

Steirisches schnitzel

Stiermarken schnitzel

4 varkensschnitzels van 180 - 200 gr. (kip, kalkoen of kalfsvlees mag ook)

zout

2 eieren

een scheutje mineraalwater

bloem

paneermeel

gehakte pompoenpitten

botervet of olie

1 citroen

vossebessencompôte

Varkens- en kalfsschnitzels klop je met je vleeshamer nog wat uit om het wat dunner en zachter te maken. Bij schnitzels van kip of kalkoen is dat niet nodig. Dat uitkloppen doe je best tussen twee vellen plasticfolie.

Nu zet je de spullen voor het paneren klaar: in het eerste bord doe je de bloem, in het tweede de eieren, die je los klopt met een scheutje bruiswater. In het derde bord doe je het paneermeel: 2/3 paneermeel en 1/3 gehakte pompoenpitten.

Laat in een grote koekenpan een ruime hoeveelheid botervet heet worden. Niet te zuinig, want de schnitzel moet er letterlijk in zwemmen, anders koelt het vet te snel af en schroeit de paneerlaag niet meteen dicht, waardoor ze vettig wordt. Of je botervet de juiste temperatuur heeft kun je testen door er een vingergreepje paneermeel in te gooien. Begint het meteen te schuimen, dan is het goed. Met de steel van een houten lepel kan het ook: stijgen er kleine belletjes op als je de steel in het vet steekt, dan is het moment gekomen om de schnitzels in de pan te laten glijden.

Kruid de schnitzels met wat zout en haal ze achtereenvolgens door de bloem, het ei en het paneermeel. Leg ze in het hete vet en bak ze aan beide kanten goudbruin. Wieg tijdens het bakken de pan een beetje heen en weer.

Laat de schnitzels even uitlekken op keukenpapier. Snij de citroen in de lengte in vieren en serveer de Steirische schnitzels met een partje citroen en wat vossebessencompôte.