

Tips en weetjes uit de schnitzelkeuken



1. Kook alleen met de beste ingrediënten die je kunt krijgen. Juist omdat je voor een schnitzel maar weinig nodig hebt, is het belangrijk dat je vlees, vis, brood, groenten, kaas en kruiden van goede kwaliteit gebruikt.

2. Als je vlees gebruikt, haal dit dan altijd een halfuur van tevoren uit de koelkast.

3. Sla je schnitzels plat met een steelpannetje, vleesklopper of een echte schnitzelhamer. Leg het lapje vlees tussen twee lagen plasticfolie of in een grote diepvrieszak en sla het voorzichtig, van binnen naar buiten, nog platter. Snijd bij voorkeur de randen een paar keer in tegen het oprullen tijdens het bakken.

4. Gebruik voor een echte wienerschnitzel het liefst geklaarde boter en bak hem in een laag van circa 3 cm – je schnitzel moet 'zwemmen'. Bij een goede temperatuur en genoeg vet bakt de paneerlaag snel dicht en komt er geen vet bij het vlees. Laat nog even uitlekken op keukenpapier en serveer meteen.

5. Paneer je schnitzel voor het zo belangrijke fluffy laagje kort voor je gaat bakken, anders wordt dat paneer te zompig en minder luchtig. Inderdaad, dát is het probleem met voorgepaneerde schnitzels uit de winkel. Dus vanaf nu koop je alleen nog maar ongepaneerde schnitzels en paneer je die zelf. Echt een makkie!

6. Laat je inspireren door en varieer naar hartenlust met de schnitzels uit dit boek! Alles mag, wat je maar lekker lijkt. Vervang vlees door bijvoorbeeld kip of maak de bietenschnitzel eens van een andere groente.

7. Een dagje geen vlees? Ga dan eens voor een groenteschnitzel – heerlijk, homemade en heel makkelijk te maken.

8. Bereid altijd zelf je schnitzels en leer het ook je omgeving. Zo weet je precies wat erin zit aan ingrediënten.

9. Ga helemaal los en maak je eigen paneermeel: rooster sneetjes brood in een toaster of in de oven tot ze lichtbruin zijn. Maal ze vervolgens fijn in een keukenmachine.

10. Maak je schnitzels met veel plezier en geniet ervan!

Havermoutschnitzel

Een heerlijke schnitzel voor vegans. En voor non-vegans, natuurlijk!

VOOR 4-6 PERSONEN

Ingrediënten

220 g (snelkokende) haver
 1 tl kruidenzout
 peper
 verse nootmuskaat, naar smaak
 1 flinke el paprikapoeder
 150 ml kokende ongezoete havermelk
 ½ ui, fijngenhakt
 1 teentje knoflook, geperst
 1 flinke tl mosterd
 paneermeel, voor het paneren
 olie, om in te bakken

Voor de cashew-haversaus

50 g cashewnoten
 250 g havermelk
 1 el boter
 1 ui, fijngenhakt
 300 g champignons, in plakjes
 1 teentje knoflook, geperst
 120 ml droge witte wijn
 1 groentebouillonblokje
 geraspte schil en sap van
 ½ biologische citroen
 peterselie

verder nodig: staafmixer

Bereiding

Meng de haver met het kruidenzout en wat peper, nootmuskaat en het paprikapoeder en giet de kokende havermelk erbij. Roer alles door elkaar, dek het af en laat het 15 minuten staan. Roer dan de ui, knoflook en mosterd erdoor.

Vorm met vochtige handen vier tot zes balletjes van het mengsel, een beetje zoals je sneeuwballen rolt tussen je handen. Druk ze voorzichtig plat tot schnitzels. Haal de schnitzels door paneermeel en druk dit stevig aan. Laat de schnitzels 30 minuten rusten in de koelkast. Bak ze daarna aan beide kanten 5 minuten in wat olie, tot ze een knapperig korstje krijgen en goed doorbakken zijn.

Kook voor de cashew-haversaus de cashewnoten 15 minuten in kokend water en laat ze uitlekken. Giet de havermelk erbij en pureer met de staafmixer tot een gladde saus. Verhit de boter in een koekenpan en bak de ui en champignons circa 10 minuten. Voeg de knoflook toe en bak hem 1 minuut mee. Roer de witte wijn, wat zout en peper en het bouillonblokje erdoor en giet tot slot al roerend de cashew-haversaus erbij. Laat de saus 15-20 minuten zachtjes koken. Breng de saus op smaak met kruidenzout, citroenrasp en -sap en wat peterselie. Dien op samen met de havermoutschnitzels.

Heerlijk met een of twee groenten van het seizoen.



Champignonroomschnitzel

Schnitzel met noedels... Oostenrijkse spätzle passen hier fantastisch bij en je waant je ineens op bezoek bij de familie Von Trapp uit *The Sound of Music*.

VOOR 4 PERSONEN

Ingrediënten

4 varkensschnitzels
 zout en peper
 2 el geklaarde boter
 (of 1 el olie + 1 el boter)
 3 sjalotten, fijngehakt
 1 teentje knoflook, geperst
 250 g kastanjechampignons
 250 g crème fraîche
 100 ml melk
 scheutje cognac of whisky naar smaak
 ½ bos bladpeterselie, fijngehakt
 spätzle (zie recept blz. 133) of pasta
 gemengde salade

verder nodig: aluminiumfolie

Bereiding

Sla de varkensschnitzels tussen twee lagen plasticfolie nog platter, tot 3 mm dik, en snijd de randen een paar keer in. Bestrooi het vlees aan beide kanten met zout en peper.

