

Wienerschnitzel

Mandag 12. marts 2018

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 og derefter i rasp.
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.

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