

DER BRÜCKLEHOF

Zebu-Rostbraten mit Erdäpfel-Kruste

Zutaten für 4 Personen

4 Scheiben vom Rostbraten
50 g griffiges Mehl

Erdäpfel-Kruste:

400 g mehliges Erdäpfel
2 Dotter
½ Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer
Schmalz oder Butterschmalz zum Braten

Zubereitung

Die Erdäpfel schälen und in feine Streifen reißen, ausdrücken, mit Eidotter, gehackter Petersilie, zerdrückten Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen.

Rostbraten ein wenig plattieren, an den Rändern einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und erst dann die Erdäpfel Masse beidseitig gut andrücken.

Das Fett in einer Pfanne erhitzen und die Rostbratenscheiben einlegen.

Bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten einige Minuten knusprig braten, so dass das Fleisch innen noch zart rosa ist.

Dazu frischen Blattsalat servieren.