

KITZ

Gebacken mit Kipfler - Vogerlsalat

Ein gutes Rezept, nach alter Tradition.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

Kitzschlögl:

Salz	800 g
Frischgemahlener Pfeffer	
Eier	2 Stück
Schlagobers	2 Esslöffel
Mehl	800 g
Kräuterbrösel	200 g
Maiskeimöl zum Backen	

Für den Kipfler- Vogerlsalat:

Speck Erdäpfel (Kifler)	1 kg
Petersilienstängel	
Salz	
Kümmel	
Rindsuppe	1/8 L
Weißweinessig	1/16 L
Pfeffer	
Senf	1 Teelöffel
Meiskeimöl	1/16 L
Vogerlsalat	50 g
Olivenöl	4 cl

Aus dem Schlögl schöne Stücke herausschneiden (am besten schon vorgeschnitten vom Fleischhauer), diese mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier mit Obers verrühren, Fleisch im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und anschließend in den Kräuterbröseln wälzen. In reichlich heißem Öl goldbraun backen.

Für den Salat die Erdäpfel mit Petersilienstängel, Salz und Kümmel in der Schale kochen. Erdäpfel noch warm schälen und in Scheiben schneiden. Rindsuppe, Weißweinessig, Salz, Pfeffer, und Senf vermengen, dan das Maiskeimöl mit einem Schneebeesen einrühren. Erdäpfel marinieren, mit Vogerlsalat anrichten.