

Jägerschnitzel op z'n Antwerps

4 personen

40 minuten

De klassieke Duitse 'Jägerschnitzel', dat zijn krokant gebakken varkensschnitzels met een heerlijke bruine saus van champignons en spekjes! Wij maken er een lekkere Antwerpse variant van, door 'Nonkel Pater' bier aan de saus toe te voegen. De 'qua-dubbel' van de Antwerpse Brouw Compagnie!



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 4 Praagse schnitzels
- 250 gram gerookte spekblokjes
- 1 bakje champignons
- 1 ui
- 1 flesje Nonkel Pater
- 250 ml runderfond
- 1 kilogram krieltjes
- peper en zout
- nootmuskaat
- Provençaalse kruiden
- zonnebloemolie
- sausbinder voor bruine saus

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 200 graden.
2. Neem een grote mengkom en doe hierin de krieltjes. Grotere krieltjes kan je halveren, de rest laat je gewoon zo.
3. Voeg een eetlepel zonnebloemolie toe aan de krieltjes en schud ze wat door elkaar zodat elk krieltje een dun laagje olie heeft gekregen.
4. Voeg een koffielepel nootmuskaat toe, een eetlepel Provençaalse kruiden en peper en zout. Schud de krieltjes opnieuw zodat de kruiden zich mooi verdelen.
5. Leg de krieltjes naast elkaar op een ovenschaal en zet ze in de oven op voor 30 minuten op 200 graden.
6. Ondertussen beginne we aan onze saus!
7. Neem een grote, diepe koekenpan en bak de spekjes mooi aan.
8. Snij ondertussen de ui en de champignons in schijfjes.

9. Wanneer de spekjes klaar zijn doe je de ui en de champignons mee in de pan. Laat ze ook even mee bakken.
10. Blus het geheel met een flesje Nonkel Pater en schraap voorzichtig de aanbaksels los van de pan. Voeg ook de runderfond toe.
11. Zet het vuur wat zachter en laat de alcohol verdampen en het geheel inkoken.
12. Voeg al roerend beetje bij beetje wat sausbinder toe, totdat je een mooie dikke gebonden saus hebt. Proef en kruid af met peper en zout.
13. Zet een deksel op de koekenpan en zet de saus apart.
14. Een tiental minuutjes voordat de krieltjes klaar zijn beginnen we aan de schnitzels. Neem een grote pan en doe er flink wat zonnebloemolie in. Zo gaan de schnitzels een beetje drijven en kan je ze rustig laten bewegen door voorzichtig met de pan te schuiven. Zo kunnen de schnitzels mooi 'souffleren', luchtig worden.
15. Verwarm de olie op een middelmatig vuurtje.
16. Bak de Praagse schnitzels nu mooi aan. Dit doe je door ze regelmatig (voorzichtig) om te draaien, zo krijgt het korstje de kans niet om te verbanden. Schud af en toe ook zachtjes met de pan. Wanneer het korstje mooi krokant is, is ook de schnitzel klaar!
17. Dep vlak voor het serveren de overtollige olie van de schnitzels met wat keukenpapier!

Smakelijk!