



HOVEDRET

Swienerschnitzel m. ovnstegte kartofler og ærter.

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 2 stk. *Svinemørbrad ca. 500 gr.*
 - 1 kg.. *Kartofler ikke for store*
 - 500 gr. *Fine ærter (frost)*
 - 1 stk. *Citron*
 - 50 gr. *Peberrod revet*
 - 100 gr. *Kapers*
 - 4 stk. *Benfri sild*
 - 1 kop *Rasp*
 - 1 stk. *Æg*
 - 250 gr. *Smør*
- Fedtstof til stegning, salt og peber*

Fremgangsmåde: Bland rasp med 2 tsk. salt og ½ tsk. stødt peber og hæld det ud på en flad tallerken, pisk æg ned en gaffel i en anden tallerken. Pil de største sener af kødet, halver det på langs, bank dem flade med en kødhammer, så de bliver ca. 5 mm tykke. Bøj den spidse ende om ca. 5 cm. så schnitzslen bliver nogenlunde ensartet. Dyp den først i æg, lad det dryppe lidt af, dernæst i raspen og læg dem på en tallerken til de skal steges. Et kvarter før servering varmes en stor pande op med 50 gr. smør og 4 spsk. olie. Når fedtstoffet er rigtigt godt varm, lægges kødet på og steges 2-3 min, vend kødet og efter 1 min. skrues ned for varmen, evt. sluk og brug eftervarmen. Kødet lægges på et fad pyntes med 1-2 skiver citron lidt sild kapers og peberrod. Kom resten af smørret i panden og smelt det sammen med stegefedtet, serveres i en lille skål. Kartofflerne vaskes grundigt, evt. »øjne« fjernes, skær dem i 5 mm. skiver. Hæld et par skefulde olie i en plastpose, sammen med 2 tsk. salt 1 tsk. paprika og en lille smule stødt chili. Bland det godt i posen kom kartoffelskiver i og ryst det godt sammen. Tag en bradepande, læg bagepapir på og fordel kartoffelskiverne. Sættes i ovnen ved 200°, når de tager lidt farve røres lidt rundt i skiverne og lad dem stå til de er pæne lysebrune. Sæt en lille gryde på varmepladen bring ca. ¾ l. vand i kog, kom lidt salt i og giv ærterne et opkog (se på posen). Når de er bragt i kog igen, sluk for pladen og lad dem stå nogle min. Hæld dem i et dørslag og serveres med i en lille skål.