by také ne, když ve většině bohatších vídeňských domácností vařily za císaře pána kuchařky z Čech či z Moravy.



FOTO: SWISS-IMAGE.CH

Bohužel už i ve vyhlášených restauracích v centru Vídně vám klidně dají „pravý“ vídeňský řízek z dotenka rozklepané vepřové kotlety. Správný Wiener Schnitzel musí být ovšem z telecího a musí být nejméně přes půl velkého talíře. Smažit se má na pánvi na rozpuštěném másle s troškou oleje, a ne ve fritéze, jak je už i ve Vídni zvykem.

Vyhledávanou pochoutkou jsou u nás opovrhované plíčky na smetaně. V Praze je uměl dělat skutečně vynikající Josef Vladař. Tak nezbyvá než si je dát pod označením Salonbeuschl.

Kam na nejlepší koleno?

Prakticky všechna rakouská jídla jsou vždy tak trochu odněkud. Typický a oblíbený guláš má původ v Maďarsku. Na ten vídeňský najdete recept v rubrice Vařte s námi. Podává se s typickým českým houskovým knedlíkem. Ve Vídni připravují také guláš fiakristů, do kterého se přidává i koňské maso a je zahuštěný rajčatovým protlakem.

Mnohde v Rakousku na tabulích před hospodou uvidíte napsáno, že mají guláš už den či dva odleželý – to je totiž nejlepší. U nás by takový restaurátor hned dostal tučnou pokutu od hygieniků. Někdy jsme totiž k předpisům EU papežštější než papež.



FOTO: ÖSTERREICH WERBUNG/WIESENHOFER

Další oblíbenou specialitou Rakušanů je Tafelspitz. Je to dobře uvařená hovězí špička, která se na jazyku jen rozpadá – ne rozkousatelný vyschlý kus masa, jak je mnohdy prezentována u nás. Vaří se pomalu s množstvím zeleniny a s morkovými kostmi (kde je jich u nás konec!). Něco podobného považují za lahůdku i Francouzi pod pojmem pot-au-feu. Tafelspitz se podává s křenem. Populární je také roštěná Esterházy, jež vznikla v Rakousku pro hraběte Esterházyho. Nejlepší pečené vepřové koleno pak mají v Prátru U Kolaříka.

Zapomenout nesmíme ani na Sacher dort. Na ten se musí pochopitelně do hotelu Sacher, který mu dal jméno. Donedávna ho tam připravoval rodák z Vyškova. Jeho tajemství spočívá v meruňkové marmeládě, kterou je pomazán v řezu.