

## ZIGEUNER-ROSTBRATEN

| <b>NR</b> | <b>MENGE</b>          | <b>ZUTAT</b>                            | <b>ZUBEREITUNG</b>  |
|-----------|-----------------------|---|---|
| 1         | 4 Scheiben            | Beiried<br>(Rinderlende)                | Waschen, trocken tupfen und sanft klopfen. Salzen, pfeffern, auf jeder Seite mit Mehl bestäuben und das überflüssige Mehl abstauben.                                      |
| 2         | 4-5                   | Rote<br>Paprikaschoten                  | Waschen, halbieren, entkernen, in feine Streifen und diese Streifen wiederum in Würfel schneiden.   |
| 3         | 2-3 große             | Zwiebeln                                | Schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.   |
| 4         | 4 Scheiben            | Speck                                   | Und   |
| 5         | 200 g                 | Gekochter<br>Schinken                   | In feine Streifen schneiden.  |
| 6         | 3-4 EL                | Butterschmalz                           | In einer Pfanne zerlassen.  |
| 7         | Alle                  | Speck- und<br>Schinkenstreifen          | Darin anbraten.   |
| 8         | Alle                  | Paprikastreifen<br>und<br>Zwiebelwürfel | Zufügen und glasig dünsten.   |
| 9         | 150 ml                | Weißwein                                | Zusammen mit  |
| 10        | 80 ml                 | Rindsbouillon                           | Und   |
| 11        | 4                     | Pfefferoni                              | In die Pfanne geben und zugedeckt 5 Minuten schmoren lassen.  |
| 12        | 2                     | Knoblauchzehen                          | Schälen, durch die Presse drücken und ebenfalls in die Pfanne geben.  |
| 13        | 2-3 EL                | Butterschmalz                           | In einer zweiten Pfanne erhitzen und den Backofen auf 80 Grad vorwärmen.  |
| 14        | Alle                  | Fleischscheiben                         | Darin anbraten und gelegentlich wenden. Die gebratenen Fleischscheiben auf einem Teller im Ofen warm halten.  |
| 15        | 50 ml                 | Rindsbouillon                           | In die Pfanne geben und kurz aufkochen. Den Bratenfond zu dem Gemüse in die Pfanne geben und aufkochen lassen.  |
| 16        | 1 EL                  | Speisestärke                            | Mit etwas kaltem Wasser anrühren und in die kochende Gemüsesauce einrühren. Von der Kochstelle nehmen.  |
| 19        | Nach<br>Geschmack mit | Salz, Pfeffer und<br>Paprika Edelsüß    | Würzen. Das Fleisch auf einer vorgewärmten servierplatte anrichten und mit Sauce übergießen. Dazu schmeckt Kartoffelpüree oder Pommes frites mit einem grünem Blattsalat. |