

Altwiener Backfleisch

1 stuk Tafelspitz, gekookt volgens de regelen der kunst
scherpe mosterd
mierikswortel
bloem
ei
paneermeel
botervet

Snij je Tafelspitz in schijven van een slordige centimeter dik.

Elke schijf smeer je aan beide zijden in met de scherpe mosterd en doop je (of bestrooi je) met de vers geraspte mierikswortel.

Haal de plakken vlees achtereenvolgens door de bloem, het losgeklopte ei en paneermeel en bak ze aan beide kanten in het hete botervet goudbruin.

Even laten uitlekken op keukenpapier en klaar.

...en dan dienen we dit Altwiener Backfleisch natuurlijk op met een al even Altwiener aardappelsalade.