



ZÜRICH
Essen macht glücklich
 Co-Testerin und
 Fotoredaktorin
 Kathrin
 Kalman.

Top
 Schnitzel
 Adressen

ABTWIL SG

**Restaurant
 Spiseegg**
St. Gallerstrasse 128

Österreichische Gerichten zu fairen Preisen. Für den grossen Hunger gibt es das «Elefantenohr»-Schnitzel, das kaum auf den Teller passt.

BERN

**Restaurant
 Tramway**
Militärstrasse 64

Traditionelles Wiener-schnitzel oder lieber Schweinefleisch? Bei beiden Varianten haben die Pommes frites keinen Platz mehr auf dem Teller.

LUZERN

**Restaurant
 Old Swiss
 House**
Löwenplatz 4

Das beste Schnitzel der Zentralschweiz wird direkt am Tisch paniert und zubereitet. Ein Genuss für Auge und Gaumen.

BASEL

**Restaurant
 Löwenzorn**
Gemsberg 2

Das Basler Traditionsrestaurant ist perfekt für Schnitzeljäger. Hier gibts das XL-Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites & Saisongemüse.

Perfekter Faltenwurf

ESSEN → Faltig, dünn und saftig: Das beste Schnitzel Zürichs gibts im Österreicher-Restaurant Freieck.

barbara.lienhard
 @ringier.ch

Vergessen Sie Wien. Wer ein gutes Schnitzel will, muss zu meiner Mutter oder ins Zürcher Seefeld.

Das Restaurant Freieck ist kaum grösser als ein Wohnzimmer. Die Wände sind weiss getäfelt, die Einrichtung ist unangestrengt elegant und zum Glück nicht wienerisch aufgerüstet. Der Wirt Günther Platzer kommt ja auch aus der Steiermark und ist an fast allen Tagen im Jahr ein gutes Aushängeschild für österreichische Gastfreundschaft.

**Dann kommt
 der Wiener
 Höhepunkt.**

Die Küche ist «Alpen-adriatisch»: **Neben Klassikern mit Fleisch stehen auch viele Fischgerichte auf der Karte.** Doch das interessiert uns nicht, wir sind hier, um Schnitzel zu essen. Es wird nach Grossmutter Platzers

Rezept gebacken, welches natürlich geheim bleibt. Nur so viel konnten

wir dem Wirt entlocken: «Das Wichtigste sind die Brösel, die musste ich lange suchen. Denn was ihr hier in der Schweiz verkauft, ist viel zu grob.» Und damit sich Ei und Paniermehl zu einer perfekten Panade vereinen, müssen die Brösel ganz fein

sein und viel Weissbrot enthalten.

Wir verkürzen uns die Zeit bis zum Schnitzel mit einer Ziegenfrischkäse-Praline – ebenfalls paniert, allerdings mit gehackten Pistazi-erkernen. Die Vorspeise schmeckt leicht, frisch und überraschend aromatisch.

Dann kommt der perfekte Wiener Höhepunkt: **eine faltige Panade, das Fleisch dünn, aber nicht zu Karton geklopft und herrlich saftig.** Auch der Kartoffelsalat ist, wie er sein muss: mit Bouillon und ohne Mayonnaise angemacht. Kochen können, die Österreicher. ●

Die Freieck-Crew kocht noch bis Ende Jahr im Zürcher Seefeld. Danach zieht sie in Richtung Innenstadt.

**Restaurant
 Freieck**

**Wildbachstrasse 42
 8008 Zürich
 Tel. 043 499 80 21**

Vorspeisen:
 Ziegenfrischkäse-Praline,
 je 18.50 Fr.

Hauptgang:
 Wienerschnitzel mit
 Kartoffelsalat, je 48 Fr.

Wasser: 7 Fr.

Espresso: 4.40 Fr.

Wir haben bezahlt:
144.40 Fr.

Essen: ☺☺☺☺☺

Ambiente: ☺☺☺☺☺

Service: ☺☺☺☺☺

Gäste: 👤👤👤👤

→ **PIMP IT UP** Tiefkühl-Chickenwings

- Chickenwings in einem Lochsieb mit Auffangschale über Nacht bei Zimmertemperatur auftauen lassen.
- Mit einem Küchentuch oder Haushaltspapier gründlich abtrocknen.
- Eine Marinade aus Olivenöl, Sojasauce, Honig, orientalischem Gewürz (z.B. Curry), frisch gehackter Minze, Salz und Pfeffer herstellen.
- Chickenwings sorgfältig mit der Marinade mischen und eine Weile darin ziehen lassen.
- Auf ein Blech mit Backpapier geben und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C dreizehn Minuten backen.

Wie pimpen Sie Fertigprodukte auf? Schreiben Sie an: magazin@blickamabend.ch



Profi am Werk
 Micha Schärer verrät uns seine Kochtipps.