



# 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.



## 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  
kapis



## 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

Österrisk 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 kapis. Smaklig måltid!