

Rindslungenbraten mit Erdäpfelhaube in Biersauce

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	Etwas / nach Bedarf
Getrockneter Majoran	Etwas / nach Bedarf
Kümmelpulver	1 Teelöffel
Speiseöl / Öl	6 Esslöffel
Rindslungenbraten / Rinderlungenbraten	45 Dekagramm
Margarine / Thea	8 Dekagramm
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel mehlig	40 Dekagramm

Zubereitung:

Zubereitung:

1. Erdäpfel kochen, schälen, mit einer Gabel zerdrücken und mit Dottern, weicher Margarine, Salz und Pfeffer vermengen.
2. Rindslungenbraten in 2 cm breite Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Fleisch in Öl beidseitig kurz anbraten, in eine befettete Form legen, Erdäpfelmasse mit einem Eßlöffel daraufgeben und im Backrohr bei 200 Grad ca 8 Minuten überbacken.
4. Bratrückstand mit Bier und Rindsuppe aufgießen.
5. Margarine mit Mehl verkneten, in die Sauce geben, gut verrühren und mit etwas Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Sauce einige Minuten kochen lassen und Creme fraiche unterrühren
7. Rindslungenbraten mit Sauce anrichten.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1091-Rindslungenbraten-mit-Erdaepfelhaube-in-Biersauce.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at