

Wildrostbraten nach Altwiener Art



Schwierigkeitsgrad
mittel



Portion/ Größe
4 Portionen



Zubereitungszeit
20 Minuten



Kochzeit
1,5 Stunden

Zutaten

Ca. 800 Gramm Fleisch (Rostbraten)
150 Gramm Bauchspeck
150 Gramm Essiggurke
3 kleine Zwiebeln
1 Kg Kartoffeln (geschält)
15 Stück Kapern
6 El. Schmand
3 El. Petersilie
Salz, Pfeffer
Schale einer Zitrone
500 ml Brühe



Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken. Speck, Essiggurke und Kapern ebenfalls fein schneiden. Geschälte Kartoffeln in Scheiben schneiden. Fleisch waschen und trocken tupfen.

In eine Pfanne Öl erhitzen, Speck und Zwiebel darin andünsten. Das ganze Stück Fleisch reinlegen und von alle Seiten scharf anbraten.

Die Kartoffel Scheiben auf dem Boden eines Schmortopfs gleichmäßig verteilen. Das Fleisch salzen, pfeffern und auf die Kartoffeln legen.

Die Zwiebel- Speck- Mischung mit der Brühe ablöschen. Gurken, Kapern, Petersilie, Zitronenschale und Schmand zufügen und glattrühren. Kurz aufkochen und über das Fleisch gießen.

Mit geschlossenem Deckel auf kleiner Stufe schmoren lassen.

Ist das Fleisch schön durch, in Scheiben geschnitten servieren.

Tipp: Die Schmorzeit hängt von der Größe des Fleisches und von dem Topf ab. In einem Schnellkochtopf dauert es 15- 20 Minuten, in einem Schmortopf kann es bis zu 1- 1,5 Stunde dauern oder im Ofen bei 200° ca. 30- 40 Minuten. Man sollte das Fleisch ab und zu mal kontrollieren