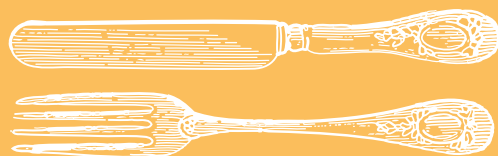


PERFECT goudbruin

Als in Oostenrijkse restaurants op de kaart staat dat een gerecht is 'gebacken', dan is het gepaneerd en daarna in olie of boter gebakken. De Wiener Schnitzel is het bekendste voorbeeld. Dat je op deze manier nog veel meer heerlijk kunt bereiden, laten deze 'gouden' recepten zien.



Weetje

Er wordt in Oostenrijk nogal wat 'gebacken'. Naast de beroemde Wiener Schnitzel en gevulde Cordon Blue bijvoorbeeld ook vis, kip, kalkoen, hersenen, ingewanden, champignons, boleten, eieren, plakken pompoen, courgette of knolselderij.

Gebakken camembert - MET COMPOTE



Ingrediënten voor 2 tot 4 personen (hoofd- of voorgerecht): 1 camembert | 6 el bloem | 1 geklutst ei | 6 el paneermeel | 50 gr gemalen hazelnoten | 50 ml (arachide)olie (zorg dat de kaas kan 'zwemmen') | half potje preiselbeer- of cranberrycompote **Voorbereiding:** 10 minuten **Bereiding:** 10 minuten

Meng het paneermeel met de gemalen hazelnoten. Paneer de camembert volgens het stappenplan op pagina 87. Doe dit vervolgens nog een keer en zorg ervoor dat de paneer goed dicht zit: de dubbele laag voorkomt voortijdig uitlopen. Verhit de olie in een kleine, diepe pan tot ongeveer 170 graden. Bak de camembert aan beide kanten zo'n 3 minuten, tot hij goudbruin is. Goed uitlekken op keukenpapier en meteen opdienen met de compote.



PRODUCTIE, RECEPTEN & FOTO'S

Elisabeth Willemars-Van Bodegom heeft een Oostenrijkse moeder en is van kinds af aan vertrouwd met de Oostenrijkse keuken. Ze geeft workshops in het maken van strudeldeeg en bakt op aanvraag Apfelstrudels en ander gebak.
[i apfelstrudels.nl](http://i.apfelstrudels.nl)

Tip Je kunt het vet waarin je bakt gerust meerdere keren gebruiken. Filter het wel elke keer en bewaar het op een koele plek. Vervang het zodra het ranzig begint te ruiken.

Laugenschnitzel - UIT DE OVEN



Ingrediënten voor 4 personen: 4 ongepaneerde varkensschnitzels | 100 gram bloem | 2 geklutste eieren met peper en zout naar smaak | 150 gram zoute sticks of pretzels (Brezeln) | 40 ml (zonnebloem)olie | 2 el paprikapoeder | chilivlokken (naar smaak) | 1 citroen in partjes | bakpapier **Voorbereiding:** 15 minuten **Oventijd:** 20 minuten

Verwarm de oven voor op 200 graden (boven/onderwarmte). Maal de zoute sticks in een keukenmachine zo fijn als paneermeel. Paneer de schnitzels volgens het stappenplan op pagina 87, met de gemalen zoute sticks als vervanger van het paneermeel. Vermeng de olie met

het paprikapoeder en de chilivlokken. Leg bakpapier op een bakplaat en bestrijk dit licht met de paprika-olie. Leg hierop de gepaneerde schnitzels en bestrijk deze aan beide kanten met een kwast voorzichtig met een beetje paprikaolie. Bak de schnitzels in het midden van de oven ongeveer 20 minuten. Ze zijn klaar als de korst mooi golft en goudbruin is. Dien meteen op met een partje citroen. Tip: De zoute sticks geven een lekker moutachtig smaakje aan de schnitzels. Je kunt natuurlijk ook gewoon paneermeel gebruiken. De ovenmethode is overigens ook zeer geschikt voor de andere paneergerechten!



Gebakken champignons

Gebruik ook eens eekhoortjesbrood in plaats van champignons als deze in seizoen zijn

Weetje De Oostenrijkse **paneer- en bakgekte** begon waarschijnlijk met *Backhendl* (Frans: poulet frit à la viennoise): stukjes gepaneerde en gefrituurde kipfilet. Het recept hiervoor is al te vinden in een **kookboek uit 1719**. De *Wiener Schnitzel* zou in navolging hiervan zijn ontstaan. Het recept voor 'Wiener Schnitzel von Kalbfleisch' wordt voor het eerst vermeld in *María Anna Neudeckers Allerneuestes allgemeines Kochbuch (1831)*.

Kijk voor dit
recept op
pagina 86

Weetje Als je in Oostenrijk op de kaart ziet staan dat een gerecht is 'gebacken', dan betekent dit dat vlees, vis of groenten zijn gepaneerd, om daarna zwemmend in een grote hoeveelheid heet vet (plantaardige olie of dierlijk vet) knapperig goudbruin te worden gebakken. Door deze manier van bereiden blijven **geur en smaak** van de hermetisch afgesloten vulling goed bewaard. Eigenlijk is het een vorm van frituren. En in elk geval iets heel anders dan als wij het hebben over een lekker stukje gebakken vlees.

