

Schnitzel



Lunchgerecht

vlees

1 persoon

Land: Duitsland

Bereidingstijd: 20 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- varkenslap van 200 gr
- 2 eieren
- bruiswater
- paneermeel en/of panko
- mespuntje gemalen foelie
- arachideolie of frituurvet
- oud pistoletje
- eventueel garneren met sla, komkommer, tomaat (maar dat moet zeker niet)

Bereidingswijze

1. Leg het vlees tussen twee stukken plastic en sla het plat met de zijkant van een hakbijl. Het vlees mag niet dikker dan een halve centimeter zijn. Dat platslaan zorgt ervoor dat de hitte snel door het vlees trekt en de schnitzel gaar is, voordat het korstje te bruin wordt. Dep het vlees goed droog met keukenpapier. Bestrooi het met peper en zout en een klein beetje foelie. Splits de eieren. Klop de witten los en licht schuimig met een scheutje bruiswater. Haal de schnitzels erdoor en paneer ze twee maal. Je kunt nu links- of rechtsom. Eerst door de paneer en dan door de panko, geeft voor het oog het mooiste resultaat. Andersom geeft het loste jasje. Laat de schnitzels in ieder geval goed drogen voor je ze weer door de eiwitten haalt.
2. Frituur de schnitzel op 170 graden totdat die mooi goudbruin is. Of bak 'm in de pan. Zorgt dan wel dat je flink veel olie gebruikt. Want je weet wat ze zeggen: schnitzel moet zwemmen. Laat wel goed uitlekken op keukenpapier anders wordt je broodje zo zompig. Garneer eventueel met sla, tomaat en komkommer

Tenslotte

Als ik in het buitenland ben, vraag ik altijd naar de lokale specialiteit. Langs de Duitse Autobahn is dat: broodje schnitzel. Stel je even voor: een oud pistoletje, bijna helemaal opengesneden tot aan het puntje. En daar dan een enorme schnitzel tussen geschoven. Wie bedenkt dat? Je moet eerst rondom die halve schnitzel wegknagen om überhaupt aan je broodje te beginnen. Daarentegen, dat broodje is misschien ook niet veel meer dan een eetbaar servetje om de schnitzel mee vast te houden. De Wienerschnitzel, zo eentje met zo'n korstje, wordt officieel gemaakt met kalfsvlees. Maar je begrijpt natuurlijk dat broodje schnitzel langs de snelweg gewoon van varken is. Het geheim van een goede schnitzel is het korstje. Dat moet als een knapperig jasje om het vlees zitten. De ultieme truc daarvoor: bruisend water. En het werkt! Tot slot de enige echte **Wiener Schnitzel**. De oorsprong ervan ligt niet in Wenen, maar in Venetië. Italiaanse koks bakten al in de 16e eeuw vlees in kruimels van wit brood en de Joodse bevolking in Constantinopel ging hen waarschijnlijk nog voor. Volgens de legende bereikte de schnitzel Oostenrijk rond het jaar 1857, dankzij de Oostenrijkse veldmaarschalk Radetzky. Gedurende de keizertijd werd het gerecht zodanig geperfectioneerd dat het geworden is tot wat we nu kennen: een typische Oostenrijkse specialiteit. Leg 4 kalfsschnitzel of kalfsoesters tussen plastic folie en sla plat. Bestrooi de schnitzels met zout en versgemalen peper. Klop 3 eieren met een scheutje bruiswater los met een vork. Verdeel 200 gr bloem, eieren en 200 gr paneermeel (gemaakt van oud witbrood) over drie diepe borden. Haal de schnitzels door de bloem, dan door de eieren en tot slot door het paneermeel. Smelt in een steelpan de boter en schuim het wit eraf. Haal de boter van het vuur. Laat hem even staan. Schenk 250 gr boter in een koekenpan en laat het eiwit achter in de steelpan. Dat is geklaarde boter of gebruik veel zonnebloemolie (schnitzels moeten zwemmen in het vet!) Verhit de koekenpan en bak de schnitzels in 4 minuten om en om goudbruin. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Serveer de Wienerschnitzel met partjes citroen, een salade en gebakken krielaardappels.