Hoofdgerechten / Oostenrijk

Wiener Schnitzel



Kalfsvlees op drie millimeter geslagen, verkruimeld en in veel vet gebakken tot het laagje loslaat.

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 4 stuks Kalfsschnitzel - elk 150 g
- ☐ 3 stuks eieren
- ☐ 400 g Geklaarde boter of reuzel
- ☐ Zout — naar wens
- ☐ 80 g gewone bloem
- ☐ 200 g Paneermeel — fijn, van witbrood
- ☐ 1 stuk Citroen

Zo maak je het.

01 Klop het vlees tussen twee vellen folie op tot drie millimeter. Gebruik de platte kant van de hamer, niet de getande kant: tanden scheuren de vezels.

02 Klop de eieren tot een gelijkmatige vloeistof zonder schuim. Zout het vlees en haal het door de bloem, vervolgens door het ei en vervolgens door de kruimels.

03 Druk de kruimels er niet op. De coating moet losjes zitten; alleen dan zal het optillen en puffen.

04 Verhit een centimeter vet tot 170 °C en laat de schnitzel erin zakken. Bak twee minuten, terwijl u de pan de hele tijd ronddraait, zodat het vet over de bovenkant spoelt.

05 Draai het en geef het nog negentig seconden, naar goud. Laat ze uitlekken op een rooster en serveer onmiddellijk met een schijfje citroen.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Kobako / CC BY-SA 2.5 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / wiener-schnitzel