

Po dunajski zrezek smo seveda šli na Dunaj, od koder so za OK iz restavracije Meissl & Schadn, kjer so daleč naokoli znani po tej kulturni jedi, poslali tudi recept. Za povrhu so natrosili še nekaj zanimivosti o »dunajcu«.

BESEDILO ŠPELA ANKELE
FOTO ARHIV RESTAVRACIJE
MEISSL & SCHADN/WEITZER HOTELS

»Dunajski zrezek (nemško Wiener Schnitzel) je telečji zrezek, paniran v moki, jajcih in drobtinah ter ocvrt,« definicijo kulturnega in vsem poznanega zrezka strneta Simon Lenarčič in Bogdan Novak, avtorja Kuharske enciklopedije. Pravita še, da so ga izumili šele okoli leta 1820, ko so priredili milanski zrezek: »Prej so na dunajski način panirali predvsem svinjske zarebrnice in svinjske zrezke. Danes ponujajo pod tem imenom tudi enako pripravljene puranje, piščančje in svinjske zrezke.«

Dragi Italijani ...

A če boste spraševali na Dunaju, vam bodo verjetno rekli, da zgodovina dunajskega zrezka morda le ni povezana z Italijo. Vsaj tako menijo v restavraciji Figlmüller, kjer radi rečejo, da so tu doma zrezki. Torej: zgodba pravi, da je bil maršal Radetzky očaran nad milanskim zrezkom in tako je sredi 19. stoletja recept prinesel na Dunaj. Tu ga je predstavil kuharjem, ki so jed malo spremenili. Predvsem so, če verjamemo tej zgodbi, iz recepta spustili nariban parmezan, ki se pri paniranju milanskega zrezka primeša drobtinam.



»Zgodovinske raziskave so pokazale, da so bili na Dunaju že daleč pred tem navdušeni nad cvrtjem. Kadar so imeli na zalogi meso, so ga ocvrli. Torej, dragi Italijani, moramo vas razočarati, kajti telečji zrezek je bil prvič ocvrt na Dunaju,« zgodbo o zgodovini dunajskega zrezka nekoliko hudomušno končajo v (po dunajskih zrezkih) znani restavraciji Figlmüller.

»Schnitzel Love«

Podobno nam pove tudi Ulrike Leonhartsberger, ki skrbi za stike z javnostjo v dunajskem hotelu Grand Ferdinand, v pritličju katerega so pred tremi leti odprli obnovljeno restavracijo Meissl & Schadn, znano po – uganili ste – dunajskih zrezkih. Celo tako zelo jih cenijo, da so na osrednjo stekleno površino v restavraciji, v kateri kraljuje chef Jürgen Gschwendtner, z velikimi črkami zapisali dve vsemu svetu znani besedi: »Schnitzel Love«.

»Dunajski zrezek je za nas nekaj svetega. Nekateri pravijo, da izvira iz Milana, toda najnovjše raziskave dokazujejo, da je dunajski izum. Tu so, pravijo zgodovinski viri, že v prvi polovici 19. stoletja panirali in cvrli meso. Dunajski zrezek

je, podobno kot cesarski praženec, del kulturne identitete Dunaja. Razlog, zakaj je ta jed tako kulturna, je tudi v tem, da ni samo lokalna ali nacionalna posebnost, ampak je postala mednarodno poznana,« je za Odprto kuhinjo pojasnila Ulrike Leonhartsberger.

Kakor še pravi, dunajske zrezke seveda pripravljamo tudi doma, ampak ker to zahteva kar nekaj »pacanja« v kuhinji, je veliko bolj verjetno, da boste Dunajčane ob nedeljah videli, kako jih naročijo v kakšni restavraciji, kot pa da jih panirajo, preverjajo temperaturo olja in cvrejo v domači kuhinji.

Katere so najpogostejše napake?

No, ampak mi nismo na Dunaju in bi cvrli kar sami. Vas zanima, katere so tiste napake, ki jih ljubiteljski kuharji največkrat naredijo pri pripravi dunajskega zrezka? »Jajca je treba z občutkom in nežnostjo stopsti ročno, nikdar z električnim mešalnikom,« začne sogovornica. Nato se obrne k drobtinam – te naj ne bodo zmlete preveč na drobno, pri pravem »dunajcu« pa so pripravljene iz žemelj. Ko panirate, je treba zrezek v drobtincah povajljati nežno, le malo pritisniti, da se primejo na jajčno plast.

In potem cvrtje: »Potrebujemo dosti maščobe, ki naj v posodi sega kake štiri centimetre visoko.« Zrezki morajo v maščobi plavati, mi pa moramo nežno premikati posodo, saj se bodo le tako pod panado naredili vsem dobro znani »mehurčki«, še pojasni Ulrike Leonhartsberger in podčrta, da za prave dunajske zrezke uporabimo telečje meso, čeprav mnogi Avstrijci prisegajo na svinjino – tisto, pravi sogovornica, so kvečjemu zrezki »po dunajsko« in nikakor ne dunajski.

In s kakšno prilogo na Dunaju največkrat postrežejo »dunajca«? Ko smo bili tam, so nam prinesli rezino limone in odlično krompirjevo solato. Zraven pa je natak, čisto brez heca, damam iz Slovenije zaželel še: »Dober tek!«





Dunajski zrezek

Takšnega, brez popra, pripravijo v restavraciji Meissl & Schadn! Za 4 osebe.

- 4 telečji zrezki (vsak 200 g)
- globok krožnik navadne moke
- 4 velika jajca
- 2 globoka krožnika drobtin (narejenih iz žemljic)
- sol
- maščoba (prečiščeno maslo, svinjska mast ali nevtralno rastlinsko olje)

- 1** Zrezke položimo med dve prozorni foliji in potolčemo na debelino približno 3–4 milimetre. Preverimo, ali so enakomerno debeli. Ko so, jih posolimo na obeh straneh.
- 2** Zdaj v skledi nežno stepemo jajca – to vedno počnemo ročno.
- 3** Telečje zrezke najprej povaljamo v moki. Potem jih pomočimo v stepena jajca, pri obračanju si pomagamo z vilicami. Nazadnje pridejo na vrsto drobtinice.
- 4** Tako pripravljene zrezke ocvremo v globokem olju – to mora ponev oziro-

ma lonec pokrivati vsaj štiri centimetre visoko.

- 5** Zrezke ocvremo tako, da plavajo v maščobi, mi pa medtem ves čas rahlo premikamo ponev. Tako se na njih naredijo »mehurčki«. Ko začnejo robovi postajati rjavkasti, zrezek obrnemo in počakamo, da se lepo obarva še na drugi strani.
- 6** Pečene polagamo na krožnik, pokrit s papirnato kuhinjsko brisačko, ki bo vsrkala odvečno maščobo.

NAMIG: Kdaj je maščoba dovolj vroča? Ko vanjo vržemo nekaj drobtin, se mora okoli njih narediti bela pena.