

## Rezept

# Rostbraten auf ungarische Art

Ein Rezept von Rostbraten auf ungarische Art, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>350 g</b> Möhren	<b>200 g</b> Petersilienwurzeln
<b>100 g</b> Knollensellerie	<b>2</b> Zwiebeln
<b>1 Bund</b> Petersilie	<b>einige Zweige</b> Thymian (oder 1/2–1 TL getrockneter Thymian)
<b>4 Scheiben</b> Roastbeef (je ca. 200 g)	<b>4 EL</b> Mehl
<b>2 EL</b> Schweineschmalz	<b>1/4 l</b> Fleischbrühe
<b>1/8 l</b> trockener Weißwein (ersatzweise Fleischbrühe)	Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	<b>1</b> Lorbeerblatt
<b>1 EL</b> Weinessig	<b>1 TL</b> scharfer Senf
<b>200 g</b> saure Sahne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Das Gemüse waschen und putzen. Möhren, Petersilienwurzel und Sellerie in feine Stifte schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Petersilie und den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Petersilie fein hacken, die Thymianblättchen abzupfen.
2. Die Roastbeefscheiben mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Rundherum in Mehl wenden. Restliches Mehl beiseitestellen.
3. 1 EL Schmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb braten. Das vorbereitete Gemüse einrühren und mit andünsten, mit der Brühe und dem Wein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, der Hälfte der vorbereiteten Kräuter, Lorbeerblatt, Essig und dem Senf würzen. Bei schwacher Hitze ca. 5 Min. unter gelegentlichem Rühren kochen lassen.
4. Das übrige Schmalz in einer anderen großen, schweren Pfanne erhitzen. Die Roastbeefscheiben darin von jeder Seite ca. 1 Min. kräftig anbraten. Die Hitze reduzieren, das Fleisch salzen und pfeffern. Das Gemüse darübergeben, alles zugedeckt noch ca. 5 Min. garen.
5. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm halten. Die saure Sahne mit dem restlichen Mehl verquirlen und zum Gemüse geben, gut verrühren und bei mittlerer Hitze kurz durchkochen. Würzig abschmecken und mit dem Fleisch servieren. Die restlichen Kräuter darüberstreuen.