

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

WIENERSCHNITZEL MIT PETERSILIENKARTOFFELN



4 personer:

- Innanlår från kalv, 600-800 g
- Matolja, 3 dl
- Salt
- Mjöl, 1 dl
- Ägg, 3 st
- Ströbröd, 3 dl

Petersilienkartoffeln:

- Potatis, 1 kg av fast sort
- Salt
- Smör, 4 msk
- Persilja, 1 rejält knippe

Rårörda lingon:

- Frysta lingon, 1 pkt
- Socker, 1- 1 ½ dl

Dekoration/ servering:

- Citron, 1 st
- Ansjovis, 1 liten burk
- Kapris (små), 1 liten burk

Gör så här:

Wienerschnitzeln:

1. Antingen skär du själv innanlåret i ca 1 cm tjocka skivor eller så ber du få det uppskivat i din butik.
2. Lägg skivorna mellan plastfolie och banka ut till ca 3 mm tjocklek. (OBS viktigt att de blir jämntjocka)
3. Salta skivorna lätt och vänd därefter skivorna först i mjöl, sedan i uppvispade ägg och till sist i ströbröd. Var noga med att köttet täcks av allt, särskilt ströbrödet.
4. Stek/ friterar schnitzlarna i rikligt med olja på medelvärme. Oljan ska täcka schnitzeln. Vicka på pannan med jämna mellan så det blir vågor av oljan som får pananden att lyfta. Stek i 3-4 minuter på varje sida eller tills schnitzeln fått en härligt gyllenbrun yta.
5. Lägg på galler för att rinna av.

Petersilienkartoffeln:

1. Skala och koka potatisen i väl saltat vatten.

2. Dela potatisen grovt och vänd (slunga) i stekpanna med rikligt med smör och hackad persilja.

Rårörda lingon:

1. Blanda de frysta lingonen med sockret. Låt stå att tina. Rör om tills sockret löser upp sig.

Servering:

Das Wienerschnitzel wird mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren, einer Zitronenscheibe, Sardellen und Kapern serviert. **Guten Appetit!**