

Traditionele Wiener schnitzel met sauerkraut, gepofte aardappel en oesterzwammen

Datum:	21-01-2026
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Oscar Aarns
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Paneermeel:
- wit brood

Wiener schnitzel:
- 8 kalfsschnitzels, 150 gram elk
- 6 eieren
- 200 g bloem
- 4 eetl. varkensreuzel per bakbeurt
- 1 citroen, in schijfjes
- 2 eetl. krul peterselie, grof gehakt
- zout
- versgemalen peper

Cranberrycompote:
- 500 g cranberry's
- 250 g suiker
- 1 kaneelstokje
- 4 kruidnagels
- 4 eetl. rode wijn

Gepofte aardappel:
- 8 grote kruimige aardappelen

Zuurkool:
- 1 pak Zuurkool
- 1 bakje Creme fraiche
- 1 theel. Dijon mosterd

Doperwten mousse:
- 500 g doperwten
- zout
- witte peper
- 1 eetl. olijfolie
- 50 g gerookte spekreepjes
- 2 gesnipperde sjalot
- 4 dl groentebouillon

Oesterzwammen:
- 600 g oesterzwammen

Bereidingswijze:

Paneermeel:

Verwarm de oven voor op 150 graden. Snij de korstjes van het brood, en rooster deze 30 minuten in de oven. Laat afkoelen en maal fijn in de keukenmachine. Dit is het zelfgemaakt paneermeel.

Cranberrycompote:

Doe de cranberry's met suiker, kaneelstokje en kruidnagels in een steelpan en voeg daar de rode wijn bij. Breng dit al roerend aan de kook. Zodra de cranberry's gaan 'poffen' mag het vuur lager en laat je het 15 minuten zacht doorkoken. Laat het daarna afkoelen en vergeet voor het serveren niet de kruidnagels en kaneelstokje eruit te halen.

Wiener schnitzel:
Leg de kalfsschnitzels een voor een tussen 2 lagen plasticfolie en sla ze voorzichtig plat met de hamer tot je een dunne schnitzel hebt van 4 millimeter.

Leg de schnitzels voor het paneren eerst 2 minuten in een bak met koud water. Hierdoor zal de korst beter souffleren. Haal het vlees uit het water en dep goed droog met keukenpapier. Bestrooi het vlees aan beide zijden met zout en peper.

Klop de eieren los met 20 ml olie en een beetje peper en zout. Doe de bloem, eieren en het paneermeel in 3 aparte diepe borden. Haal het vlees eerst door de bloem, daarna door het ei en als laatste door het paneermeel, precies in deze volgorde. Zorg dat de schnitzel overal goed bedekt is met paneermeel.

Verhit in een pan 4 ruime eetlepels reuzel totdat deze goed heet is. Leg de schnitzels voorzichtig in de pan en bak in 2 tot 3 minuten per kant goudbruin terwijl je de pan voortdurend schudt. (het vet moet meteen gaan bruisen). Als de schnitzels klaar zijn, in de oven even warm houden tot aan het serveren. Garneer met partjes citroen en peterselie.

Gepofte aardappel:
Wrijf grote aardappelen in met olie en zout, wikkel in aluminiumfolie en pof ze in 45-60 minuten in de oven (200 graden) tot ze gaar zijn. Serveer met zure room of kruidenboter.

Zuurkool:
Meng de zuurkool (bewaar een kwart om te frituren) met de crème fraiche en maak op smaak met theelepel mosterd. Frituur restant zuurkool krokant in een dun laagje olie (mosselpan).

Doperwten mousse:
Houd 200 gram doperwten apart als garnering. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een grote pan. Fruit de sjalot met het spek tot goudgeel. Voeg dan de rest van de erwten toe, met peper en zout, en sauteer ze 5 minuten op halfhoog vuur. Giet zoveel hete bouillon op de erwten tot ze net onder staan. Kook de erwten 10 minuten en vooral niet langer, want dan verliezen ze hun kleur. Giet ze af en vang het vocht op en bewaar tot later.

Pureer de doperwten in de blender tot een mousse. Als de mousse te dik blijft, voeg dan een scheutje van het bewaarde vocht toe. Bewaar in een spuitzak.

Oesterzwammen:
Scheur de paddenstoelen in mooie stukjes. Bak de oesterzwammen in het olie goudbruin.

Serveren:
Maak met de ijslepel een bol van de zuurkool salade en zet hier een aantal toefjes doperwten crème langs en decoreer met de oesterzwammen. Garneer met de gefrituurde zuurkool. Leg de warme schnitzel en aardappel op het bord erbij. Maak het af met preiselberen.