

## Alt – Wiener Backfleisch

### Zutaten

4 Stk á 150 g	Rostbratenschnitzel	Weiteres:
4 Stk	Eier	Salz
		Hartkäse
		Pfeffer
		Mehl
		Öl

Für den Salat:

2	Salatgurken
1/8 l	Sauerrahm
1	Zitrone (Saft)
	Zucker
	Cayennepfeffer
	Dille
	Salz

### Arbeitsbeschreibung

1. Für den Salat Gurken schälen und die Enden wegschneiden. Gurken der Länge nach aufschneiden, Kerne mit einem Löffel auskratzen. Gurken blättrig schneiden, einsalzen und ziehen lassen.
2. Flüssigkeit von den Gurken abgießen. Aus Sauerrahm, Zitronensaft, einer Prise Zucker, Salz, anrühren. Dressing erst unmittelbar vor dem Servieren mit den Gurkenscheiben vermischen.
3. Fleisch putzen (Haut und Sehnen am Rand der Schnitzel wegschneiden oder einschneiden, sodass sich die Schnitzel beim Braten nicht aufrollen). Fleisch ein wenig klopfen, salzen, pfeffern und auf beiden Seiten mit Senf bestreichen. Kren schälen und fein reißen (man benötigt ca. 2 EL voll). Fleisch mit Kren bestreuen. Kren festdrücken.
4. Käse reiben (man benötigt 2 EL voll). 2 EL Mehl mit Eiern und Käse verquirlen.
5. Eine Pfanne mit reichlich Öl erhitzen (wie für das Schnitzelbacken). Fleisch auf beiden Seiten in Mehl drücken und durch die Eiermischung ziehen. Fleisch in die Pfanne einlegen und goldgelb backen.
6. Backfleisch aus der Pfanne heben und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Salat mit der Marinade vermischen und auf Teller geben. Salat mit gehackten Dillspitzen bestreuen. Backfleisch mit frisch gerissenem Kren dekorieren.

### Hinweis

Nach der klassischen Art wird das Backfleisch aus Rostbraten zubereitet. Auf die gleiche Weise lassen sich aber auch Schweinsschnitzel (von der Nuss) oder Medaillons vom Schweinsfilet mit einer würzigen Hülle versehen.