



Taufkirchener Schloss Menü

Die Kruste (2 Portionen) für ein Stück vom bayerischen Rind

2 Scheiben Toastbrot
1 Ei
30 g weiche Butter
4 Esslöffel Röstzwiebeln
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Zucker

auf Wunsche frische Kräuter nach Geschmack,
oder die Röstzwiebeln durch Knoblauch ersetzen



- Toastbrot fein zerbröseln
- Weiche Butter und das Ei verquirlen
- Röstzwiebeln dazugeben
- Fleisch in der Pfanne kurz anbraten
- Röstzwiebel - Masse auf dem Fleisch gleichmäßig verteilen
- Im Ofen oder Grill überbacken
- Mit fein gehackter Petersilie bestreuen

