

Tiroler Rahmrostbraten mit Rosmarinbratkartoffeln und Bohnen

Rezept für 4 Personen

1. Rahmsauce

400g Zwiebeln
80g Bauchspeck
8g gemahlenes Paprikapulver (mild)
100ml Rotwein
100ml Fond (Rindssuppe oder Gemüsesuppe)
400ml Grundsauce (vom Schwein oder Rind)

Zum Würzen Salz & Pfeffer aus der Mühle,
Estragon am besten frisch gehackt aus dem Garten,
ansonsten getrocknet.

Olivenöl

Rahm flüssig

Rahm geschlagen zum Marmorieren der Sauce

Zubereitung der Sauce:

- Zwiebeln in Olivenöl glasig braun anschwitzen
- in Streifen geschnittenen Speck zugeben, kurz mitschwitzen
- mit Paprikapulver bestäuben
- mit Rotwein ablöschen
- Fond, Grundsauce und Estragon zugeben,
alles aufkochen und danach schwach köchelnd reduzieren lassen.
- mit Salz und Pfeffer abschmecken
- abschließend mit Rahm verfeinern bzw. marmorieren.

2. Rostbraten

4 Rostbraten á ca. 200g

Salz & Pfeffer oder hausgemachtes Grillgewürz

Öl zum anbraten

Rostbraten am Rand in regelmäßigen Abständen leicht einschneiden, damit sich das Fleisch beim Braten nicht wölbt, und mit dem Schnitzelklopfer plattieren. Würzen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Fleisch ca. 2-3 Minuten braten.



Familie Blankenhorn
Stockach 44, A-6306 Söll am Wilden Kaiser
www.oberstegen.at

3. Bratkartoffeln

600g Kartoffeln in Salzwasser vorgekocht, geschält und gewürfelt
Öl und Butter.

10g frisch gehackter Rosmarin aus dem Garten oder getrockneter.
Pfeffer aus der Mühle

Kartoffeln goldgelb in Öl braten, zum Schluss mit Rosmarin und Butter
verfeinern.

4. Bohnen

320g Bohnen in Salzwasser knackig vorgekocht

10g frisch gehacktes Bohnenkraut aus dem Garten oder getrocknet.
Butter, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Bohnen bei schwacher Hitze in der Butter glasig anschwitzen
Bohnenkraut zugeben, kurz durchschwenken.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen,
Evelyn und Marcus und das Team vom Gasthof Oberstegen!