

Oostenrijk

Esterhazyrostbraten

Rosbief met kappertjes

- 4 schijven rosbeef (van ong. 160 gr.)
- 2 el. bloem
- 4 el. botervet
- zout en peper
- 2 uien
- 1 bosje soepgroenten (b.v. prei, wortel, peterseliewortel, bleekselder)
- 2½ dl. (hete) runderbouillon
- 2 el. kappertjes
- 4 el. zure room
- 1 el. citroensap

Pel de uien en hak ze fijn. Was het soepgroen en snij het in fijne reepjes.

Klop het vlees een beetje uit en knip of snij de randen een klein beetje in zodat het vlees straks in de pan niet krom trekt. Kruid het vlees aan bide kanten met zout en peper. Strooi wat bloem op een bord en druk het vlees er met een kant stevig in.

Verhit het botervet in een koekenpan en leg het vlees er met de met meel bedekte kant in. Bak het op hoog vuur aan beide zijden krachtig aan. Leg het vlees in een braadpan.

Bak de gehakte uien en de soepgroenten in het vet tot de uien glazig worden. Bestuif het met wat bloem, roer het nog eens door en giet er dan de hete bouillon bij. Laat het even opkoken.

Roer er de kappertjes door en giet de saus over het vlees in de braadpan. Laat het onder gesloten deksel 20 minuutjes* op een matig vuurtje zachtjes stoven.

Roer er tot slot de crème fraîche en het citroensap door. De saus nog eventjes proeven en opdienen.

*Na een stooftijd van 20 minuten is het vlees nog stevig. Als je liever echt zacht vlees hebt dat op je tong uit elkaar valt, laat het dan een uurtje of 2 heel zachtjes stoven.