

Rakousko								
Vídeň	Horní Rakousy	Dolní Rakousy	Štýrsko	Tyrolsko	Korutany	Salcbursko	Vorarlbersko	Burgenland

Vídeň

Obyvatelstvo	Rozloha v km ²	Města	Obce
1 660 534	415	1	0

Znak Vídně



Poloha Vídně na mapě Rakouska



Vídeň je hlavním městem Rakouska a také jedna z jeho spolkových zemí. Leží na řece Dunaj a má 1,7 milionu obyvatel, proto to je největší rakouské město a současně nejvýznamnějším kulturním, politickým a hospodářským centrem země. Historické centrum Vídně bylo v roce 2001 zapsáno na Seznam světového dědictví UNESCO.

Kultura

Vídeň má mnoho památek. Tady máte alespoň některé z nich.

- [Schönbrunn](#)
- [Belvedere](#)
- [Albertina](#)
- [Stephansdom](#)
- [Hofburg](#)
- [Mozarthaus](#)
- [Kunsthistorisches Museum](#)
- [Kunsthalle Wien](#)
- [Präter](#)
- [Muzeum voskových figurín Madame Tussaud](#)

Jídlo

Německy se vídeňský řízek řekne Wiener Schnitzel.



Vídeň je proslulá svým Vídeňským řízkem. Recept na vídeňský řízek pro 4 porce.

Bedete potřebovat:

- 1 kg telecího z kýty
- sůl
- hladká mouka na obalení
- 3-4 vajíčka, rozšlehaná
- čerstvá strouhanka
- přepuštěné máslo nebo sádlo na smažení
- brambory s petrželkou a skrojky citronu k podávání

Postup:

1. Z masa nakrájejte centimetr silné řízky a ty naplocho napůl rozřízněte, ale nedokrojíte, abyste je mohli rozložit jako motýla nebo knihu; traduje se, že pravý vídeňský řízek má sahat přes celý talíř! Pak je jeden na druhém nebo mezi potravinářskou fólií rozklepte na výšku asi čtyři milimetry – tak velí tradice.

2. Maso mírně osolte, obalte v mouce a přebytek oklepněte. Protáhněte vajíčkem a obalte v čerstvě nastrouhané strouhance; příliš ji na maso netiskněte, aby se obal mohl při smažení nadýchnout.

3. Smažte ve vyšší vrstvě tuku dozlatova. Podávejte s bramborami a se skrojky citronu k zakápnutí.

Vídeňský řízek vznikl tak, že slavný vojevůdce Jan Josef Václav Radecký z Radče doporučil v dopise císaři Františku Josefovi I. pochoutku zvanou „cotoletta milanese“, se kterou se seznámil v Benátkách. Jednalo se o kotletu obalovanou směsí strouhanky a parmazánu. Císařský kuchař neměl ovšem parmazán k dispozici, proto nahradil sýr moukou a vejcem a vynalezl tak vídeňský řízek, na kterém si pochutnáváme dodnes. Takže vídeňský řízek má historii v Itálii.



Vídeňská káva

Jestli si chcete doma udělat opravdovou Vídeň, nesmí chybět ani vídeňská káva na které si pochutnávali i sami císařové a císařovny, tady máte recept.

Potřebujete:

- 500 ml hotové, silné překapávané kávy
- 150 ml hotové, mírně oslazené šlehačky
- sklenice na horké nápoje
- trochu práškového kakaa
- dlouhou lžičku

Postup:

1. Vysokou, nejlépe předem nahřátou sklenici, naplníme vařící kávou bez kávové usazeniny.
2. Na hladinu kávy naneseeme šlehačku, tu poprášíme kakaem.
3. Kávu servírujeme s dlouhou lžičí, cukr podáváme zvlášť.

Viedeňská káva



From:

<http://cesty.in/> - **Cestovatelské stránky**

Permanent link:

<http://cesty.in/viden>Last update: **2020/10/09 23:14**