

Rezept

# Esterházy-Rostbraten

Ein Rezept von Esterházy-Rostbraten, am 13.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Rinderschnitzel (à ca. 180 g, aus der Oberschale oder Nuss geschnitten)	Salz
	Pfeffer
<b>1</b> Zwiebel	<b>2 EL</b> Butterschmalz
<b>1 EL</b> Mehl	1/2 l Rindfleischbrühe
<b>400 g</b> Wurzelgemüse (Möhren, Knollensellerie, Petersilienwurzel)	<b>2 EL</b> Butter
<b>1 TL</b> Kapern	<b>4 EL</b> gehackte Petersilie
<b>1 TL</b> Speisestärke	<b>125 g</b> saure Sahne
	<b>1 TL</b> abgeriebene unbehandelte Zitronenschale

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

## Zubereitung

1. Die Fleischscheiben leicht klopfen, salzen und pfeffern. Zwiebel schälen, fein hacken. Butterschmalz stark erhitzen, das Fleisch darin von beiden Seiten kurz, aber scharf anbraten. Herausheben und warm stellen. Die Hälfte des Fetts abgießen.
2. Zwiebel im verbliebenen Fett anbraten. Mehl darüber stäuben, unterrühren und kurz braun braten. Brühe angießen und den Bodensatz loskochen. Das Fleisch in die Sauce legen und zugedeckt bei kleinster Hitze in 30-45 Min. weich schmoren.
3. Das Wurzelgemüse schälen, waschen und in 1/2 cm dünne, kurze Streifen schneiden. Leicht salzen und in Butter bissfest dünsten, ohne dass es Farbe annimmt. Petersilie untermischen. Die Kapern fein hacken.
4. Fleisch aus der Sauce heben, warm stellen. Saure Sahne mit Speisestärke verrühren, in die Sauce rühren. Sauce erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Zitronenschale und Kapern hinzufügen, Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rostbratenscheiben auf vorgewärmte Teller legen, mit etwas Sauce überziehen. Die Gemüwestreifen darauf verteilen.