

Rostbraten



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 150 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rindfleisch	1 kg
Petersilwurzeln / Petersilienwurzeln	2 Stk.
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	5 Stk.
Kapern	2 EL (Esslöffel)
Schmand	1 Dose(n) / Becher
Feinkristallzucker	Etwas / nach Bedarf
Karotten / Möhren	200 g
Knollensellerie / Bleichsellerie	100 g
Zwiebeln	150 g
Unbehandelte Zitronen (ohne Konservierungsstoffe)	1 Stk.
Weißwein	100 ml
Scharfer Senf	2 EL (Esslöffel)
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Fett	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Das Fleisch in Scheiben schneiden (1-2 cm), die Scheiben mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und in heißem Fett kurz anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Im Bratenfett das im Vorhinein kleingeschnittene Gemüse rösten und mit dem Wein (oder Suppe als Alternative) ablöschen, alle weiteren Zutaten (NICHT: Zitrone, Petersilie, Zucker und Schmand) hinzufügen und verrühren.

Backofen vorheizen!

Anschließend in eine Backofen-geeignetes-Gefäß (Schmortopf) das geröstete Fleisch mit dem geschmorten Gemüse und der in dünne Scheiben geschnittenen Zitrone (Kerne entfernen) geben. Mit Zitrone abschließen.

Heißluft 150 Grad, 90-120 min.

Vor dem Servieren mit Schmand und Zucker abschmecken und die klein geschnittene Petersilie darüberstreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-351-Rostbraten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at