Selderijschnitzel

Vervang de selderij eventueel door een plak fiespompoe of courgette



Kijk voor dit
recept op
pagina 86

Wiener Schnitzel - DE KLASSIEKER

Ingrediënten voor 4 personen: 400 gr kalfsvlees (platte bil of rosbeef-deel van het kalf) | 100 gr bloem | 2 geklutste eieren | 150 gr paneermeel | 150 ml geklaarde boter of arachide-olie | 1 citroen in partjes | keukenpapier **Vorbereitung:** 15 minuten **Bereiding:** 10 minuten

Snij het kalfsvlees in vier gelijke plakken (of laat dit door de slager doen) en sla elke plak met een vleeshamer of een zware koekenpan voorzichtig plat tot mooie, niet te dunne schnitzels. Paneer het vlees volgens het stappenplan op pagina 87. Laat zout en/of peper achterwege: goed kalfsvlees heeft

dat niet nodig. Verhit de geklaarde boter en/of olie tot ongeveer 180 graden in een diepe koekenpan. Bak hierin de schnitzels (hooguit twee tegelijk, zodat ze goed kunnen zwemmen). Beweeg tijdens het bakken de pan voorzichtig heen en weer tot de schnitzels mooi opbollen (souffleren) en goudbruin zijn. Goed laten uitdruipen op keukenpapier en opdienen met een partje citroen, een groene sla en een 'Wiener Erdäpfelsalat' (een recept vind je op www.oostenrijkmagazine.nl).



Tip Paneermeel kun je makkelijk zelf maken van sneetjes oud witbrood. Laat het brood in de oven (150 graden) krokant worden (ook in het midden) en maal het in de keukenmachine fijn.

Wiener Backhendl - KIPPENPOTEN

Ingrediënten voor 4 personen: 400 ml arachideolie of butterschmalz/ghee | 4 kippenpoten | 2 liter kippen- of groentebouillon (al dan niet zelf gemaakt) | 100 gr bloem | 3 geklutste eieren met ruim zout en peper | 150 gr paneermeel **Vorbereitung:** 25 minuten **Bereiding:** 10 minuten

Ontdoe de kippenpoten van grotere stukken vet en snij overtollig vel weg. Breng de bouillon aan de kook, voeg de kippenpoten toe en laat ze 20 minuten zachtjes koken en daarna uitlekken en afkoelen op keukenpapier. Verhit de boter in een diepe pan tot 180 graden. Paneer de kippenpoten volgens het stappenplan op pagina 87. Druk de paneer goed aan (dit is het enige

recept waarbij dat juist moet) en schud overtollige kruimels af. Laat de poten in het hete vet glijden en zet het vuur iets lager zodra ze beginnen te bakken. Keer de kippenpoten na 5 minuten om en bak ook de andere kant nog eens in 5 minuten goudbruin. Uitlekken op keukenpapier en meteen opdienen, of warm houden in een voorverwarmde oven (75 graden). Deze 'Backhendl im Schlafrock' (pyama) zijn een prima hoofdgerecht met bijvoorbeeld een komkommersalade en een schijfje citroen.





Goudbruine recepten



Selderijschnitzel

– MET KAASKORST

Ingrediënten voor 4 tot 6 personen: 1 selderijknol | 100 gr bloem | 2 geklutste eieren met peper en zout naar smaak | 60 gr paneermeel | 60 gr Parmezaanse kaas (geraspt) | 150 ml arachideolie | 1 el zout | sap van 1 citroen | 1 citroen in schijfjes gesneden **Vorbereiding:** 20 minuten **Bereiding:** 8 minuten

Schil de selderijknol en snij hem in plakken van ongeveer 1,5 cm dik. Breng in een grote pan twee liter water, zout, het citroensap en de schijfjes citroen aan de kook. Voeg de selderijplakken toe als het water kookt en laat ze in ongeveer 10-15 minuten halfzacht worden. Meng het paneermeel met de Parmezaanse kaas. Paneer de selderij volgens het stappenplan op pagina 87. Verhit de olie in een diepe koekenpan tot ongeveer 170 graden en bak hierin de selderijschnitzels 3 minuten aan elke kant of tot ze goudbruin zijn. Goed uit laten lekken op keukenpapier en meteen opdienen.

Lekker als vegetarisch hoofdgerecht met een salade of als 'Beilage' bij een lekker stukje vlees. Koude selderijschnitzels zijn ook heerlijk!

Weetje

Wiener Schnitzel stond aanvankelijk vooral bij de **gegoede burgerij** op het menu. De ingrediënten (witbrood, eieren, goed te verhitten dierlijk vet en vooral vlees) kon het grootste deel van de bevolking zich niet permitteren. Zij zijn daarom waarschijnlijk gaan **experimenteren** met wat je zoal nog meer op deze manier kunt bereiden. Boeren en arbeiders namen **stevige gepaneerde en gefrituurde kost** graag mee naar lange werkdagen op de alm of in het bos.



