

Bratkartoffel Rezepte

Böhmischer Rostbraten

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fleisch, Gemüse, Kartoffeln

4 Scheib. Rostbraten (à 180 g, gut
- abgelegt)
1 kg Kartoffeln
Salz

Pfeffer
Estragonsenf
Mehl
Ö Liter zum Braten

FÜR DEN SAFT

100 ml Weißwein
125 ml Suppe

2 Essl. Frisch geriebener Kren; ca.
125 ml Sauerrahm

Rostbraten leicht klopfen, an den Rändern etwas einschneiden. Beidseitig leicht salzen und pfeffern, auf einer Seite dünn mit Senf bestreichen und in Mehl tauchen. Rostbraten mit der bemehlten Seite zuerst in heißes Öl legen und kräftig braun braten. Umdrehen, fertig braten, anschließend herausnehmen und warm stellen.

Den Bratenrückstand mit Wein aufgießen, etwas einreduzieren lassen. Die Suppe dazugeben und aufkochen. Sauce etwas nachwürzen, frisch geriebenen Kren und Sauerrahm beifügen und gut verrühren.

Kartoffeln schälen und würfelig schneiden. In heißes Fett geben, leicht anbraten, dann salzen. Mehrmals wenden und bei mittlerer Hitze fertig braten.

Rostbraten mit Sauce auf Tellern anrichten. Mit den Bratkartoffeln servieren.