



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/>