Schnitzel betekent letterlijk: **dun plakje vlees**. Als je in een restaurant een schnitzel met zigeunersaus bestelt, krijg je dus een dun lapje vlees met saus. De Wiener Schnitzel is gepaneerd en wordt juist nooit met saus geserveerd; dan zou van het krokante paneerlaagje immers weinig overblijven. Een echte Wiener Schnitzel is bovendien van **kalfsvlees**, nooit van varkensvlees of kip. Staat op de menukaart een Wiener Schnitzel van kip, dan krijg je een gepaneerd en gebakken stuk kipfilet, maar geen echte Wiener Schnitzel.



Gebakken champignons

– MET TARTAARSAUS

Ingrediënten: 500 gr champignons | 100 gr bloem | 2 geklutste eieren met peper en zout naar smaak | 100 gr paneermeel | 150 ml arachideolie | 1 citroen in partjes **Tartaarsaus:** 4 el mayonaise | 1 fijngesneden sjalot | 1 el fijngesneden kappertjes | enkele fijngesneden augurkjes en 1 el sap van de augurken | 2 el fijngesneden peterselie **Vorbereiding:** 15 minuten **Bereiding:** 10 minuten

Maak eerst de tartaarsaus door de mayonaise te vermengen met alle andere ingrediënten. Veeg vervolgens de champignons schoon en kort houtige steeltjes eventueel in. Paneer ze volgens het stappenplan op pagina 87. Verhit de olie in een diepe pan tot 180 graden. Bak de champignons in porties (zodat ze goed kunnen zwemmen) tot ze een mooi bruin korstje hebben en laat ze afdruppen keukenpapier. Dien ze meteen op met een partje citroen en de tartaarsaus of een andere dipsaus naar keuze. Lekker als borrelhapje bij een glas bier of als vegetarisch voorgerecht.



Paneren en souffleren

Ingrediënten eieren, bloem en paneer volgens de hoeveelheden en samenstelling in de individuele recepten
| platte koekenpan met dikke bodem | kookthermometer of pollepel | keukenpapier | een ruime hoeveelheid geklaarde boter (butterschmalz, ghee) of hittebestendige plantolie (zoals arachideolie), genoeg om een diepe koekenpan tot enkele centimeters onder de rand te vullen en het 'gebakene' te laten zwemmen.



1



2



3



4



5



6



7



8



9

Tip Gebakken gerechten serveer je bij voorkeur met groene salade, aardappelsalade of gekookte peterselieaardappelen. Wiener Schnitzel wordt vaak ook met een jam van Preiselbeeren (vossenbes) opgediend.

STAP 1

Zet op je werkblad drie diepe borden met daarin achtereenvolgens bloem, geklutst ei (al dan niet met peper en zout) en paneermeel.

STAP 2

Bereid de vulling van je keuze (zie recepten). Zorg ervoor dat de stukken vlees, vis en groente die je wilt paneren en bakken van ongeveer gelijke omvang zijn, zodat alles tegelijk gaar en goudbruin is. Maak ze niet te groot, om te voorkomen dat ze van buiten krokant maar van binnen nog niet gaar zijn.

STAP 3

Verhit de olie (afhankelijk van het gerecht tussen de 160-190 graden). Als je vet te heet is

geworden, doe je er wat koud vet bij. Gebruik een kookthermometer of houten pollepel: het vet is heet genoeg als je een sissend geluid hoort als je er een pollepel insteekt.

STAP 4

Wentel de vulling eerst door het meel, dan door het ei en als laatste (luchtig) door het paneermeel en leg alles naast elkaar op een plank. Druk het paneermeel niet aan. Het paneerlaagje moet namelijk droog blijven en mag niet aan de vulling kleven.

STAP 5

Begin meteen na het paneren te bakken. Als je een gepaneerd ingrediënt te lang laat liggen, gaat de paneerlaag alsnog aan de vulling kleven en zal deze bij

het bakken niet loskomen van de vulling – terwijl dat juist wel de bedoeling is.

STAP 6

Beweeg de pan met daarin je schnitzel (of ander Gebackenes) voorzichtig heen en weer totdat de paneerlaag begint te 'souffleren' (op te bollen in luchtige golfjes, zodat deze loskomt van de vulling). Pas op dat de olie niet opspat. Veilig souffleren? Kijk op apfelstrudels.nl voor een instructiefilmpje.

STAP 7

Zodra het paneerlaagje aan één kant goudgeel is en blazen vormt, keer je het gerecht om en souffleer je de andere kant. Keer je gerecht niet vaker dan één keer: zo voorkom je dat de

eenmaal gebakken paneerlaag zich volzuigt met vet.

STAP 8

Haal je gerecht uit de pan en laat het goed uitdruppen op keukenpapier. Serveer het daarna meteen of houdt het in de oven op 100 graden warm. Goed uitlekken en warm houden is belangrijk omdat het meeste vet niet wordt opgenomen tijdens het bakken zelf, maar tijdens het afkoelen. Vetdruppels die aan de buitenkant zijn blijven hangen, worden dan alsnog door het paneerlaagje opgezogen. Een goed gebakken en opgediend gerecht is niet erg vet.

