

Rostbraten von Brigitte



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rindfleisch	4 Stk.
Zwiebeln	2 Stk.
Scharfer Senf	Etwas / nach Bedarf
Karotten / Möhren	2 Stk.
Weizenmehl (glatt)	Etwas / nach Bedarf
Gewürnelken	3 Stk.
Trockener Rotwein	1 Viertel

Zubereitung:

4 Stück Rostbraten hinten und vorne salzen, pfeffern und etwas mit Senf bestreichen, anschließend in Mehl tauchen. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen, die Rostbratenscheiben auf beiden Seiten schön braun anbraten, anschließend kurz heraus geben und den fein gehackten Zwiebel anbraten. Nelken zugeben. Das Fleisch und die geraspelten Karotten dazugeben und mit etwas Wasser und dem viertel Liter Wein aufgießen. Das Ganze ca. 1 Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen. Das Fleisch kurz herausheben und die Sauce mit einem Passierstab passieren.
Am besten schmeckt zum Rostbraten ein Semmelknödel oder Nudeln.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-360-Rostbraten-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at