



Böhmischer Rostbraten

Beim Rostbraten ist ein gut abgehangenes, gereiftes Stück Fleisch wichtig. Das Fleisch sollte vor dem Braten an den Sehnen leicht eingeschnitten werden, damit es sich beim Braten nicht wölbt. Fleisch bitte immer mit einem Küchentrepp trocken tupfen, damit gute Röstaromen beim Anbraten entstehen können.

Dieses altböhmische Rezept schmeckt heute wie damals. Gut durchgebraten und mürb schmeckt das Fleisch in der Rahmsoße am besten mit böhmischen Knödeln, Serviettenknödeln oder Nudeln. Dazu passt Krautsalat.

Zubereitung

- Tüchtig geklopfte Rostbraten werden auf viel "Ceres"-Fett, dem etwas Kümmel beigelegt wurde, gedünstet.
- Halbweich werden sie gewendet, mit ganz wenig Knoblauch bestrichen, sobald sie weich sind eingestaubt und mit Obers fertig gebraten.

Hauptspeisen



20 Minuten



2 Portionen

Zutaten

2 Scheiben Rostbraten

50 g Ceres Soft Pflanzenfett

1 TL Kümmel ganz

eine Knoblauchzehe

1 TL Mehl

Salz

Pfeffer

200 ml Rahm bzw. Obers