

Wienerschnitzel

Mandag 5. februar 2024

Ingredienser

4 skiver kalveinderlår

1 æg

rasp

Salt, peber

Smør, olie til stegning

500 gr. Ærter

1 citron

1 lille dåse benfri sild

Kapers

Høvlet peberrod

og grønt Karse eller en tot
persille

1 kilo Kartoffler

Smør/ olie til stegning

Smør til sauce

Fremgangsmåde.

Kødet bankes og vendes i det sammen
piskede æg og derefter i rasp, der er blandet
med salt og peber.

Klap raspen hårdt på kødet, så det ikke
falder af

Fedtstoffet skal være gyldent før
schnitzelen kommes på, ellers bliver raspen
ikke sprød.

Steg en eller 2 ad gangen og læg dem på en
bageplade og steg dem færdig i ovnen.

Steges de på pande ca. 3-5 minutter på hver
side.

Kartoflerne skæres i skiver og steges i
rigeligt fedtstof, drys med salt og peber og
evt. paprika.

Garnituren laves.

Ærterne gives et kort opkog, så de beholder
farven.

Smørret smeltes til saucen