

Diese Getränke sind SCHNITZELTAUGLICH



EIN GUTES BIER

Ein kühles Bier (die optimale Trinktemperatur liegt bei fünf bis acht Grad) ist mit seinem frischen, hopfigen Geschmack ein toller Geschmackspartner zu einem panierten Schnitzel. Ob Pils, Lager oder Weizen, ist Geschmackssache. Die optimale Wahl für alle, die nach dem Schnitzellunch noch schwere Maschinen (z. B. ein Auto) bedienen müssen oder arbeiten: eine alkoholfreie Variante, z. B. mit Holunder-Aroma. Von Franziskaner, 0,33 l um 1 Euro.

EIN FEINER WEIN

Der Riesling passt mit seinem feinen, mineralisch-saftigen Aroma besonders zu hellem Schnitzelfleisch. Unser Tipp: Riesling „Well Done“ vom Pfälzer Kultwinzer Uli Metzger. Der ist tatsächlich „gut gemacht“, schmeckt schön fruchtig nach grünem Apfel und Eisdrops. Die perfekte Trinktemperatur liegt zwischen 10 und 12 Grad. Also die Flasche am besten 30 Minuten vor dem Einschenken aus dem Kühlschrank nehmen. Über wein-port.de, um 7 Euro.



EINE PRICKELNDE SCHORLE

Saftschorlen schmecken nicht nur Kindern zum Schnitzel. Eine super Alternative zu Klassikern wie Apfel- oder Johannisbeerschorle ist zum Beispiel „Birne Rhabarber“ mit der frischen Säure vom Rhabarber und der milden Süße der Birne. Passt toll zur Variante mit Kalbfleisch. Von Adelholzener, 0,5 l um 1 Euro.

EIN EDLER BRAND

Ein Gläschen Obstbrand zum „Nachspülen“ gehört schon aus traditionellen Gründen nach dem Schnitzessen für viele einfach dazu. Die „piekfeinen Brände“ von Birgitta Rust werden nur aus der angegebenen Frucht hergestellt und nicht zusätzlich aromatisiert. Der enthaltene Alkohol stammt also aus den „vergorenen“ Früchten. Die perfekte Trinktemperatur liegt bei 14 bis 18 Grad. Quittenbrand von Birgitta Rust, über torquato.de, um 45 Euro.

