Esterhazy Rostbraten

Ein deftiges Rezept für Feinschmecker: Der Esterhazy Rostbraten aus dem Burgenland.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h

Zutaten

1.20 kg	Rostbraten
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Mehl
2 EL	Butter
1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Petersilienwurzel
1 Scheibe	Sellerie
1 Stk.	Frühlingszwiebel
4 Stk.	Sardellen
80 g	Speck
1 EL	Kapern
130 ml	Sauerrahm
2 EL	Sauerrahm
250 ml	Rindsuppe
1 EL	Mehl
1 Prise	Zucker
1 Schuss	Zitronensaft
1 EL	Petersilie

Zubereitung

1. Für den Esterhazy Rostbraten den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Rostbratenscheiben auf beiden Seiten mit den Daumen eindrücken und die Ränder mehrmals einschneiden. Salzen und pfeffern und auf einer Seite mit Mehl bestäuben.

2. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Rostbratenscheiben darin mit der bemehlten Seite zuerst kurz anbraten, dann wenden und weiterbraten.

3. Karotten, Petersilwurzeln und Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln und Sardellen ebenfalls klein schneiden, Speck fein würfeln. Wurzelwerk mit Frühlingszwiebeln, Sardellen und Speck mischen. Kapern und Petersilie fein hacken.

4. Eine Kasserolle mit einer Schicht des gemischten Wurzelwerks auslegen, darauf eine Scheibe Rostbraten legen, dann wieder Wurzelwerk und so weiter schichten.

5. Auf die letzte Scheibe Rostbraten noch einmal Wurzelwerk füllen, darauf die Kapern verteilen und den Sauerrahm und etwas Rindsuppe darüber gießen. Zugedeckt im Ofen mindestens 1,5 Stunden weich dünsten, dabei die Temperatur schrittweise auf 160°C reduzieren.

6. Das Fleisch aus der Kasserolle nehmen und warm stellen. Das Fett von dem Bratenrückstand abschöpfen. Mehl mit etwas Sauerrahm mischen und in den Bratenrückstand einrühren. Mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken und einige Minuten einkochen lassen.

7. Fleisch auf Tellern anrichten, mit der Sauce übergießen und mit gehackter Petersilie garnieren und servieren.

Tipp

Zum Esterhazy Rostbraten passen Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Gurkensalat als Beilage.