



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	Klassiekers

Ingrediënten

- 4 kalfsschnitzels (elk ca. 150 gr)
- 150 gr bloem
- 3 eieren
- 200 gr paneermeel
- 200 gr 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, dan door het ei en ten slotte door het paneermeel. Druk de korst niet te hard aan, zodat ze luchtig blijft.
4. Verhit de boter samen met de olie in een ruime pan op middelhoog vuur tot het lichtjes schuimt, ongeveer 170 graden.
5. Bak de schnitzels één voor één ongeveer 2 à 3 minuten per kant. Lepel tijdens het bakken voortdurend de hete boter over het vlees, zo komt de typische gegolfde korst los van het vlees.
6. Laat ze even uitlekken op keukenpapier en dien meteen op met een partje citroen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)