Gebackener Rostbraten

Das Rezept für den gebackenen Rostbraten mit Krenpanier sollte man unbedingt einmal probieren. Das Gericht ist eine raffinierte Idee zum gewohnten Wiener Schnitzel.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h

Zutaten

4 Stk.	Rostbraten (je ca. 200 g)
125 g	Sauerrahm
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Petersilie gehackt
	Salz und Pfeffer
3 EL	Kren (frisch gerieben)
80 g	Mehl glatt
2 Stk.	(verquirlt)
200 g	Semmelbrösel
	Öl

Zubereitung

1. Den Sauerrahm mit Zitronensaft und gehackter Petersilie verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Rostbtaten** zwischen Folie legen und dünn klopfen. In die Marinade legen mit Frischhaltefolie abdecken und zirka 4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

2. Die Schnitzel beidseitig mit Kren bestreuen, in Mehl wenden, durch die Eier ziehen und mit Semmelbrösel panieren.

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Schnitzel schwimmend im heißen Öl zirka 3-5 Minuten backen, wenden und fertig backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Mit Salzerdäpfel auf Teller anrichten, dazu Preiselbeermarmelade reichen und mit Zitronenspalten garnieren.

Tipp

Dazu einen Vogerlsalat mit Kürbiskernöl servieren.