

Knusprige Hendlhaxerl

Zutaten:

Für 4 -6 Personen:

12 Stk. Hendlhaxerl (Unterkeulen), Salz, Pfeffer, 40 g Mehl, 2 Eier, 2 EL Milch, 60g Parmesan (frisch gerieben), 100 g Semmelbrösel, 1-2 EL Öl zum Bestreichen

Zubereitung:

Hendlhaxerl mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Eier mit Milch versprudeln, Parmesan mit Brösel vermischen. Haxerl zuerst in den versprudelten Eiern und anschließend in den Parmesan-Brösel wenden. Mit Öl bepinseln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Hendlhaxerl im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 25-30 Minuten braten. Die Haxerl wenden und noch ca. 25.30 Minuten fertig braten.

Rucolasalat mit Radieschen-Dressing

Zutaten:

Für ca. 4 Personen:

120 g Rucola (geputzt), 1 Apfel, 150 g Radieschen

Für die Marinade: 2 EL Apfelessig, 2 EL Wasser, 1 TL Senf, 4 EL Rapsöl, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Rucola waschen und gut abtropfen lassen. Apfel waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Radieschen waschen und in kleine Würfel schneiden.

Für die Marinade: Essig mit Wasser, Salz, Pfeffer, Senf und Öl gut versprudeln. Am besten mit dem Mixstab auf mixen. Die Radieschenwürfel untermengen. Rucola und Apfelspalten mit der Radischen-Dressing vermischen und anrichten.

Tipp: Zusätzlich kann man den Salat mit knusprig gerösteten Schwarzbrot-Würfel bestreuen!!!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!