

Huisgemaakte Wiener Schnitzel / Homemade Wiener Schnitzel



Boodschappenlijstje voor 4 personen

2 vrije uitloop bio-eieren

4 varkensschnitzels van 125g per stuk

1000 gram bloem

100 gram broodkruim of beschuit

75 gram boter

1 biologische citroen (in schijfjes)

8 ansjovisfilets, goed afgespoeld

2 augurken (in stukjes)

Zo maak je Wiener Schnitzel

Klop de eieren los met 2 eetlepels water en bestrooi de schnitzels met zout en peper.

Haal ze eerst door de bloem dan door losgeklopt ei en bedek ze met paneermeel.

Verhit de boter in een koekenpan.

Bak de schnitzels eerst op middelhoge stand aan beide kanten goudbruin.

Bak ze daarna op een lage stand in 3-4 minuten per kant gaar.

Leg de schnitzels op warme borden.

Voor een klassieke wienerschnitzel leg je er een schijfje citroen op.

Leg een cirkeltje van ansjovis met een stukje augurk erin op de citroenschijven

Huisgemaakte Wiener Schnitzel / Homemade Wiener Schnitzel



Shopping list for 4 people

2 free range organic eggs

4 pork cutlets, 125g each

100g plain flour

100g breadcrumbs

75g butter

1 organic lemon (sliced)

8 anchovy fillets, rinsed well

2 pickles (chopped)

How to make Classic Homemade Wiener Schnitzel

Beat the eggs with 2 tablespoons of water and sprinkle the cutlets with salt and pepper. Coat them successively with the flour, eggs and breadcrumbs.

Heat the butter in a frying pan.

Fry the schnitzels first on medium high setting on both sides until golden brown.

Then fry them on a low setting for 3-4 minutes on each side.

Place the schnitzels on warm plates.

For a classic wiener schnitzel, top with a slice of lemon.

Top the lemon slices with a circle of anchovy fillet filled with pickle