




# Siedfleisch in einer scharfen Panade



Der feine Unterschied.

-  Gesamtzeit: 1 h
-  Aktivzeit: 45 min
-  Einfach



## Zutaten

für 4 Personen

- 4 Scheiben** Siedfleisch vom Schweizer Rind (gekocht), je 1 cm dick geschnitten
- 800 g** rohe Randen
- 0.5 Bund** Thymian
- 2 EL** HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
- 0.5 dl** Gemüsebouillon
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 800 g** Kartoffeln, festkochend
- 2 dl** Rahm
- 2 dl** Milch
- Muskat
- 1 Bund** Schnittlauch
- 2** Eier
- 50 g** Mehl
- 150 g** Paniermehl
- 2 EL** scharfer Senf
- 2 EL** Meerrettichpaste aus dem Glas
- 80 g** Bratbutter

## Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 1123** kcal
- 43 g** Eiweiss
- 80 g** Kohlenhydrate
- 68 g** Fett

 enthält Gluten

 enthält Laktose

**Über 85% der Schweizer Rinder können raus.**

Sie profitieren vom freiwilligen Programm RAUS (Regelmässiger Auslauf im Freien).

## Zubereitung

- 1 Randen schälen und in Schnitze schneiden. Thymian abzupfen. Randen, Thymian, Öl und Bouillon in eine Gratinform geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Randen im Backofen bei 200 °C Unter-/Oberhitze (Umluft 180 °C) 50 Minuten backen.

2

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch).

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Rahm und Milch aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Kartoffeln beifügen und zugedeckt auf kleiner Stufe knapp weich kochen. Gelegentlich umrühren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und am Schluss beifügen.

3 Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Paniermehl ebenfalls je auf einen Teller geben. Fleischscheiben auf beiden Seiten mit Senf und Meerrettichpaste bestreichen. Fleisch im Mehl wenden, anschliessend durch das Ei ziehen und am Schluss im Paniermehl wälzen. Panade gut festdrücken.

4 In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und das panierte Fleisch auf jeder Seite 3-4 Minuten goldbraun braten. Dann mit Kartoffeln und Randen anrichten und servieren.