

# ESTERHAZYROSTBRATEN

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten für 4 Personen:

- 4 Scheiben Rostbraten
- 1 mittelgroße Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- etwas Mehl
- 1/4 l Rindsuppe
- 1 Bund Suppengrün
- 1/8 l Sauerrahm
- 1 Schuss Zitronensaft
- 1 EL Kapern
- Öl

## Zubereitung:

Die Rostbraten an den Rändern regelmäßig einschneiden damit sie sich beim Braten nicht wölben. Mit Salz und Pfeffer würzen, eine Seite mit Mehl bestäuben. Mit der Mehlseite zuerst in heißem Öl ca. 3 Minuten pro Seite braten. Danach die Rostbraten aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.

Zwiebeln schälen und fein schneiden, Suppengrün putzen und feinnudelig (julienne) schneiden. Zwiebeln im Bratenrückstand anrösten (eventuell etwas Öl nachgießen), mit Mehl stauben, mit Rindsuppe aufgießen, die Rostbratenscheiben wieder in den Topf geben und zugedeckt weichdünsten.

Suppengrün in etwas Butter anrösten und erst ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit der Rostbraten zum Fleisch geben damit es Form und Farbe behält.

Die gegarten Rostbraten aus dem Topf nehmen und warmstellen, Sauerrahm mit etwas Mehl glattrühren und in die Bratensauce einrühren, mit Salz und Zitronensaft abschmecken, Kapern untermischen.

Rostbratenscheiben auf Tellern anrichten, mit Bratensauce und Gemüse garniert servieren.