

## Rezepttipp Esterhazy Rostbraten

### *Zutaten*

4 Scheiben Rostbraten oder Beiried zu je ca. 180 g, 6 Schalotten oder 2 Zwiebel, 1 Karotte, ½ Petersilwurzel, 1 gelbe Rübe, 1 Sellerieknolle, 1 KL gehackte Kapern, 50 g Speckwürfel, 4 EL saurer Halbrahm, ½ bis 1 EL Mehl für die Sauce, 300 – 400 ml Rindsuppe oder Wasser, etwas abgeriebene Zitronenschale, Mehl zum Wenden, Salz, Pfeffer, 2 bis 3 EL Butter oder Öl, gehackte Petersilie zum Garnieren

### *Zubereitung*

Rostbraten an den Rändern einige Male einschneiden und zart klopfen. Auf beiden Seiten mit Salz sowie Pfeffer würzen und eine Seite in Mehl wenden. Schalotten in feine Streifen schneiden.

In einer Pfanne etwas Fett erhitzen, Fleisch mit der bemehlten Seite nach unten einlegen und kurz, aber kräftig anbraten. Wenden, nach 2 Minuten wieder herausheben und in eine mit Fett ausgestrichene Bratpfanne mit Deckel (oder feuerfeste Kasserolle) legen.

Schalotten im Bratrückstand hell anrösten und dabei evtl. noch frische Butter aufschäumen. Etwas Rindsuppe oder Wasser zugießen, einmal aufkochen lassen und über die Rostbratenscheiben verteilen. Nach Bedarf noch Flüssigkeit untergießen. Zugedeckt bei kleiner Hitze auf dem Herd oder im vorgeheizten Backofen bei 180°C 60–90 Minuten weich dünsten. Währenddessen ab und zu wenden und bei Bedarf Suppe nachgießen.

Inzwischen das geputzte Wurzelgemüse in sehr feine Streifen schneiden und mit dem Speck in etwas heissem Fett anrösten. Nur wenig Rindsuppe zugießen und das Gemüse bissfest dünsten.

Fleisch aus der Form heben. Mehl mit saurem Halbrahm glatt rühren, in den Saft einrühren und mit Kapern und Zitronenschale abschmecken. Verkochen lassen. Fleisch nochmals kurz einlegen. Anrichten und mit dem Wurzelwerk garnieren. Mit Petersilie bestreut auftragen. Dazu serviert man Teigwaren, Bratkartoffeln oder in Butter geschwenkte Schupfnudeln.

Gutes Gelingen!