

Gebackenes Kalbsbries

600 g Kalbsbries

50 g Zwiebeln, fein gehackt

1 Bund Petersilie, fein gehackt

½ Zitrone(n), den Saft davon

Salz und Pfeffer, 50 g Mehl, glatt, 2 Eier

150 g Semmelbrösel, Öl

Zubereitung

Das Bries unter fließendem kaltem Wasser waschen, enthäuten und in Scheiben schneiden. Die fein gehackte Zwiebel und die fein gehackte Petersilie mit Zitronensaft vermengen, salzen und pfeffern.

Die Briesscheiben mit dieser Masse bestreichen und vorsichtig mit Mehl, Ei und Bröseln panieren. Die Briesscheiben beidseitig goldgelb in heißem Öl herausbacken.

Garniert mit Zitronenstück und Petersilienzweig servieren. Dazu reicht man grünen Salat.