|  |  |
| --- | --- |
| Esterházy RostbratenRezept für vier Personen von Verena Surböck, [Landgasthof Surböck](http://wirtshausfuehrer.at/landgasthof-surboeck-rodingersdorf/) in Rodingersdorf im Weinviertel |  |
| Zubereitung RostbratenDie Rostbratenscheiben leicht klopfen, mehrmals nach Bedarf an den Rändern einschneiden, salzen, pfeffern und mit Estragonsenf bestreichen.Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Rostbraten beidseitig kross anbraten und warm stellen. Die gehackte Zwiebel in Butterschmalz leicht bräunen, mit Rindssuppe aufgießen, verrühren und kurz aufkochen. Die Rostbratenscheiben einlegen und zugedeckt ca. 1Stunde weich dünsten. Inzwischen den Speck, die Wurzelstreifen, die gehackten Kapern in Butter anrösten und ca. 10 Minuten vor Garungsende zum Rostbraten geben.Den Rahm mit Mehl und Riesling glatt verrühren, einrühren und kurz aufkochen lassen.Saft einer halben Zitrone und die frisch gehackte Petersilie beigeben.**Beilagen-Empfehlung**Serviettenknödelscheiben und Grüner Blattsalat |  | Zutaten Rostbraten4 Scheiben Rostbraten ca. 200g vom Rib-Eye Steak  100g Selchspeck fein geschnitten200g Wurzelwerk geputzt (gelbe Rübe, Sellerie, Karotten) in feine Streifen geschnitten 1 mittelgroße Zwiebel fein gehackt1 KL gehackte Kapern 1 KL gehackte Petersilie300 ml Rindssuppe2 EL Mehl Universal5 EL Sauerrahm125ml Riesling1 KL Estragon SenfSalz, Pfeffer aus der MühleButterschmalz zum AnbratenSaft einer halben Zitrone |