

# Wienerschnitzel

## Mandag 20.marts 2017

### Ingredienser

6 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

1.5 kilo kogte Kartoffler  
Smør/ olie til stegning

Smør til sauce

### Fremgangsmåde.

Kødet bankes, 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. I Ovn 5-10 minutter afhængig af  
hvor meget i har stegt dem på panden.  
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