

Wiener Genuss neu definiert: Das Reznicek und sein Backfleisch

Entdecken Sie das exklusive Rezept für Wiener Backfleisch von Spitzenkoch Julian Lechner aus dem „Reznicek“. Erfahren Sie, wie Tradition und Leidenschaft in der Wiener Küche vereint werden.

Die Wiener Kulinarik erhält frischen Wind mit dem neuen **freizeit-Aufgetischt-Guide**, der am **21. November** erscheint. Darunter befinden sich einige Highlights aus Wien, darunter das „Reznicek“ im Alsergrund. Hier haben der Wirt Simon Schubert und der talentierte Koch Julian Lechner ein traditionelles Eckbeisel in ein modernes Gastronomie-Erlebnis verwandelt.

Das Reznicek erfreut sich nicht nur eines liebevollen Ambientes, sondern bietet auch eine konzentrierte Auswahl an Gerichten, die vorwiegend auf Fleisch basieren. Besonders hervorzuheben ist das Wiener Backfleisch, dessen Rezept exklusiv in der **freizeit** vorgestellt wird. Anstelle der üblichen Rindfleischscheibe verwendet Lechner ein Stück gereifte Beiried vom renommierten Fleischhauer Höllerschmid, was dem Gericht einen besonderen Geschmack verleiht.

Das besondere Rezept

Das Geheimnis des Wiener Backfleisches liegt in der speziellen Zubereitung. Die Feuchtigkeit des Senfs sorgt dafür, dass das Fleisch wunderbar souffliert. Trotz der beengten räumlichen Verhältnisse in der Küche ist das junge Team motiviert und sorgt für eine hervorragende Qualität. „Das Thema Mitarbeiter ist ein komplexes Thema“, sagt Simon Schubert, „wir haben keine

Personalprobleme“, was auf die positive Arbeitsatmosphäre und das gut funktionierende Team hinweist.

Für die Zubereitung des Erdäpfelsalats, der als Beilage zum Backfleisch serviert wird, werden festkochende Kartoffeln, rote Zwiebeln, Rindsuppe, Estragon Senf und weitere Zutaten benötigt. Besonders wichtig ist, dass die Kartoffeln noch warm geschält und mit einer cremigen Marinade aus Rindsuppe, Senf und Essig vermischt werden. Ein Tipp: Der Erdäpfelsalat schmeckt am besten mit etwas Schnittlauch oder Vogerlsalat und einem Spritzer Kürbiskernöl.

Die Zubereitung des Fleisches erfordert feine Handgriffe. Das Rindfleisch wird dünn geklopft, gesalzen und mit Senf sowie geriebenem Kren mariniert, bevor es paniert und in heißem Öl ausgebacken wird. Das Resultat ist ein köstliches Gericht, das sowohl Liebhaber der traditionellen Küche als auch neue Feinschmecker begeistert.

Julian Lechner hat seine Kochkünste bei verschiedenen Größen der Gastronomie erlernt und weiß, wie man aus klassischen Rezepten neue Geschmackserlebnisse kreiert. Mit seinem Engagement im „Reznicek“ bietet er eine bemerkenswerte Kombination aus Tradition und Innovation in der Wiener Küche. Das Lokal in der Reznicekgasse 10 bietet somit nicht nur kulinarische Köstlichkeiten, sondern ist auch ein Ort, der das Potenzial der österreichischen Gastronomie widerspiegelt.

Für weitere Informationen und um die neuesten Nachrichten über den Aufgetischt-Guide zu erhalten, schauen Sie sich die aktuelle Berichterstattung auf **freizeit.at** an.

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at