

## 1/3 Fleisch

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



© RTS\_Resi Rossmann

### Zutaten

800 G	Beiried
4-5 EL	Dijon-Senf
2 EL	Kren
	Salz
	Pfeffer
	griffiges Mehl
	Eier
	Brösel
	Butterschmalz

**Verfasst von:** Simon Schiefer

### Zubereitung

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.

### Info

## 2/3 Kartoffelsalat

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



### Zutaten

6	gekochte Kartoffeln
	Butterschmalz
2	Tomaten
2	Jungzwiebeln
1 EL	Dijon-Senf
125 ML	Rindsuppe
40 ML	Apfelessig
	Tabasco
	Salz
	Pfeffer
150 ML	Oliveöl

**Verfasst von:** Simon Schiefer

### Zubereitung

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!

## 3/3 Remoulade

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



© RTS\_Resi Rossmann

### Zutaten

2	Essiggurkerl
1/2	Zwiebel
1 EL	Kapern
2 EL	Sauerrahm
1 EL	Dijon-Senf
5 EL	Mayonnaise
	Petersilie
	Salz
	Pfeffer

**Verfasst von:** Simon Schiefer

### Zubereitung

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