

# Girardi - Rostbraten

- **Küche:**Österreichisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Österreichische Spezialität, einfach, schnell, lecker

## Zutaten

- 4 Rumpsteaks / Beiried á 180 g, vom flachen Roastbeef geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1/4 l Rindfleischbrühe
- 1/2 Becher Sahne
- 1 El Estragon Senf
- 1 El grob gehackte Kapern
- 1 Schälchen Champignons, gewaschen, in groben Scheiben
- Etwas Zitronenabrieb
- 2 hart gekochte Eier gewürfelt, mit 1 El gehackter Petersilie gemischt
- Etwas Butterschmalz
- Etwas Mehl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Rumpsteaks zunächst sanft klopfen und den oberen Fett Rand 3 mal einschneiden.

### Schritt2

(Verhindert das Zusammenziehen beim Braten)

### Schritt3

Salzen, pfeffern und leicht in Mehl wenden. In heißem Butterschmalz anbraten, auf beiden Seiten Farbe nehmen lassen. Zunächst aus der Pfanne nehmen.

#### **Schritt4**

Die Champignons zufügen, scharf anbraten, etwas Zeitversetzt die Zwiebeln mit braten. Mit der Rindsbrühe aufgießen, einige Minuten reduzieren lassen und die Rostbraten einlegen, dünsten - schmoren, zart rosa halten.

#### **Schritt5**

Heraus nehmen, den Senf, die Kapern und die Sahne dazu geben, auf die benötigte Menge einkochen.

#### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt7**

Auf vorgewärmten Teller anrichten, mit der Sauce überziehen und die gehackten Eier mit der Petersilie darüber streuen.

#### **Schritt8**

Dazu schmecken knusprige Bratkartoffeln, ergänze ich mit einem frischen Blattsalat.

**Rezeptart:** Rindfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/girardi-rostbraten/>