

Rostbraten Esterhazy

Für 4 Personen

4 Rostbratenscheiben a 180 g	Salz, Pfeffer	Öl
2 Zwiebeln	ca. 200 ml Rotwein	100 ml Rinderbrühe
20 g Paprikapulver (edelsüß)	70 g Karotten	70 g Sellerie
70 g Lauch	10 g Butter	1 TL Kapern
250 g Sauerrahm	1 Spritzer Zitronensaft	

Die Rostbratenscheiben am Rand einschneiden, plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen, in einem Bräter im heißen Fett auf beiden Seiten scharf anbraten und herausnehmen. Die Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und im Bräter anschwitzen. Die Fleischscheiben zugeben kurz anbraten, alles mit Rotwein ablöschen, mit Rinderbrühe auffüllen, mit Paprikapulver abschmecken und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160/ Gasherd: Stufe 2-3) ca. 20 Minuten weich schmoren. Karotten, Sellerie und Lauch waschen, schälen bzw. putzen und in feine Streifen (Julienne) schneiden. Die Gemüsejulienne in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen bis sie gar sind. Die Kapern fein hacken. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, warmstellen und den Schmorfond mit Sauerrahm, Kapern, einem Spritzer Zitrone und Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rostbratenscheiben auf die Tellermitte legen, Gemüsejulienne darauf anrichten und mit der Soße umgießen. Dazu passen sehr gut Spätzle.

Karlheinz Hauser Montag, 22. September