

Esterházy Rostbraten

Esterházy rostélyos, ungarisches Rezept

Zutaten für 4 Portionen:

4 Scheiben Rostbraten
Salz
Pfeffer
Öl zum Braten
250 g Suppengemüse
(Karotte, Lauch, Sellerie, Petersilienwurzel)
2 Zwiebeln
20 g Paprikapulver, edelsüß
1 TL Mehl
½ Liter Fleischbrühe
2 TL Kapern
¼ Liter saure Sahne



Zubereitung:

Das Suppengemüse waschen, putzen, g.g.f. schälen und in feine Streifen (Julienne) schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Bei den Rostbratenscheiben am Rand die Haut einschneiden. Pfeffern und im heißen Öl auf beiden Seiten kräftig anbraten und aus der Pfanne nehmen – warm stellen.

Etwas Öl zugeben und die Zwiebeln anrösten, leicht Farbe nehmen lassen. Dann das restliche Gemüse zugeben und ebenfalls anrösten. Von der Herdplatte ziehen und mit Paprika bestäuben, gut umrühren. Dann mit Mehl bestäuben, mit Brühe begießen und aufkochen lassen. Die Rostbraten-Scheiben auflegen und eventuell ausgetretenen Fleischsaft zugeben. Deckel drauf und 30 bis 40 Minuten schmoren lassen.

Die Kapern zufügen, mit Zitronensaft würzen und die Saure Sahne angießen. Kurz aufkochen lassen.

Der fürstliche Koch des Fürsten Esterházy hat zum Esterházy Rostbraten Bandnudeln serviert. Das schmeckt uns auch!

Guten Appetit wünschen die Kochbären.

Wer Ungarn besucht und die Gelegenheit hat, sollte sich unbedingt das Schloss Esterházy, auch Schloss Fertőd genannt, anschauen. Es ist ein westungarisches Schloss der früheren Fürsten Esterházy. Es liegt nahe der österreichischen Grenze, einige Kilometer südöstlich des Neusiedler Sees in einem fruchtbaren Flachland am Rande des Städtchens Fertőd. Das Schloss wird auch als „**ungarisches Versailles**“ bezeichnet. Man erreicht es von Westen bzw. Norden über die österreichische Stadt Eisenstadt (Burgenland) oder die ungarische Stadt Sopron (25 km). Der beliebte Grenzland-Radweg rund um den Neusiedlersee führt direkt am Schlosspark vorbei.