

Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Simon Schiefer

# Zutaten

Fleisch

# 800 G Beiried 4-5 EL Dijon-Senf 2 EL Kren Salz Pfeffer griffiges Mehl

Eier

	Brösel
	Butterschmalz
•••••	
Kartoffelsalat	
6	gekochte Kartoffeln
	Butterschmalz
2	Tomaten
2	Jungzwiebeln
1 EL	Dijon-Senf
125 ML	Rindssuppe
40 ML	Apfelessig
	Tabasco
•••••	Salz
	Pfeffer
150 ML	Olivenöl
•••••	
Remoulade	
2	Essiggurkerl
1/2	Zwiebel
1 EL	Kapern
2 EL	Sauerrahm
1 EL	Dijon-Senf

5 EL	Mayonnaise
	Petersilie
	Salz
	Pfeffer

# Zubereitung

### **Fleisch**

- 1. Die Beiried (ca. 200g pro Stück) mit Salz und Pfeffer würzen mit der Senf-Kren Mischung einsteichen und panieren.
- 2. Danach in Butterschmalz goldgelb backen.

# Kartoffelsalat

- 1. In die Tomaten ein kleines "X" schneiden danach 20-30 Sekunden blanchieren.
- 2. In Eiswasser abschrecken, schälen und in Würfel schneiden.
- 3. Die Kartoffeln feinblättrig schneiden und in Butterschmalz goldgelb backen.
- **4.** Den Jungzwiebel in kleine Rauten schneiden.
- **5.** Für das Dressing alle Zutaten außer das ÖL zusammen in ein hohes Gefäß geben danach mixen und langsam das Öl hinzufügen.
- **6.** Dressing mit den gebackenen Kartoffeln vermischen und die Tomaten und den Jungzwiebel dazugeben!

# Remoulade

- 1. Essiggurken und Zwiebel in feine Würfel schneiden und die Kapern hacken.
- 2. Danach alles miteinander vermischen.