KÖTT

Wienerschnitzel med Österrikisk potatissallad

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **45 min** Portioner: **4**

Utsökt familjerecept som får mig att längta tillbaka till Österrike. Denna ljumna potatissallad med gurka gifter sig fantastiskt bra med schnitzel.

45

INGREDIENSER

800 gram kalvfilé eller fläskfilé
3 deciliter vetemjöl
3 styck ägg
3 deciliter ströbröd
salt, vitpeppar och vitlöksalt
smör och olja till stekning

Potatissallad

4 portioner potatis
1 styck gurka
1 matsked salt
0.5 deciliter olja
2 matskedar balsamvinäger
1 styck vitlöksklyfta
salt och peppar

Tillbehör

citronklyfta
kapris

GÖR SÅ HÄR

1. Wienerschnitzel:Skär köttet i tjocka skivor. Lägg en skiva mellan två fryspåsar och banka ut köttet till tunna skivor. Krydda med salt, vitpeppar och vitlökssalt.

2. Ta fram två tallrikar och en skål. Tillsätt mjöl och ströbröd på varsin tallrik. Tillsätt ägg i skålen och vispa lite lätt. Vänd först köttet i mjöl sedan i ägg och sist i ströbröd. Stek köttet i smör och olja på medelvärme tills de får en fin färg.

3. Österrikisk potatissallad:Skala gurkan. Skär sedan i tunna skivor eller hyvla med en osthyvel. Lägg gurkan i en bunke och tillsätt cirka 1 matsked salt så att vätskan drar ur sig. Koka potatis.

4. Ta fram en skål och blanda ihop olja, vinäger, pressad vitlök, salt och peppar. Pressa ur gurkan och häll bort vätskan. När potatisen kokat klart skivar du den i lagom stora bitar.

5. Blanda försiktigt ihop potatisen, gurkan och dressingen. Servera tillsammans med schnitzel och garnera gärna med en citronklyfta och kapris. Smaklig måltid!