Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Wiener Backfleisch

Zubereitung

1. Gekochtes Rindfleisch in Scheiben schneiden. Salzen, pfeffern und mit scharfem Senf bestreichen. Kren reiben und an Senf andrücken.
2. Fleischstücke in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren.
3. In ausreichend BONA Pflanzenöl schwimmend ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Servieren.

Tipp: Das verwendete Fleisch darf gerne fettreich und nicht zu mager sein. Zum Wiener Backfleisch passt wunderbar Kartoffelsalat. Guten Appetit!

Zutaten

- BONA Pflanzenöl
- Gekochtes Rindfleisch (z.B. Scherbenrippe)
- Kren
- Scharfer Senf
- Mehl
- Ei
- Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer