

Falsk Wienerschnitzel

Schnitzlar

8 skivor skinkschnitzel

8 krm salt

4 krm svartpeppar

ca 1 dl vetemjöl

4 ägg

ca 3 dl fint ströbröd

smör till stekning

Garnering:

8 citronskivor

8 ansjovisfiléer

ca 4 msk kapris

Tillbehör:

Hasselbackspotais och kokta ärtor

1. Lägg en köttskiva i taget mellan två plastark, t ex en ituklippt plastpåse. Platta ut köttskivan med exempelvis undersidan av en kastrull till en ca 3 mm tunn skiva. Gör samma sak med de andra köttskivorna.
2. Salta och peppra skivorna. Vänd dem först i vetemjöl, därefter i uppvispat ägg och sist i fint ströbröd. Låt dem gärna ligga några minuter så att paneringen stelnar.
3. Hetta upp smör i en stekpanna och stek skivorna ca 3 min på varje sida på medelvärme. Lägg upp de nystekta schnitzlarna på ett varmt fat.
4. Garnera varje schnitzel med en citronskiva, ansjovisfilé och kapris. Servera med Hasselbackspotatis och kokta ärtor.

Hasselbackspotatis

Namnet kommer från

restaurangen Hasselbacken på

Djurgården i Stockholm.

Potatisrätten var en av

restaurangens specialiteter.

16 jämnstora potatisar

3 msk flytande margarin

1 tsk salt

5 msk ströbröd

1. Sätt ugnen på 225°. Skala potatisarna. Skär dem i tunna skivor men inte helt igenom.
2. Pensla med margarin och ugnsbaka mitt i ugnen ca 40 min. Pensla med margarin några gånger under tiden och strö över salt och ströbröd när 15 min återstår av stektiden.

Äkta Wienerschnitzel

Staden Wien har satt namn på många klassiker, allt från wienervals till kaffebröd och små korvar. I matsammanhang är nog wiener- schnitzeln den mest kända. Men beställer du den på en krog i Wien känner du säkert inte riktigt igen dig. Att det ska handla om en tunn och väl utplattad skiva kalvinnanlår som dubbelpaneras är nog Sverige och Österrike överens om, men där upphör ofta likheterna. Vi är vana vid att schnitzeln steks i smör och garneras med en tunn citronskiva, på den en rullad ansjovisfilé som fyllts med kapris. Som tillbehör vill vi gärna se stekt potatis och små gröna ärter. I Wien däremot är schnitzeln mer friterad än stekt, dessutom är den ofta så stor att den knappt ryms på en normalstor tallrik. Citronen finns med, men i form av en rejäl klyfta. Ibland får du även en hög frasigt friterad persilja. Som tillbehör serveras oftast en varm dressingbaserad potatissallad eller vanlig kokt potatis. Ärterna finns med ibland. Ansjovis förekommer inte alls, men skulle du ändå be att få en sådan så stämmer varken smak eller utseende. Det man på kontinenten serverar under namnet ansjovis är identisk med det vi kallar för sardell, alltså en helt annan fiskart. Vår egen special- kryddade ansjovis, som är en skandinavisk företeelse, görs av skarpsill (latin Sprattus sprattus).