

ORF



Vanilleroastbraten mit Rosmarin-Erdäpfel

Zutaten

Für 4 Personen:

1 kg Rostbraten oder Beiried

Knoblauch gehackt

Mehl glatt

Butter

Sonnenblumenöl

Rindssuppe oder Gemüsebrühe (oder Würfel)

Salz

Pfeffer

Erdäpfeln

Rosmarin & Rosmarinzweigerl

Thymianzweigerl

Kümmel gemahlen

frische Petersilie

Zubereitung

Öl in einer Pfanne erhitzen (ca. 180 - 200 Grad) Rostbraten links und rechts je 1-2 Minuten anbraten und beim Wenden den Knoblauch hinzufügen sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nur das Fleisch aus der Pfanne nehmen. Den Bratrückstand mit der Suppe aufgießen und mit Butterflocken (kleine Butterstücke) montieren. In einer weiteren Pfanne Öl erhitzen und die halbierten Erdäpfel mit der Schale, mit Rosmarin- und Thymianzweigerl sowie gemahlenen Kümmel goldgelb anbraten. Abschließend den Rostbraten noch einmal ca. 1 Minute in der Pfanne erhitzen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Fleisch und Erdäpfel auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit dem Bratensaft übergießen und mit fein gehackter Petersilie garnieren.