

Hortobágyer Rostbraten

Für 2 Portionen:

2 Rostbratenfilets je 200 g

20 g Fett

Mehl

Salz

1 Knoblauchzehe

50 g fein gehackte Zwiebel

1 TL Tomatenmark

1 enthäutete Tomate

1 geschälte rote Paprika

Kümmel

Majoran



Als Beilage Tarhonya nach unserem Rezept.

Zubereitung :

Bei dem Rezept für Hortobágyer Rostbraten fällt dem Nichtungarn auf, dass hier nicht mit viel Paprikapulver, sondern kräftig mit Majoran gewürzt wird. Auch das Majoran-Pörkölt wird der Puszta zugeschrieben. Man kann also vermuten, dass die Verwendung von Majoran anstatt Paprika eine Spezialität der Puszta ist.

Für den Hortobágyer Rostbraten haben wir Kochbären ein Hufsteak verwendet. Das ist zarter als ein Rostbraten und muss deshalb nach dem Braten nicht mehr lange geschmort werden. Deshalb haben wir mit der Zubereitung des Letscho begonnen. Die Paprikaschote wurde mit dem Sparschäler geschält und die Tomate wie üblich kurz in kochendes Wasser gegeben und dann auch geschält. Beides dann in nicht zu kleine Stücke geschnitten. Die fein gehackte Zwiebel und die Knoblauchzehe wurden im Fett (in Ungarn nimmt man Schweineschmalz) **hellbraun** angeröstet. Dann wird das Tomatenmark kurz mit geröstet und mit wenig Wasser aufgegossen. Gewürzt wird mit Salz, frisch gemahlenem Kümmel und reichlich Majoran.

Die Rostbraten werden tüchtig geklopft, leicht gesalzen und mit Mehl bestäubt und sofort von beiden Seiten angebraten. Bei unseren Hufsteaks hat es genügt, diese etwa 3 Minuten von jeder Seite zu braten und dann noch 5 Minuten durchziehen lassen. Hat man etwas zähere Rostbraten, werden diese nun mit dem Letscho bedeckt und weich geschmort.

Serviert wird der Hortobágyer Rostbraten mit Letscho und Tarhonya.