

Düsseldorfer Senfrostbraten



Isst man typischerweise im Herbst/Winter und zu Weihnachtsfeiern.

Zubereitung

1 Für das Apfelkompott die Äpfel schälen, entkernen und achteln. In einen Topf geben. Zimtstange, Zucker, Zitronenabrieb und 150 ml Wasser zugeben, kurz aufkochen und 3-4 Minuten köcheln lassen. Danach vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2 Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln gründlich waschen, mit kaltem Wasser bedecken, leicht salzen und nach ca. 20-25 Minuten kochen abgießen und abkühlen lassen. Danach die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel pellen und in feine Würfel schneiden. Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zwiebelstücke anbraten und Kartoffeln für 8-10 Minuten unter gelegentlichem wenden knusprig braten. Mit Salz, Pfeffer, und fein geschnittener Petersilie würzen.

3 Das Roastbeef in 4 Scheiben à 150g schneiden, etwas flach klopfen, salzen, pfeffern. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln, mit dem Senf verrühren. Das Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und die Rostbratenscheiben darin von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Nun die Zwiebel-Senf-Mischung auf eine Seite streichen. Im vorgeheizten

Zutaten

4 Personen

Für den Senfrostbraten

600g Rumpsteak
Salz & Pfeffer
150g Zwiebeln
50g Senf (mittelscharf),
1EL Sonnenblumenöl
130ml Rinderfond
50ml Sahne
1EL Petersilie

Für die Bratkartoffeln

800g Kartoffeln (festkochend)
3EL Rapsöl
1 Prise Salz & 1 Prise Pfeffer
1 EL Petersilie
2 Zwiebeln



Zubereitungszeit
80 – 90 Minuten

Für den Apfelkompott

500g Äpfel
1 Zimtstange (5cm)
30g Zucker
1/2 Zitrone unbehandelt



Deutschland: Düsseldorfer Senfrostbraten

Backofen bei 220 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 200 Grad) unterm Grill kurz gratinieren. Herausnehmen, die Rostbratenscheiben warm halten.

4 Das Öl aus der Pfanne abgießen. Den Bratensatz mit dem Fond ablöschen, Sahne und

Senf unterrühren und etwas reduzieren lassen. Abschmecken. Die Senfrostbratenscheiben auf 4 vorgewärmten Tellern anrichten. Mit gehackter Petersilie bestreuen und mit der Sauce umgießen. Apfelkompott und Bratkartoffeln dazu reichen.

Dazu passt gut

... als **Beilage**: Apfelkompott

... als **Getränk**: Düsseldorfer Altbier (Schlüssel, Fückschen)



Deutschland

Deutschland ist Teil der sechs Gründungsmitglieder der damaligen EGKS aus der sich später die Europäische Union entwickelte. Das Land mit den meisten Einwohnern der Europäischen Union ist bekannt für seine große Auswahl an unterschiedlichsten regionalen Biersorten sowie die große Vielfalt an Brot und Backwaren wie das traditionelle Grau- und Schwarzbrot oder Laugengebäck. Traditionelle deutsche Gerichte zeichnen sich durch Knödel, Sauerkraut, Grünkohl in Kombination mit verschiedensten Fleischzusätzen wie beispielsweise Weißwurst oder Braten aus. Aber auch Käsespätzle oder unterschiedlichste Kartoffelgerichte sind beliebte deutsche Gerichte. Grundsätzlich zeichnet sich die deutsche Küche jedoch auch durch viele regionale Besonderheiten und Spezialitäten aus.



Das Kochteam

Kai und Wilma

Geheimtipp, damit's gelingt: Ein Schuss Altbier macht sich im Fond und trägt zum uralten Geschmack bei!



Guten Appetit!