

Girardi-Rostbraten



Zutaten für 4 Portionen:

4 Scheibe(n) Rostbraten (zu je ca. 160 g)
50 g Selchspeck (oder Jausenspeck, feinwürfelig geschnitten)
60 g Schalotten (fein geschnitten, ersatzweise kleine Zwiebeln)
200 g Pilze (Champignons, Steinpilze, blättrig geschnitten)
60 g Gewürzgurkerl (gehackt)
10 g Essigkapern (grob gehackt)
200 ml Sauerrahm
Suppe (zum Aufgießen)
Öl (zum Braten)
Butter
Mehl
Petersilie (gehackt)
Senf (scharf)
Weißwein
Salz (mit frisch gemahlenem Pfeffer vermischt)

1. Für den **Girardi Rostbraten** das Rindfleisch (am besten zwischen starker Klarsichtfolie) klopfen und die Ränder etwas einschneiden, damit sich das Fleisch beim Braten nicht wölbt.

Fleisch auf einer Seite mit Senf bestreichen und beidseitig mit Salz-Pfeffermischung würzen. In einer schweren, eisernen Pfanne Öl erhitzen. Die Rostbratenstücke mit der Senfseite nach unten einlegen, anbraten, wenden, ebenfalls braten und wieder herausnehmen.

2. Warm stellen, Speckwürfel anrösten (sollte zu viel Fett vorhanden sein, überschüssiges Fett abgießen). Etwas Butter zugeben und Schalotten, Pilze, Kapern, Gurkerln und Petersilie durchrösten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und mit Mehl stauben.
3. Sauerrahm mit wenig Mehl und Wasser anrühren, einmengen. Dann etwas Rindsuppe zugießen und zu einer molligen Sauce verkochen. Rostbraten wieder einlegen, kurz ziehen lassen.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit gehackter Petersilie servieren.