

# ALTWIENER BACKFLEISCH

*Zutaten für 4 Personen*

4 Rostbratenschnitzel à 150g, Salz, Pfeffer, 2 EL Kren,  
2 Eier, Mehl, Brösel, Butterschmalz zum Backen  
600g fest kochende Erdäpfel (Kipfler oder Sieglinde), 1 rote Zwiebel,  
1/4 l Rindsuppe, 3 EL Essig, 6 EL Öl,  
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss

Erdäpfel in Salzwasser kochen, abseihen, schälen, in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Rindsuppe erwärmen, Zwiebel kurz überkochen und die Erdäpfel sofort damit übergießen. Essig und Öl begeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Fleisch zuputzen (Haut und Sehnen am Rand der Schnitzel wegschneiden oder einschneiden, sodass sich die Schnitzel beim Braten nicht aufrollen). Fleisch klopfen, salzen, pfeffern und auf beiden Seiten mit Senf bestreichen. Kren schälen und fein reißen. Fleisch mit Kren bestreuen. Kren festdrücken.

Eine Pfanne mit reichlich Butterschmalz erhitzen. Fleisch klassisch panieren, in die Pfanne einlegen und goldgelb backen.

Backfleisch aus der Pfanne heben und auf Küchentrepp abtropfen lassen, mit dem Salat anrichten, Backfleisch mit frisch gerissenem Kren dekorieren.