

Düsseldorfer Senfrostbraten

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Traditionell, schnell, einfach und immer wieder lecker

Zutaten

- 4 küchenfertig, parierte Rumpsteaks à 180g (soll es edel sein, dann Rinderfiletsteaks)
- 180 g Zwiebeln in Würfeln
- 3 Esslöffel scharfer, natürlich Düsseldorfer Löwensenf
- 1 El Panierbrot
- 2 El Petersilie
- Etwas Butterschmalz zum Braten
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 100 ml Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebel-Senfkruste:

Schritt2

Die Zwiebelwürfel in Butterschmalz glasig angehen, etwas Rosenpaprika, 2 El Senf, die Petersilie und das Panierbrot dazu geben, abkühlen lassen.

Schritt3

Die Steaks:

Schritt4

Die Steaks leicht plattieren, salzen und pfeffern und die Senf-Zwiebelmasse verteilen, glatt streichen.

Schritt5

Mit der Zwiebelseite kurz in etwas Mehl drücken. (wg. der appetitlichen Bräune beim Braten)

Schritt6

Nunmehr die Steaks mit der Zwiebel-Senfseite vorsichtig in heißes Butterschmalz geben, dabei ist ein wenig Geschicklichkeit gefordert. Von jeder Seite ca.3 min. braten. heraus nehmen, warm halten, etwa durchziehen lassen.

Schritt7

1 El Senf in das Bratfett geben und mit einem Schneebesen die Sahne verrühren, etwas reduzieren lassen, nachschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Den Senfrostbraten mit der Senfsahne anrichten, dazu

Schritt10

knusprige, gut gemachte Bratkartoffeln und einen frischen Saisonsalat reichen.

Rezeptart: Düsseldorfer Rezepte, Rheinisch **Tags:** einfach, pikant, rheinisch, schnell, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/duesseldorfer-senfrostbraten/>