

# Wiener Schnitzel

## INGREDIENTEN

---

Mager kalfsvlees (van de fricandea)

Meel

Verse eieren

Paneermeel, maar liever zelf maken met oud witbrood

Reuzel of plantaardige olie

Citroen

## BEREIDING

---

De Wiener Schnitzel wordt traditioneel van mager kalfsvlees van de fricandea uit de achterpoot van het dier gemaakt. Sla het vlees plat tot ongeveer de grootte van een gespreide hand.

Verwarm de oven op 120 graden. Leg de boterhammen zonder korsten naast elkaar op het rooster in de oven. Laat ze 1 uur drogen in de oven. Let op: niet echt bruin laten worden.

Laat ze afkoelen op een rooster. Doe de boterhammen in een keukenmachine en maal tot een redelijk fijn mengsel.

Doe het meel in een diep bord, kluts de eieren in een ander diep bord en doe het paneermeel in een derde diep bord.

Vervolgens haal je de kalfslappen door het met meel, daarna door het geklutste ei en dan door het paneermeel.

Verhit een laag reuzel (of olie) van een paar centimeter in een koekenpan.

Bak de schnitzel vlug en serveer met een stukje citroen.

De kracht van dit soort 'simpele' gerechten zit 'm in de kwaliteit van de ingrediënten. Koop het beste kalfsvlees dat je kunt vinden, maak zelf het paneermeel en zorg voor verse eieren. Wil je niet in reuzel bakken, probeer het dan in plantaardige olie. Zorg er in ieder geval voor dat het vet goed heet is.

Wijn 'n' Spijs

Fantastisch met een glas Grüner Veltliner - Alte Rebe van Weingut Pas



---

Aantal personen:

Gemiddelde duur: