

# Wienerschnitzel



Sprød og saftig Wienerschnitzel er en rigtig klassiker og det smager virkelig forrygende dejligt.

De klassiske Wienerschnitzler laves af kalvekød og serveres 'med dreng', som er skive citron, toppet med benfri sild, kapers og friskrevet peberrod. Derudover serverer jeg gerne sprøde ovnbagte kartoffelskiver og smørstegte ærter til den klassiske ret.

Det smager så skønt med alt tilbehøret og topping sammen.

## Wienerschnitzel

4 personer

Arbejdstid ca. 45 min

### Ingredienser:

4 kalveschnitzel, ca. 150-175 gr. Pr stk.

1dl. hvedemel

Salt, sort peber friskkværnet

2 æg sammenpisket

2 dl rasp

3 spsk. Olivenolie til stegning

30 gr. Smør til stegning

### Dreng

1 citron, i skiver

1 dåse benfri sild

2 spsk. peberrod

2 spsk. kapers

Flagesalt

Sort peber friskkværnet

### Tilbehør

1 kg kartoffel

1 spsk. olivenolie

300 gr. Ærter, frosne, optøede

1 spsk. Smør, til ærterne

Flagesalt

### Wienerschnitzel sovs

En klassisk wienerschnitzel serveres med smørsovs! Heldigvis er det rigtig nemt at lave. Du skal bare bruge en halv pakke smør. Smelt smørret i en gryde ved middel varme. Rør rundt i smørret med en ske. Tag gryden af varmen efter ca. 5 minutter, når smørret er bruset op, er gyldent og dufter let af karamel.

## **Fremgangsmåde**

Ristede kartoffelskiver

Skær kartoflerne i 1 cm tykke skiver, vend dem i olie og salt, kom dem på en bradepande med bagepapir.

Bag dem i en forvarmet ovn ved 200 grader varmluft i 30 min.

## **Wienerschnitzel**

Bank kødet fladere med en kagerulle eller kødhammer. De skal gerne være omkring ½ cm tykke.

Vend dem på begge sider først i en skål med hvedemel blandet med salt og peber.

Derefter i en skål med sammenpisket æg og til sidst i en skål med rasp, salt og peber.

***TIP - Wienerschnitzlerne skal steges en af gangen i friskt smør og olie på en ren pande hver gang. Det giver det bedste resultat og sikre en flot stegning på alle schnitzler.***

***Panden skal derfor tørres ren med et stykke køkkenrulle mellem hver schnitzel.***

Varm en stor pande op med olie, kom en klat smør på og lad det bruse af. Steg en schnitzel i ca. 2 min på hver side. Lad den hvile på en bagerist sat over et stykke bagepapir. Tør panden af og steg næste schnitzel i frisk smør og olie. Fortsæt til alle schnitzlerne er stegt.

Varm de 4 brunede wienerschnitzler nederst i ovnen de sidste 5 min. Af kartoflernes bagetid.

## **Ærter**

Lad smør bruse af på en ren pande og lynrist ærterne i et minut ved høj varme, under omrøring. Drys med salt og friskkværnet peber, Ærterne skal serveres til wienerschnitzlerne mens ærterne er rygende varme.

## **Servering**

Server wienerschnitzlerne med en citronskive, toppet med sild, kapers og peberrod, samt kartoffelskiver og smørristede varme ærter.

Husk smørsovs.