

Düsseldorfer Senfrostbraten mit Beilagen

Zutaten

6 (ca. 150g) Rindersteaks (aus dem Rücken geschnitten)

2 Zwiebeln, 1 EL Mehl

4 EL scharfer Senf, 4 EL Sonnenblumenöl

100 ml süße Sahne

Zutaten Kartoffeln (Drillinge):

1 kg Drillinge oder kleine Kartoffeln

etwas Olivenöl, grobes Salz

Zutaten: Geschmorte Möhrchen mit Frühlingszwiebeln:

6–8 Möhren

12 Frühlingszwiebeln

etwas Butter, Salz, Zucker

Zubereitung

Zubereitung Düsseldorfer Senfrostbraten

Die Zwiebeln pellen und sehr fein würfeln.

Das Mehl auf einem Teller bereitstellen.

Die Steaks vorsichtig klopfen und wieder zusammenschieben,
mit gestoßenem Pfeffer würzen und salzen.

Die gewürfelten Zwiebeln mit dem Senf vermengen
und auf eine Steakseite auftragen. Mit Mehl abstäuben.

Das Öl in einer Pfanne stark erhitzen und die Steaks mit der
Mehl-Senf-Seite anbraten,

anschließend wenden und ca. 4–6 Min. braten.

Das Fleisch herausnehmen, Fett abgießen und einen Esslöffel
Senf in den Bratensatz rühren.

Mit Sahne ablöschen und etwas einkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken,

die Steaks auf Tellern anrichten und die Sauce an den Rostbraten geben.

Zubereitung Kartoffeln (Drillinge):

Die Kartoffeln mit einem Drahtschwamm grob von der Schale befreien und kochen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen,

die gekochten Kartoffeln in die Pfanne geben

und salzen und goldgelb anbraten und dabei immer wieder schwenken.

Zubereitung Geschmorte Möhrchen mit Frühlingszwiebeln:

Die Möhren dünn schälen und in Stifte schneiden.

Den weißen vom grünen Teil der Frühlingszwiebeln trennen und waschen.

Butter in einem Topf auslassen,

die Möhren und die Frühlingszwiebeln dazugeben,

salzen und mit einer guten Prise Zucker würzen.

Den Topf schließen und die Zutaten bei mittlerer Hitze schmoren lassen.

Dabei ebenfalls des Öfteren schwenken.

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!