KÖTT

# Wienerschnitzel

Kock: **Per Morberg** Tid: **50 min** Portioner: **4**

Wienerschnitzeln är nationalrätten från Österrike som blivit en klassiker i vår svenska husmanskost. Serveras med fördel tillsammans med rösti eller stekt potatis.

För bästa råvaran - försök få tag i innanlår av gödkalv. För bästa tillagning - banka ut dem med mortelstöten eller köttklubban så att de blir riktigt tunna.

## INGREDIENSER

50

800 g kalvinnanlår, utbankade
2 dl vetemjöl
salt och peppar
3-4 dl ströbröd
3-4 ägg
smör och rapsolja till stekning

**Garnering**
citronskivor
ansjovisfiléer
avrunnen kapris
smörslungade gröna ärtor

**Rösti**
1 kg fast potatis
smör och rapsolja till stekning
salt och peppar

## GÖR SÅ HÄR

1. Rösti: Koka potatisen. Skala och riv den på den grova sidan av rivjärnet. Smaka av med salt och peppar och blanda.

2. Hetta upp en stekpanna med smör och olja. När det börjar bli gyllengult, lägg i den rivna potatisen och forma till en kaka. Låt det fräsa en stund men inte på för hög värme. Skaka lite lätt på pannan så att kakan släpper från botten och lyft försiktigt upp kakan och se under. Har den fått en gyllengul färg så vänder du den (ta hjälp av ett lock eller en bricka). Stek sedan potatiskakan så att den

blir krispig på båda sidor.

3 Wienerschnitzeln: Skär kalvinnanlåret i cirka 2 cm tjocka skivor och banka ut schnitzlarna tills skivorna är ca 5-8 mm tunna. Ni kan be er kötthandlare göra detta men annars kan man använda en tjockare plastpåse som man lägger köttet i och sedan bankar med en kastrull eller liknande.

4 Häll upp vetemjöl på en tallrik och blanda med salt och peppar. På en annan tallrik häller du upp ströbrödet och i en djup tallrik knäcker du äggen och vispar upp.
Börja med att vända köttet i vetemjölet, sedan i de vispade äggen och till sist i ströbrödet. Se till så att det blir rikligt av alla ingredienser och att det täcker hela köttbitarna. Lägg sedan schnitzlarna separat för att få paneringen att fästa och låt dem ligga att "torka" före stekningen.
Stek schnitzlarna i hälften smör och hälften olja i en panna på medelvärme. Håll koll så att det inte bränns.

5 Servera schnitzlarna direkt när de är frasiga och varma, garnera med kapris, ansjovis, gröna ärtor och en citronskiva tillsammans med röstin.