



Tee järele!

Schinkenfleckerl ehk pasta ja singi gratään

500 g väiksemakujulist pastat, 250 g sea suitsusinki, 1,5 dl võid, 3 muna – valge ja kollane eraldi, 1 terve muna, 2,5 dl hapukoort, 1 spl riivsaia, veidi soola.

Keeda pasta. Vahusta või kreemjaks. Lisa pidevalt segades muna-kollased, siis terve muna, tükeldatud sink ja hapukoort ning maitsesta soolaga. Sega massi hulka ka keedetud pasta, lõpuks lisa tugevaks vahuks löödud munavalged.

Määri ahjuvorm rasvaine ja raputa üle riivsaia. Vala pastasegu vormi ja küpseta 180 °C juures poole tunni ringis, kuni pind on kuldpruun. Paku koos roheline salatiga.

Rindsgulasch ehk veiseguljašš

5 spl taimeõli, 6 suuremat sibulat, 1,5 kg veiseliha (kaela- või tagatükk), 2 spl paprikapulbrit, 1 spl veiniäädikat, maitseks veidi majoraani ja/või köömeid, pisut soola ja pipart.

Lõika veiseliha 2 cm kuubikuteks, haki sibul. Kuumuta haudepotis õli. Lisa sibul ja prae kuld kollaseks. Lisa liha kuubikud, pruunista segades. Kui liha on parajalt pruun, sega hulka paprikapulber, siis veiniäädikas ja maitseained. Hauta liha kaane all tasasel tulel vähemalt paar tundi, kuni see on pehme.

Et selles guljašivariandis ei ole vett, jälgi, et liha kõrbema ei läheks. (Vajadusel võib ka veidi vett lisada.)

Kaiserschmarren ehk imperaatori pannkook

5 dl piima, 4 dl jahu, 4 muna – kollane ja valge eraldi, 1,5 dl suhkrut, veidi soola, 3 spl sulavõid, 4 spl tahket võid, 2 spl rosinaid, veidi tuhksuhkrut.

Sega piim ja jahu ühtlaseks massiks, lisa munakollased, rosinad, suhkur, sool, sulavõi ja lõpuks tugevaks vahuks löödud munavalged. Sega läbi. Kuumuta pannil või. Vala tainas umbes 2 cm kihina pannile ja prae mõlemalt poolt kuld kollaseks. Seejärel sega pannkook pannil kahvliga pudruseks ja vajadusel küpseta segades veel pisut. Raputa peale tuhksuhkrut ja paku koos ploomikompotiga.

<ÕDUS PAIK. Kohvik-pood Phil on tüüpiline Viini trendikohvik, kus mõnus olemine, hea kohv ja raamatupood üksteist ideaalselt täiendavad.

Viinlaste lemmikud:

- Sperl Gumpendorferstrasse 11, MO (muuseumikvartal)
- Ra'mien Gumpendorferstrasse 9
- Palmenhaus Burggarten
- Leopold, Una ja Halle. MO õu
- Bebettes Schleifmühlgasse 4
- Das Möbel ja Phil Burggasse 10; Gumpendorfstraße 10



Ma ütlen ise: rohkem kui sajaprot-sendilisel!

Viinlaste maiusearmastus on samuti piiritu. Vähemalt kord nädalas võtab iga viinlane ette palverännaku oma maiustuste lemmikpoodi, et kodused vaagnakesed-kausikesed uuesti head ja paremat täis kuhjata.

Viinis leiata harva kodu, kus kapinurgal ei uhkeldaks mõni ke-

na kommivaagen või -kausike, mille sisu pakkudes ei jäta pere-naine või peremees kunagi maini-mata, kust need hõrgutavad palad pärit on.

Tehasetoodanguna valminud kommikarpi ostavad viinlased suhteliselt harva, enamasti eelistatakse käsitsi valmistatud värsket šokolaadi, trühvleid, toffee-kompekke, küpsiseid ja vahvleid. Suu-

rem ja põhjalikum ostmine toimub aga laupäeval, mil astutakse kindlasti sisse OMA kondiitri- või šokolaadiärrisse. Seal teatakse täpselt, mida härra või proua soovib. Ja siis kõnnivad need härrad ja prouad tänaval ostumõnust rammestununa, oma kommipoe stiilne paber-kotike näpuotsas, et näidata kõigile oma kuulumist auväärsete linnakodanike sekka...