

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Esterhazy Rostbraten

Koch: Bert Kaltenbrunner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Braten

- 4 Scheiben Rinderschnitzel á 180 g (aus Rostbraten, Beiried oder Nuss)
- 1 EL Salz
- 1 EL Pfeffer
- Senf
- Pflanzenöl zum Anbraten
- 10 EL Butterschmalz
- 5 EL Weizenmehl (glatt)
- 3 EL Butter
- 500 g Wurzelgemüse (Karotten, Knollensellerie, Petersilienwurzel, Lauch)
- 1 weiße Zwiebel
- 1 kleines Glas Kapern
- Abrieb einer Zitrone
- 2 Becher Sauerrahm
- ½ l Rindsuppe

Für die Garnitur

- 1 Bund Zier-Petersilie

Zubereitung

1. Für den Esterhazy Rostbraten zuerst das Fleisch in vier etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, leicht plattieren und die Ränder einschneiden. Die Scheiben anschließend gut salzen und pfeffern, mit Senf bestreichen und in einer Kasserolle in heißem Pflanzenöl beidseitig braun anbraten. Nach dem Anbraten vorerst beiseitestellen.
 2. Nun die Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden und im Bratrückstand in der Kasserolle hell anrösten. Dann mit der Rindsuppe aufgießen, durchrühren, einmal aufkochen lassen und die Rostbraten-Scheiben wieder einlegen.
 3. Danach die Kapern hacken und gemeinsam mit dem Zitronenabrieb in die Kasserolle geben. Die Sauce zugedeckt auf dem Herd oder im Rohr bei 180° C Umluft etwa 40 Minuten dünsten, bei Bedarf zusätzliche Flüssigkeit ergänzen.
 4. In der Zwischenzeit das geschälte Wurzelgemüse in feine, lange Streifen schneiden (ca. 2 mm), diese in einer Pfanne in heißer Butter andünsten und 4 Minuten vor Garende begeben. knackig dünsten.
Das Fleisch aus der Sauce heben.
 5. Nun den Sauerrahm mit dem Weizenmehl in einer Schüssel verrühren, danach unter die Sauce rühren und einige Minuten verkochen lassen.
 6. Zum Schluss den Rostbraten mit dem Wurzelgemüse und der Sauce auf einem flachen Teller anrichten und mit gehackter Petersilie garnieren.
- Tipp: Als Beilage zum Braten eignen sich Bandnudeln, Hörnchen, Semmelknödel oder Bratkartoffeln - je nach Geschmack.