

# Kalvschnitzel med champinjonsås.

Kalvschnitzel, eller Wienerschnitzel är Österrikes nationalrätt. Och för er som inte haft lyckan att äta en äkta Wienerschnitzel kan jag säga att ni har något riktigt speciellt i matväg framför er!

När jag första gången var till Österrike som 15-årig utbytesstudent serverades självklart denna rätt när vi besökte stadens bästa restaurang. Van vid de schnitzlar vi i Sverige serverar fick jag en smärre chock när tallrikarna bars in. Min portion hade gott och väl räckt till att utfodra ett halvt fotbollslag! Med en wienerschnitzel i storlek som en normalstor mattallrik. Men, maten var utsökt och mitt 15-åriga jag fick uppleva mitt livs paltkoma!

Jag tycker en krämig champinjonsås och ugnsbakad potatis blir allra godast att ha till. Och såklart ett gäng nykokta ärtor!



4

Nötkött

## Kalvschnitzel:

### Ingredienser:

4 skivor kalvinnanlår  
2 dl mjöl

2-3 ägg  
3-4 dl ströbröd  
smör att steka i

**Gör så här:**

1. Banka ut köttbitarna tills de är 5-8 mm tjocka.
2. Håll upp mjölet på en tallrik. Vispa upp äggen i en annan och ha sist upp ströbrödet i en tredje tallrik. Vänd försiktigt köttet först i mjölet, sedan i ägget och sist i ströbrödet.
3. Hetta upp en stekpanna med smör. Stek sedan schnitzlarna på medelvärme tills de är genomstekta.

## Ugnsrostad potatis:

**Ingredienser:**

1 kg potatis, gärna delikatesspotatis  
olivolja  
salt

**Gör så här:**

1. Skär potatisen i bitar och lägg i en ugnsfast form.
2. Ringla över olivolja och salt.
3. Ugnsbaka i 200°C i cirka 40 minuter. Vänd potatisen efter halva tiden.

## Champinjonsås:

**Ingredienser:**

300g champinjoner  
smör  
salt  
4 dl grädde  
2 msk kalv eller oxfond  
2 tsk soja  
ev. 1 msk maizena  
gröna ärtor

**Gör så här:**

1. Skiva champinjonerna fint och stek i en torr stekpanna. När svampen börjar släppa ifrån sig vätska fortsätter du att steka ytterligare en stund. Ha sedan i smör och salt. Stek svampen gyllene.
2. Slå på grädde, fond och soja. Låt allt koka ihop till en krämig sås.
3. Vill du ha såsen något tjockare, rör ut maizena i lite vatten och ha i såsen. Låt sjuda någon minut.

## Vintips till kalvschnitzel:



Spara i lista

## Robert Mondavi Private Selection Pinot Noir

Systembolagsnummer: 88880

139,00 kr

Robert Mondavi Private Selection Pinot Noir har en kryddig och fruktig smak med lena tanniner och bra syra. Den passar aldeles utmärkt till lättare och medelkraftiga köträtter som till exempel den här kalvschnitzeln.

### Se också



Halstrad torskrygg med pumpa- och blomkålsmos och rödvinssås.

Pumpa och blomkål är en perfekt kombination i ett mos. Och det passar ypperligt bra till en bit halstrad torsk med en mustig rödvinssås till.

[Läs mer](#)



## Klassisk piccata på kyckling med citron och kapris.

Saftig piccata på kyckling med den klassiska vin- och kaprissåsen är en makalöst god kombination. Servera med nykokt fettuccine eller ugnrostad potatis.

[Läs mer](#)

---



## Snabblagad lövbiffsgryta.

Grytor och långkok hör hösten till men det är inte alltid tiden finns för att ställa till med långkok. Här plockar vi fram lövbiffen som inte behöver koka så länge för att köttet ska bli mört och underbart gott!

[Läs mer](#)

---

Utskrift