

# Oostenrijk

## Wiener schnitzel

### *Kalfsschnitzel*

Een ongeveer 4 mm. dikke kalfsschnitzel moeten we hebben, om en nabij zo groot als een gespreide hand, en gesneden uit de fricandeau of platte bil. En nee: geen varkensvlees, want dan mag het geen Wiener Schnitzel heten. Licht uitkloppen, licht zouten. Vlak voor het bakken door het meel halen, daarna door losgeklopt ei en ten slotte door paneermeel. Het paneermeel mag niet aangedrukt worden, zodat het droog blijft en kan "soufflieren" en het de schnitzel na het bakken losjes omhult.

Na het paneren wordt de schnitzel meteen in een rijkelijke laag reuzel of, nog lekkerder, geklaarde boter gebakken op 160 - 170°C. De schnitzel moet zwemmen in het vet, omdat dat anders te snel afkoelt en het daardoor in de paneerlaag dringt, waardoor die zompig en vettig wordt. Bah! zonde van het vlees!

Tijdens het bakken laat je de schnitzel een beetje heen en weer wiegen. Als de onderzijde mooi goudbruin is draai je hem om en bak je hem af.

Veel recepten willen dat je de bovenzijde van je kalfsschnitzel tijdens het bakken steeds bedruipt met het hete vet, maar dat zou ik niet doen. Voor een goed resultaat is het niet nodig, en je loopt grote kans dat het -alweer door het te snel afkoelende vet- een kleffe troep wordt.

Bestrooi de schnitzel met een beetje verse peterselie en geef er een partje citroen bij. Een partje, en geen schijfje, want dat kun je er niet boven uitknijpen.

Traditioneel wordt Wiener Schnitzel geserveerd met een aardappelsalade, of peterselieaardappelen en een "Häuptelsalat" (kropsla).