

Altwiener Backfleisch

Zutaten

- 4 Scheibe Beiried (à ca. 160 g)
- 50 g Estragonsenf
- 50 g Kren (gerieben)
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)
- 80 g Mehl
- 2 Eier
- 100 g Brösel
- Öl (zum Frittieren)

Zubereitung

Für das Altwiener Backfleisch mit Erdäpfelsalat zunächst die Erdäpfel in feine Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Beides in einer großen Schüssel mit den restlichen Zutaten vorsichtig vermengen.

Beiried mit einem Fleischklopper oder Plattiereisen dünn ausklopfen. Beidseitig mit Senf einstreichen und mit Kren, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend zuerst in Mehl, dann im Ei und zuletzt in den Bröseln panieren.

Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen. Zum Testen einen Holzkochlöffel in das Fett halten: Wenn zügig viele kleine Blasen aufsteigen, hat das Fett die richtige Temperatur. Die panierten Beiriedscheiben nacheinander beidseitig im Fett herausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Altwiener Backfleisch mit Erdäpfelsalat servieren.