

## Rezept

# Rostbraten in würziger Sauce

Ein Rezept von Rostbraten in würziger Sauce, am 11.11.2024

## Zutaten

<b>4 Scheiben</b> Rostbraten (Roastbeef, Hüftsteaks, je 175 g)	<b>1 Bund</b> gemischte Kräuter (Petersilie, Majoran, Thymian, Kerbel)
<b>2</b> Sardellen (in Salzlake)	<b>2 EL</b> mittelscharfer Senf
<b>3 EL</b> Öl	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>2</b> Zwiebeln	<b>3 EL</b> Mehl
<b>150 ml</b> Rinderfond (aus dem Glas)	<b>150 ml</b> Weißwein (Silvaner; ersatzweise Rinderfond)
<b>2 EL</b> saure Sahne	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Das Fleisch leicht klopfen, mit Küchenpapier trockentupfen und den Fettrand mit einem scharfen Messer einschneiden, damit sich die Steaks beim Braten nicht wölben.
2. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken. Sardellen abspülen, abtrocknen und zerdrücken. Beides mit Senf und 1 EL Öl verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen. Die Mischung auf die Steaks streichen, die Scheiben aufeinander legen und in Folie wickeln. 30 Min. bei Zimmertemperatur marinieren.
3. Den Backofen mit einer Servierplatte auf 50° vorheizen. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Rostbratenscheiben in Mehl wenden und im Öl bei starker Hitze etwa 2 Min. pro Seite braten. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm stellen.
4. Das verbliebene Fett bis auf einen kleinen Rest abgießen. Die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Mit dem Fond und dem Wein ablöschen, etwas einkochen lassen. Die saure Sahne einrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über die Pfaffenschnitzel gießen und servieren.