

GIRARDIROSTBRATEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 4 Rostbraten à 200 g
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 100 g Champignons
- 2 TL Kapern
- 50 g Speckwürfel
- 1/8 l Weißwein
- 1/4 l Rindsuppe
- 1 Bund gehackte Petersilie
- 1/8 l Sauerrahm / Schmand
- etwas Mehl
- etwas Zitronenschale
- Öl
- Salz
- Pfeffer
- Dijonsenf

Zubereitung:

Die Rostbraten unter Frischhaltefolie klopfen, an den Rändern regelmäßig einschneiden damit sie sich beim Braten nicht wölben. Mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl auf beiden Seiten goldbraun braten. Danach die Rostbraten aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.

Zwiebeln schälen und fein schneiden. Die Hälfte der Zwiebeln im Bratenrückstand anrösten (eventuell etwas Öl nachgießen), mit Weißwein und Rindsuppe aufgießen, die Rostbratenscheiben wieder in den Topf geben und zugedeckt weichdünsten.

Inzwischen Champignons waschen, putzen und kleinwürfelig schneiden. Kapern in Stückchen hacken.

Die restlichen Zwiebeln, Speckwürfel, Champignons, Kapern, Zitronenschale und gehackte Petersilie (etwas Petersilie für die Garnitur beiseite stellen) in heißer Butter anrösten, mit Mehl stauben, Sauerrahm unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken.

Die fertig gegarten Rostbraten aus dem Topf nehmen, den Bratrückstand mit Champignon-Sauerrahmsauce verrühren.

Rostbratenscheiben mit Sauce auf Tellern anrichten, mit Petersilie bestreut servieren.