Verhit de boter in een grote, brede koekenpan. Laat de schnitzels voorzichtig in de pan glijden en bak ze aan beide kanten in 2-3 minuten bruin. Schep de schnitzels uit de pan en verpak ze in aluminiumfolie. Roerbak intussen de sjalot, knoflook en champignons een paar minuten in het nog hete braadvet. Zet het vuur lager en roer de crème fraîche en melk erdoor. Breng op smaak met zout, peper en de cognac. Roer de peterselie erdoor, leg de schnitzels terug in de saus en houd warm.

Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking of roerbak de spätzle kort in wat boter en dien op met de schnitzels. Lekker met veel champignonroomsaus! Een frisse gemengde salade past er goed bij.

TIP

In plaats van cognac kun je ook een scheutje Oostenrijkse wijn bij de saus doen of hem op smaak brengen met citroensap. In wegresterants in Duitsland krijg je vaak een gepaneerde schnitzel met champignonroomsaus. Dit gebeurt in Oostenrijk eigenlijk nooit. Schnitzels met saus zijn ongepaneerd! Als ze het wel zo doen, is het dikwijls een toeristenfuik; een Oostenrijker zul je niet zo gauw een gepaneerde schnitzel met saus zien eten.



Stroganoffschnitzel

Er zijn talrijke variaties op de bekende boeuf stroganoff: met augurkjes, crème fraîche, champignons, paprikapoeder, witte wijn, sojasaus, suiker, uien, etc. Haal bij de slager wel een mooi stukje rundvlees, bijvoorbeeld van het staartstuk, en vraag of die het wat platter wil slaan.

VOOR 4 PERSONEN

Ingrediënten

1 el olie
 2 sjalotten, fijngenhakt
 2 teentjes knoflook, fijngenhakt
 250 g champignons, in vieren
 1 rode paprika, in reepjes
 1 el gerookte-paprikapoeder
 1 el zoet paprikapoeder
 100 ml runderfond
 4 augurken, in stukjes
 4 runderschnitzels
 50 g bloem
 zout en peper
 125 g crème fraîche
 grote scheut wodka
 boter, om in te braden

verder nodig:
 aluminiumfolie

Bereiding

Verhit de olie in een koekenpan en bak de sjalot en knoflook goudbruin. Voeg de champignons toe en roerbak ze 5 minuten mee. Doe de paprika en twee soorten paprikapoeder erbij en bak alles nog 1 minuut. Voeg de fond, augurken en wat zout en peper toe en neem de pan van het vuur.

Verhit wat boter in een andere koekenpan. Haal de schnitzels aan een kant door de bloem en bestrooi de andere kant met zout en peper. Leg de schnitzels in de hete boter en bak ze 2 minuten op de met bloem bedekte kant. Draai ze om en bak ze in nog 1 minuut gaar. Houd ze warm onder aluminiumfolie.

Warm ondertussen de saus weer op en roer de crème fraîche erdoor. Flambeer de wodka in een soeplepel en giet hem over de saus.

De stroganoffschnitzels zijn heerlijk met 'risibisi' (gekookte rijst met doperwtjes).

WEETJE

Stroganoffgerechten zijn vernoemd naar de Russische graaf Stroganoff (1829-1910).

TIPS

Houd je niet zo van rauwe andijvie, kook de groente dan nog 2 minuten met de aardappels mee, giet af en breng de stampot op smaak. Kinderen zijn dol op gehaktschnitzels, probeer maar eens!

Hollandse schnitzel met andijviestamp

Het voordeel van een homemade gehaktschnitzel is dat je precies weet wat erin gaat.

VOOR 4 PERSONEN

Ingrediënten

400 g half-om-halfgehakt
 120 g Old Amsterdam, in miniblokjes
 1 ei
 100 g paneermeel
 2 el gehaktkruiden
 1 bosje peterselie, fijngehakt
 grove mosterd
 zout en peper
 50 g bloem
 2 eieren, losgeklopt
 boter of olie, om in te bakken
 400 g andijvie
 1 kg kruimige aardappels, geschild
 50-100 ml hete melk

verder nodig: plasticfolie

Bereiding

Meng in een kom het gehakt met 40 gram minikaasblokjes, het ei, 20 gram paneermeel, de gehaktkruiden, peterselie, 1 eetlepel grove mosterd en wat zout en peper. Kneed goed door en voeg nog wat extra paneermeel toe als het gehakt te zacht is of een extra ei als het te droog is.

Draai vier gehaktballen van het mengsel en plet deze tussen twee lagen plasticfolie. Sla de gehaktschnitzels voorzichtig platter tot circa 1 cm dik en maak de randen zo glad mogelijk.

Bestuif de schnitzels voorzichtig met bloem en haal ze vervolgens door het ei tot ze daar helemaal mee bedekt zijn. Wentel ze tot slot heel voorzichtig (de schnitzels vallen snel uit elkaar) door de rest van het paneermeel en druk dit zachtjes aan; ze moeten er helemaal mee bedekt zijn.

Verhit wat boter of olie in een grote koekenpan en bak hierin op middelhoog vuur de schnitzels aan beide kanten mooi bruin. Keer ze heel voorzichtig, bijvoorbeeld met een grote spatel.

Kook intussen de aardappels in 20-30 minuten gaar en giet ze af. Doe de rauwe andijvie erbij, voeg een scheutje hete melk toe en maak een stampot. Breng op smaak met de rest van de minikaasblokjes, 2 eetlepels grove mosterd en wat zout en peper. Als de stampot te droog is, voeg je nog een scheutje hete melk toe. Serveer meteen.