

Rostbraten Esterhazy, schnell gemacht

- **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' : '' });
```

Der Klassiker, so beliebt wie eh und je!

Zutaten

- 4 Stück südamerikanisches Rumpsteaks à 180g, pariert
- 1/4 l brauner Bratensaft
- 1/4 l trockener Rotwein
- 2 - 3 Zwiebeln in Würfeln
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 1 mittelgroße Möhre in Streifen / Julienne
- 1 kleine Stange junger Lauch in Streifen / Julienne
- 80 g Knollensellerie in Streifen / Julienne
- 8 - 10 Murcia Kapern, gehackt
- Etwas Öl und Butter zum Braten
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Rumpsteaks auf der Fettseite 3 - 4-mal einschneiden, um ein „Zusammenziehen“ beim Braten zu vermeiden.

Schritt2

Anschließend mit / zwischen einer Küchenfolie leicht plattieren, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Schritt3

In Öl von beiden Seiten in einem Bräter recht scharf anbraten und etwas Butter dazu geben, zunächst heraus nehmen.

Schritt4

Die gewürfelten Zwiebeln sowie den Knoblauch in die gleiche Pfanne geben, mit Rosenpaprika anschwitzen.

Schritt5

Die Steaks wieder dazu geben und mit dem Rotwein ablöschen und dem Bratensaft aufgießen.

Schritt6

Für ca.10 min. bei 180° C in den vorgeheizten Backofen geben.

Schritt7

Danach das Fleisch heraus nehmen, warm halten.

Schritt8

Die Soße / Bratenfond auf die benötigte Menge reduzieren, die Kapern dazu geben, nachschmecken, ev. mit etwas kalter Butter „aufmontieren“.

Schritt9

In der Zwischenzeit:

Schritt10

Die Gemüse Julienne in Butter " bissfest" anschwanken, dünsten, salzen und pfeffern.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Steaks auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Gemüse - Julienne trocken oben auf placieren; die Soße drum herum verteilen.

Schritt13

Dazu passen hervorragend Teigwaren wie Spätzle oder Bandnudeln, aber auch Macaire Kartoffeln oder rösche Bratkartoffeln.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** beliebt wie eh und je, klassiker, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rostbraten-esterhazy-schnell-gemacht/>