



ZUBEREITUNG

Das Fleisch salzen und pfeffern, mit Senf einstreichen und für ca. 3 Minuten ziehen lassen.

Pfanne mit Öl und Butterschmalz heiß werden lassen und das Fleisch darin beidseitig anbraten (medium oder durch - je nach Vorlieben).

Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei etwa 145°C ziehen lassen. Etwas Fett aus der Pfanne abgießen, sodass diese nur noch leicht bedeckt ist. Blättrig geschnittenen Knoblauch kurz anschwitzen und mit dem Portwein ablöschen. Knoblauch mit Portwein etwas einreduzieren lassen, dann mit braunem Fond oder Rindssuppe aufgießen und erneut etwas einkochen lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Als Beilage empfehlen wir Brat-Erdäpfel oder Butternockerl!

TIPP: Fleisch rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen und zimmerwarm verarbeiten

Guten Appetit wünscht:

Küchenchef Helmut Oberthaler & das Team aus dem Rathauskeller Wien



GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Estoras Cuvée vom Weingut Esterházy, aus Neusiedelsee-Hügelland



ANLASS

dieses Gericht eignet sich besonders wenn Sie lieben Menschen eine Freude machen möchten oder eine Überraschung ins Haus steht



ZUTATEN

4 Stück Rostbraten oder Beiried á ca. 160g, 1 EL Butterschmalz, 1 TL Rapsöl, 1 EL Estragon Senf, Salz & Pfeffer, 1/16l Portwein, 4 Knoblauchzehen - blättrig geschnitten (frisch!), 1/2l Brauner Fond oder Rindssuppe
(Tipp: wer möchte kauft Rostbraten im Ganzen und schneidet die Steaks selbst in die gewünschte Dicke)

Wiener
Rathauskeller



VANILLE-ROSTBRATEN

aus dem NEMETZ-MARKT:

Rostbraten oder Beiried
geschnitten á 16 dag
und

Rapsöl, Estragon Senf,
Salz, Pfeffer,
Rindssuppe

für Sie zubereitet und fotografiert vom:

Wiener Rathauskeller

www.nemetz-fleisch.at in Kooperation mit dem Wiener Rathauskeller

www.wiener-rathauskeller.at

Wiener
Rathauskeller