

# Wienerschnitzel - sådan gør du på grillen

I en ægte wienerschnitzel bruges kalvekød, der bankes, paneres og steges til man har en lækre gyldne skorpe. Wienerschnitzel serveres normalt med kogte ærter, brasede kartofler og kødet toppes med citronskiver med små sildefileter, kapers og peberrod, som kaldes Dreng. STOP - helt ærligt hvem gider spise den der sild!

En ægte Griller har ikke brug for citron og sild. Nej en ægte Griller laver den med Chili. Ironi findes. Yes du læste rigtigt Chili peber! Dertil brasede kartofler og lidt grønt. Og en iskold Pilsner. Så er Drengerøvs aften redet! Hvis ikke andet så brænder den to gange.



**NB.:** Ønsker man en helt almindelig Wienerschnitzel. Så kan denne opskrift selvfølgelig også bruges, man undlader bare chili peberet.

# Ingredienser til Wienerschnitzel med Chili

- 4 stk. kalveschnitzel
- 1 dl hvedemel
- 1 tsk. salt
- 1 smule peber
- 8 chili peber
- 2 æg
- 2-3 dl rasp
- 500 g kogte kartofler
- 50-100 g smør og olie  
(til stegning, blandingsforhold er 80/20)
- 200 g ærter

**Sådan laver du en Dreng, hvis det skal være en standart Wienerschnitzel.**

- 4 skiver citron
- 16 stk. benfri sild
- 2 tsk. kapers
- 2 tsk. friskrevet peberrod

Man lægger de benfri sild langs kanten af de enkelte citronskiver, derefter kommer man en halve skefuld kapers i midten og til sidst toppes de med revet peberrod.

## Sådan laver du dine Wienerschnitzel på grillen

### Forberedelse I køkken

1. Vi starter med at skære de forkogte Kartofler i tern.
2. Du kommer dine æg sammen med salt, peber lidt fint hakkede chili peber i en skål, pisker det hele sammen
3. Schnitzlerne bankes ud, derefter vender man dem i mel. Efterfulgt vendes de i den piskede æg blanding og til sidst skal de have en ordentlig tur rasp. Her skal man virkelig være grundig og sørge for der kommer rasp hele vejen rundt.



## **Fremgangsmåde ved Grillen**

Du starter din grill op ved direkte mellem høj varme.



Jeg bruger en Stegeplade. I med jeg griller på en [Napoleon LEX485](#) har jeg selvfølgelig også original tilbehør. Jeg er ret sikker på man kan også få sådan en plade til din grill uanset hvilket mærke det er. Hvis du vil vide mere om Napoleons Stegeplade så klik på billede for neden.



Napoleon Stegeplade

**Du kan læse mere om min Napoleon LEX 485 her:**

<https://boemsen.com/napoleon-lex-485-unboxing-af-min-foerste-napoleon-grill/>

## **Når Grillen og Stegepladen er varm**

1. Wienerschnitzlerne steges nu på stegepladen i den blanding af smør og olie, til de er gyldne og sprøde. Jeg gøre det cirka fire minutter på hver side. Man skal være forsigtigt, hvis grillen bliver for varm kan de blive sort. Derfor er det vigtigt at man er over dem helle tiden.
2. De resterene Chili peber ligger jeg ved indirekte varme på grillen.
3. I mellemtid koge jeg ærterne, så de er klar sammen med mine Wienerschnitzel.
4. Når Wienerschnitzlerne er godt gyldne, ligger jeg dem til side på et ildfast fad.
5. Nu steger man hurtig kartoflerne i den resterende smør og olie blanding der er på Stegeplade.
6. wienerschnitzelen server med de brasede kartofler, kogte grønærter og varme chili peber.



Og he får du så det færdige resultat af en Hot Wienerschnitzel ☐

