

Girardi-Rostbraten



- 1) Die Rostbraten zwischen Frischhaltefolie klopfen, die Ränder in Abständen einschneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in ein wenig heißem Öl auf beiden Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
- 2) Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Hälfte der Zwiebeln im Bratrückstand anrösten, mit Wein und Suppe aufgießen und aufkochen. Rostbraten einlegen und zugedeckt weich dünsten (dauert ca. 30 Minuten).
- 3) Inzwischen Champignons und Speck in Würfel schneiden. Kapern grob hacken. Restliche Zwiebel, Champignons, Speck und Kapern in Butter anrösten. Abgeriebene Zitronenschale und geschnittenen Petersil zugeben, Sauerrahm einrühren, mit Salz, Pfeffer und Senf würzen.
- 4) Schnitzel herausnehmen. Sauce mit dem Bratrückstand vermischen, Schnitzel einlegen und kurz ziehen lassen. Dazu passen Serviettenknödel.

Zutaten für 4 Portionen

4 Scheibe(n)	Rostbraten (je 180 g; gut abgelegt)
125 g	Sauerrahm
1 Bund	Petersilie
1 Stk.	Zitrone
1 TL	Kapern
70 g	Selchspeck
150 g	Champignons
1 EL	Butter
250 ml	Suppe (klar)
125 ml	Weißwein
2 Stk.	Zwiebeln
	Salz
	Pfeffer (weiß)
	Senf
	Öl