

Viini šnitsel

☺ 4-le

4 (à 140 g) viilu head vasikaliha
60 g nisujahu
soola ja pipart
2 muna
veidi piima
80 g heledat riivsaia
praadimiseks selitatud võid

KARTULISALAT SOOLAKURGIGA:

1 mugulsibul või punane sibul
1 sl õli
3 sl õunaäädikat
soola ja pipart
maitse järgi veidi suhkrut
700 g keedetud kartuleid
100 g soolakurki

- 1 Vasarda vasikalihaviilud õhukeseks, nii 4 mm paksuseks. Õhemaks pole vaja, et liha ära ei kuuks. Maitsesta soola ja pipraga. Paneeri seejärel liha jahus, siis läbiklopitud muna-piimasegus ning kõige viimaks riivsaia. Kuumuta siis pannil selitatud või ning prae šnitslid mõlemalt poolt kuldpruuniks. Enne serveerimist asetage lihaviil korrale kõõgipaberile võist nõrguma.
- 2 Maheda kartulisalati tarvis tükelda sibul väikeseks kuubikuteks ning pruunista kergelt õlis. Segage omavahel kokku äädikas, sool, pipar ja suhkur. Siis segage maitseained sibulatega ning kuumuta uuesti kõik läbi. Lisa pannile ka tükeldatud kartul. Vahetult enne serveerimist lisa salatisse tükeldatud soolakurk. Soovi korral segage hulka ka värskeid rohelised herned.



Mahlase ja kuldpruuni Viini šnitsli küpsetas restorani Senso peakokk Andres Rahula.

Viini šnitslit serveeritakse Austrias üks või kaks viilu, aga kokku arvestatakse seal ühele sööjale tubli neljandik kilo liha!



OMA
MAITSE
LEMMIK

Höppler Pinot Noir 2004 Burgenland, Austria

Hind vinoteegis 300.-

Herbaarne, veidi magusa ploomi ja kannikeste aroomiga vein on oma hapete, alkoholi ja tanniinisuuse poolest ideaalses tasakaalus, mõjub siidiselt ja väga ühtlaselt. See vein arvestab nii šnitsli kui ka salatiga – teeb liha mahlasemaks ning sulab ühte salatiga.



Kendermanns Pinot Noir 2007 Pfalz, Saksamaa

Hind 89.-

Kerge, kirkalt marjane ning magusalt alkoholine. Lihtne ja pretensioonitu. Oma kärealt loomult võiks see vein sobida hästi ka sea-
lihast šnitsliga.

Proovi veel

- Troopiliselt puuviljaseid Pinot Gris'sid, uhkemad nende seast on tavaliselt ka hea mineraalsusega.
- Õuna-greibi-banaani moodi keskmiselt täidlasid, tsitruselisi ja kergelt vürtsikaid Grüner Veltlinereid.
- Mahlakat ja sidrunist, loomult neutraalset, aga happelist Pinot Blanci (Austrias Weissburgunder).
- Ilusaid pehme happega, klaare ja keskmise täidlusega kuivi Rieslingeid Saksamaalt, Austriast.
- Mitte liiga marjaseid, aga mineraalseid ja hea happega Sauvignon Blance, näiteks Sancerre või Pouilly-Fumé.
- Pidulikul puhul puuviljaseid šampanjasid.
- Häid *cremant'e*, näiteks Cremant d'Alsace, mille segus on samuti Pinot Blanci.