



ESTERHAZYROSTBRATEN

Zutaten:

4 Stck. Rostbraten, Salz, Pfeffer, 1 EL Kapern, 15 dag Wurzelwerk,
1 kl. Zwiebel, Butterschmalz, 1 kl. Paprika, $\frac{1}{8}$ l Sauerrahm, 2 EL Mehl,
Suppe zum Aufgießen

Zubereitung:

- Rostbraten plattieren, würzen, beidseitig anbraten, herausnehmen
- kleingewürfelte Zwiebel und julienne-geschnittenes Wurzelwerk anrösten
- würzen, mit Mehl stauben, kurz durchrösten
- aufgießen, aufkochen lassen, Fleisch einlegen, ca. 45 min. dünsten lassen
- Sauce mit Kapern und Sauerrahm abschmecken, mit Essigurkerl garnieren

