

Jägerschnitzel af skinkeschnitzel

Bank skinkeschnitzlerne så de bliver flade med en kødhammer. Krydr med salt og peber, og vend dem i de sammen pisket æg og der efter i rasp. Varm olien på en stor pande over middel høj varme. Steg kødet gyldenbrun ca. 1-2 minutter på hver side, og læg det der efter på fedtsugende papir (køkkenrulle eller lign.) Hold kødet varm i ovnen ved 75-100 grader. Imens du laver saucen. Sauter bacon tern og de hakket løg gylden i smør. Tilsæt champion i skiver og sauter ved lav varme. Tilsæt tomat pure og mel og rør let sammen inden vin, vand og krydderier tilsættes. Lad saucen simre i 5 min. Rør cremefraichen i. Server med brasede kartofler og smørdampe ærter

Antal personer

4 PERSONER

Ingredienser

- 600 gram Skinkeschnitzel af inderlår
- 1 stk æg
- 1.5 dl Rasp
- 15 gram smør
- 1 spsk olie
- 150 gram Bacon i tern
- 200 gram løg
- 250 gram Champignoner
- 1.5 spsk tomatpure
- 1 spsk hvedemel
- 1.25 dl vand
- 1.25 dl tør hvidvin
- 1 stk Boullionterning
- Timian tørt
- Peber og Salt
- 1 tsk Paprika
- 1 spsk Frisk Persille
- 2 spsk Crème Fraiche 38%

Brasede Kartofler

- 1 kg kartofler kogte og kolde
- 25 gram smør
- Peber og Salt

Smørdampe Ærter

- 500 gram Frosne ærter
- 40 gram smør

Instruktioner

1. Skær kartoflerne i skiver og bras dem på en pande til de er gylden i smør og krydder med salt og peber
-

2. Varm smøret på en pande og hæld ærterne på og læg et låg på, lad ærterne varme for svag varme under omrøring en gang imellem til de er varme