



**WiderStark**

Fleisch vo dä Weid



# Frittierte Siedfleischküchlein

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 kg	Natura-Beef Siedfleisch
	Gemüse nach Belieben (Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Zwiebeln...)
	Bierteig
3	Eier
150 g	Mehl
2 dl	Bier
	Salz



- 1** Siedfleisch in einer Fleischbouillon mit Gemüse ca. 2 Stunden weich kochen.
- 2** Das Siedfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, im Bierteig wenden und in der Friteuse oder in einer Pfanne ausbacken.
- 3** Das Gemüse kann auch ausgebacken oder als Beilage gereicht werden.

Dazu passt eine Tartar- oder Meerrettichsauce und frischer Gartensalat.

Tipp: Wem der Bierteig nicht schmeckt, der kann das Fleisch auch in einem gewöhnlichen Omelettenteig, gewürzt mit Muskat, wenden und ausbacken.