

# RAKÚSKA KUCHYŇA



Rakúska kuchyňa je veľmi podobná slovenskej, tiež má hlboké tradície v bývalom Rakúsko-Uhorsku. Vplýval na ňu celý rad krajín, ktoré kedysi patrili k ríši a to platí aj v súčasnosti, kedy je do veľkej miery ovplyvnená gastronómiou štátov, s ktorými hraničí. Zanechali v nej stopy maďarský guláš, nemecké klobásy, české knedlíky ale aj talianske cestoviny. Hoci nie je nijako zvlášť preslávená, takmer každý si vybaví pravý viedenský rezeň či Sacherovu tortu.

Pre viac informácií čítajte našu nástenku....

## Rakúska, viedenská alebo regionálna?

Všeobecne sa pod pojmom rakúska kuchyňa rozumie skôr viedenská. Je ovplyvňovaná jednotlivými regiónmi a teda v rámci krajiny poznáme tirolskú, štajerskú či napríklad korutánsku kuchyňu. Využívajú sa **predovšetkým miestne suroviny, výrobky** a čo **najjednoduchšia úprava**.

Typické pre Dolné Rakúsko sú napríklad **ryby**, hitom sú kapor a zubáč.

Špecialitou regiónu na západe krajiny je zas jedlo z kukuričnej kaše (Riebel), ktorý sa jedáva hlavne na sladko.

Tirolské Alpy vás zasa pohostia napríklad Tirolskými taštičkami, ktorého náplň tvoria zemiaky s tvarohom, syrom, opraženou cibuľkou a pažitkou.

Korutánsko, ktoré je najjužnejším regiónom Rakúska, je preslávené cestovinovými jedlami. Špecialitou sú napríklad syrovo-zemiakové ravioli plnené krémovou zemiakovou náplňou s bylinkami.

# HLAVNÉ JEDLÁ

Kto by nepoznal **Viedenský rezeň (Wiener Schnitzel)** ?

Pripravuje sa z teľacieho mäsa, je tenučký a vypražený do zlatista. Servíruje sa pokvapkaný teľacím vývarom s citrónom a zemiakovým šalátom bez majonézy. Zaujímavosťou je, že tento pokrm je chránený zákonom a mal by sa predávať pripravený *z najkvalitnejšieho teľacieho mäsa, vyprážený na prepustenom masle.*

## Vedeli ste, že...

Pôvodne sa pri príprave rezňa používalo zlato? Postupne sa hľadala nejaká náhrada, ktorá by zlatistú farbu aspoň pripomínala, preto sa „vynašiel“ troj-obal-teda vrstva múky, vajíčka a strúhanky- najlepšie z bieleho pečiva.



V Rakúsku je tiež veľmi obľúbené varené hovädzie mäso **Tafelspitz**.



Tafelspitz

**Käsespätzle**- obľúbené v Tirolsku, sú syrové špecle, ktorých základom sú vaječné halušky so strúhaným syrom, zdobené smaženou cibuľkou a cesnakom.



Käsespätzle

## Vedeli ste, že...

Hviezdou medzi všetkými syrmi je vraj horský syr **Bergkäse**, ktorý sa ponúka v rôznych stupňoch zrelosti.



# Bauernschmaus

Je typické vidiecke jedlo. Ide o veľký obložený tanier s niekoľkými druhmi mäsa, šunkou, párkami, klobásou, knedľou a kapustou.



# POLIEVKY

K rakúskej kuchyni určite patria aj polievky. Typický je napríklad hovädzí vývar s celestýnskymi rezancami **Frittatensuppe**.

## Vedeli ste, že...

Celestínske rezance sú rezance z palacinkového cesta, do ktorej môžete pridať čerstvo nasekané bylinky 😊

### *Frittatensuppe*



V Tirolsku je veľmi obľúbená **Leberknödelsuppe** - hovädzí vývar s pečeňovými knedličkami.

Alebo napríklad gulášová polievka **Gulassuppe**.

Krémová tekvicová polievka **Kürbiskremsuppe** s **tekvicovým olejom** – tekvicový olej a to stopercentne prírodný. Používa sa na šaláty, do polievok, cestovín, omáčok, ryže či nátierok.





# DEZERTY

V Rakúskej gastronómii majú nezastupiteľné miesto zákusky a sladkosti. Ich ponuka je naozaj pestrá.



Linecká torta

Známa **Linecká torta** sa považuje za prvý písomný recept na tortu na svete. Dnes je podobne vychýrená ako **Sacherova torta**, ktorej receptúra je prísne tajná. Je to čokoládová torta plnená marhuľovou marmeládou a poliata čokoládovou polevou.

## Germknödel

Je považovaný za gastronomický klenot Rakúska. Je to nadýchaný kysnutý ovocný knedlík plnený lekvárom. Servíruje sa poliaty maslom alebo vanilkovým krémom a posypaný cukrom a makom. Podáva sa ako hlavný chod alebo dezert.



Jablková štrúdľa – **Apfelstrudel** alebo bábovka **Kugelhupf** sú klasikou v rakúskej kuchyni.



## **Cisárov trhanec – Kaiserschmarrn**

Obľúbené jedlo cisára Františka Jozefa pripravené z vajíčok, múky, mlieka, cukru nazvali **Cisársky trhanec**. To či má táto lahôdka svoj pôvod v nepodarenej roztrhanej omelete, asi nikdy nezistíme...



Cisársky trhanec

# NÁPOJE

Na **viedenskej káve** si pochutnával už cisár František Jozef I. alebo cisárovná Sisi. Je to veľké espresso s kopcom pravej šľahačky. Podáva sa vo vysokom pohári s uškom a dlhou lyžicou.

## Víno

Rakúsko má veľmi dlhú tradíciu vinárstva a ich vína sú veľmi podobné vínam z Moravy.

## Pivo

V Rakúsku nájdeme celý rad väčších i lokálnych pivovarov.

## Red Bull

Možno to niekoho prekvapí, ale tento známy energetický nápoj sa vyrába práve v Rakúsku.