

Oppskrift

Oktoberfest - Svinesnitzel og pølse med eple- og whiskysaus



Finstrimle radicchio rosso, rødløk og rødkål, bruk gjerne en mandolin. Kok opp eddik, sukker og krydder. Hell over grønnsakene og avkjøl.

2

Smelt smør til sausen i en panne og fres revet eple og sukker i noen minutter. Hell i whisky og kok under omrøring til delvis fordampet.

3

Rør inn grov sennep, rømme og hakket persille og server til wienersnitzel eller annet svinekjøtt.

4

Stek svinesnitzel og pølser i en panne med smør og server med syltede grønnsaker og eple- og whiskysaus.

Du kan også bruke ostesteaklets til denne oppskriften.

Produkter i denne oppskriften

Eldhusrøkt Gardspølse 1,8kg Fr Enh



Ingredienser

Svinesnitzel og Bratwürst

Eldhusrøkt Gardspølse 4 stk

Gilde Snitzel av svin 4 stk

Syltede grønnsaker

Radicchio rosso 1 stk

Rødløk 1 stk

Rødkål 0,25 stk

Eplesidereddik 1 dl

Sukker 2 ss

Pepper 1 ts

Laurbærblad 2 stk

Eple- og whiskysaus

Smør 2 ss

Whisky eller bourbon 2 cl

Svinesnitzel og Bratwurst

Syltede grønnsaker

Eple- og whiskysaus

Eple, revet 2 dl

Sukker 2 ts

Grov sennep 3 ts

Rømme 3 dl

Persille, hakket 2 ss