Hoofdgerechten / Oostenrijk

Oostenrijkse Kipschnitzel

Een kippenborst die doorschijnend is gestampt, is omhuld met fijn broodkruim en ondiep gebakken in geklaarde boter totdat de coating als een soufflé gouden omhulsel van het vlees wegbuigt - de typische Weense techniek die op gevogelte wordt toegepast.

Tijd 45 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 600 g Kipfilets zonder bot, zonder vel
- ☐ 60 g gewone bloem (universeel)
- ☐ 5 g Fijn zeezout en witte peper
- ☐ 60 g Citroen, in partjes gesneden
- ☐ 100 g Fijn gedroogd paneermeel (geen panko)
- ☐ 120 g eieren, opgeklopt met een scheutje melk
- ☐ 150 g Geklaarde boter (Butterschmalz)
- ☐ 8 g Platte peterselie, grof gehakt

Zo maak je het.

01 Vlinder elke kipfilet door hem horizontaal bijna door te snijden en hem plat te openen. Plaats tussen twee vellen plasticfolie. Gebruik een vleeshamer of een zware deegroller en sla vanuit het midden met vegende bewegingen naar buiten totdat de kotelet gelijkmatig 4-5 mm dik is - dun genoeg om bijna doorschijnend te zijn als hij tegen het licht wordt gehouden. Kruid beide kanten met zout en witte peper.

02 Zet het klassieke kruimelstation op: bloem, eierwas (eieren losgeklopt met een scheutje melk) en fijn, droog broodkruimels. Bestuif elke kotelet met bloem en schud elk spoortje overtollige bloem weg. Dompel het in de eierwas, til het op en laat het 3 seconden druppelen. Leg de broodkruimels erin en gooi de kruimels eroverheen. Druk de kruimels er vervolgens voorzichtig met de vlakke hand op. Cruciaal: druk niet hard. De losse kruimel zorgt voor de karakteristieke soufflé, golvende korst.

03 Verhit de geklaarde boter in een zeer brede, ondiepe pan op middelhoog vuur tot 160–170 C (320–340 F). De boter moet diep genoeg zijn om halverwege de schnitzel te komen. Leg de kotelet in de boter. Begin onmiddellijk met kantelen en schep de hete boter over het bovenoppervlak. Kook 2-3 minuten en draai dan om: de bodem moet diep goudbruin zijn. Ga door met bedruipen en kook nog 2 minuten. De karakteristieke Weense schnitzel soufflét weg van het vlees terwijl het bakt.

04 Laat de schnitzel kort uitlekken op keukenpapier – slechts 10 seconden, niet langer, anders zal de korst stomen en zacht worden. Doe het op een warm bord en serveer onmiddellijk met een schijfje citroen en wat peterselie. De traditionele begeleiding is aardappelsalade (Erdäpfelsalat) of gewoon komkommersalade.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / chicken-schnitzel