



Wienerschnitzel

De échte Weense klassieker: flinterdun geklopt kalfsvlees in een goudbruine, luchtige korst. Met een schijfje citroen erbij smelt hij zo weg.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 kalfsschnitzels (elk ca. 150 gr)
- 150 gr bloem
- 3 eieren
- 200 gr paneermeel
- 150 gr geklaarde boter
- 100 ml zonnebloemolie
- 1 citroen
- zout
- zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Leg de schnitzels tussen twee vellen plasticfolie en klop ze met een vleeshamer voorzichtig plat tot ongeveer 4 mm dik. Kruid ze langs beide kanten met zout en peper.
- 2.** Zet drie diepe borden klaar: één met bloem, één met de losgeklopte eieren en één met paneermeel.
- 3.** Haal elke schnitzel eerst door de bloem en klop het overschot af. Haal ze daarna door het ei en vervolgens door het paneermeel. Druk het paneermeel niet aan, zodat de korst luchtig blijft.
- 4.** Verhit de geklaarde boter samen met de olie in een ruime, diepe pan op middelhoog vuur tot ongeveer 170 graden. De vetstof moet minstens 1 cm hoog staan zodat de schnitzel half ondergedompeld is.
- 5.** Bak de schnitzels één voor één gedurende 2 tot 3 minuten per kant. Beweeg de pan zachtjes heen en weer tijdens het bakken, zodat het vet over de schnitzel golft. Op die manier ontstaat de typische gegolfde, luchtige korst die licht loskomt van het vlees.
- 6.** Laat de schnitzels even uitlekken op keukenpapier en dien meteen op met een partje citroen.

Tip

Gebruik geklaarde boter in plaats van gewone boter, zodat ze niet verbrandt bij het bakken op hogere temperatuur. Zorg ook voor voldoende vet in de pan, want te weinig vet geeft een droge, aangebakken korst in plaats van een luchtige.

Lekker met

Aardappelsalade met olie en azijn of peterselieboter en een frisse groene salade.

Dranktip

Een frisse Oostenrijkse Grüner Veltliner past uitstekend bij de lichte korst en het malse kalfsvlees.