



Gebackenes Beiried mit Erdäpfelsalat

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Scheiben Beiried á 20 dag, gut abgelegen von den Sehnen befreien
- Salz, Pfeffer, etwas Knoblauch oder Senf
- Öl zum Ausbacken
- Mehl
- Versprudelttes Ei
- Brösel

Zubereitung:

- Das Beiried zwischen Klarsichtfolie legen und auf ca. 6 mm dünnklopfen. Den Knoblauch fein hacken. Das Fleisch beidseitig gleichmäßig salzen, sowie mit Knoblauch bestreuen.
- In einem Teller die Eier mit der Gabel verschlagen und die Milch unterrühren. Rostbraten in Mehl beidseitig wenden, durch die Eier ziehen und danach in Semmelbröseln wenden.
- In einer Pfanne reichlich Öl (etwa 3 cm hoch) erhitzen und Fleisch in heißes Fett einlegen. Unter wiederholtem Schwingen der Pfanne die Rostbraten bräunen, wenden und in 3-5 Minuten fertig braten.
- Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp: Servieren Sie das Gericht mit selbstgemachten Erdäpfelsalat.