

WIENER BACKFLEISCH MIT ERDÄPFEL-VOGERLSALAT



BIERTIPP:
Rieder Märzen



ZUTATEN

Backfleisch

4 Beiriedschnitten à ca. 20 dag
60 g Estragonsenf
30 g Kren, gerieben
Salz
1 Bund Petersilie, gezupft
Öl zum Backen

Erdäpfel-Vogerlsalat

600 g Erdäpfel, festkochend, gekocht, geschält
60 g rote Zwiebeln, feingehackte
Ca. ¼ l Suppe
3 EL Apfelessig
6 EL Öl
Salz, Pfeffer, Zucker und Estragonsenf

ZUBEREITUNG

Backfleisch

Beiriedschnitten mit Klarsichtfolie bedecken und auf ca. 6 mm Stärke zart klopfen und beidseitig salzen. Senf und Kren miteinander verrühren und beidseitig aufstreichen. In Mehl, verschlagenem Ei und Semmelbröseln panieren. In einer tiefen Pfanne ausreichend viel Öl eingießen, erhitzen (170-180°C) und das Fleisch darin beidseitig (je ca. 3 min.) knusprig backen. Herausheben und mit Küchenrolle vorsichtig abtupfen. Petersilie in heißem Öl frittieren, aus dem Öl heben, abtropfen lassen, leicht salzen. Backfleisch anrichten und mit gebackener Petersilie garnieren.

Erdäpfel-Vogerlsalat

Gekochte Erdäpfel noch heiß schälen, in Scheiben schneiden. Sofort mit warmer Suppe angießen. Essig, Salz, Zucker, Pfeffer und Senf verrühren und mit dem Öl und dem Zwiebel beigeben, kräftig unterrühren bis eine sämige Bindung entsteht. Mit Schnittlauch und Vogerlsalat garnieren.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

