

Vanillerostrbraten



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rostbraten	4 Stk.
Butter	Etwas / nach Bedarf
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Knoblauchzehen	9 Stk.
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	Etwas / nach Bedarf
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Rostbraten plattieren und die Ränder einschneiden.

Auf einer Seite salzen, pfeffern, mit 3 gepressten Knoblauchzehen einreiben, mit Mehl, etwas Maisstärke bestäuben und andrücken.

In einer Pfanne die Butter und das Olivenöl erhitzen und die Rostbratenscheiben mit der Mehlseite nach unten einlegen.

Auf beiden Seiten braun anbraten und mit Rindssuppe aufgießen. Gut aufkochen lassen. 6 Knoblauchzehen mit dem Handballen flachdrücken dazugeben und ca. ½ Stunde lang bei geringer Hitze köcheln lassen. Die flachgedrückten Knoblauchzehen vor dem Servieren aus dem Saft entfernen. Mit Kartoffelpüree oder Bratkartoffeln servieren

Bemerkung:

In früheren Zeiten war Knoblauch ein Würzstoff der nicht viel kostete, den sich jedermann leisten konnten und in den „eleganten Haushalten“ verpönt war. Dort wurden die Speisen mit teuren Gewürzen, meist aus der Übersee, verfeinert. Vanilleschote und Safran wurden als äußerst kostspielige Gewürze gehandelt und erfreuten sich größter Beliebtheit.

Da sich ein normaler Haushalt diese nicht im entferntesten leisten konnten, wurde der Knoblauch kurz mit dem Beinamen „Vanille des kleinen Mannes“ umbenannt. So entstand ein köstlicher Vanillerostrbraten der mit einem gemeinen Knoblauchrostbraten eigentlich gar nichts gemeinsam hatte außer der Zubereitung und den Zutaten.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1583-Vanillerostraten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at