

Wienerschnitzel

Mandag 5. november 2012

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
1 tomat til pynt
og grønt Karse eller en tot
persille

1 kilo Kartoffler
Smør til stegning

Smør til sauce

Fremgangsmåde.

Kødet bankes og vendes i det sammen piskede æg .

Bland lidt salt og peber i raspen og vend

schnitzlerne i det. Giv kødet et klap så raspen ikke falder af, når i steger kødet.

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

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

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

Kog kartoflerne med pil . Skal afkøles før de steges.

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

Garnituren laves.

Ærterne gives et kort opkog, så de beholder farven.

Smørret smeltes til saucen