

Oostenrijk

Girardirostbraten

Rosbief à la Girardi

4 schijven rosbeef, van ongeveer 160 gr. elk
4 schijven gerookt spek, in blokjes 60 gr. sjalotten, fijn gesneden
200 gr. paddenstoelen, in dunne schijfjes (champignons en/of eekhoorntjesbrood)
60 gr. augurken, gehakt
10 gr. kappertjes in azijn, grof gehakt
200 ml. zure room
runderbouillon (mag best van een blokje)
olie
boter
bloem
peterselie
scherpe mosterd
witte wijn
zout en zwarte peper

Klop de rosbieflapjes tussen twee vellen plasticfolie voorzichtig uit. Knip de randen een heel klein stukje in, zodat ze straks in de pan niet omkrullen. Bestrijk de lapjes rosbeef aan een kant met scherpe mosterd, en aan beide kanten met peper en zout.

Verhit in een zware gietijzeren pan wat olie. Leg de lapjes rosbeef erin, met de met mosterd besmeerde kant onder. Eventjes aanbraden, dan keren en ook de andere kant aanbraden en dan eruit halen. Houd ze warm tussen twee voorverwarmde borden.

Braad in de pan de blokjes spek aan. Als er nu te veel vet in je pan zit, giet je er een beetje uit. Doe er een klontje boter bij en bak daarin de sjalotten, de paddenstoelen, de kappertjes, de augurken en de gehakte peterselie even aan. Blus het met een scheut witte wijn. Bestrooi het met een lepel bloem.

Meng de zure room met een beetje bloem en wat water en giet het in de pan. Giet er wat runderbouillon bij en laat het inkoken tot je een mollige saus hebt. Daar gaan de rosbieflapjes in. Laat ze goed doorwarmen.

Schik het vlees op borden, lepel er de saus overheen en bestrooi het met gehakte peterselie. Serveer je Girardirostbraten met zelfgemaakte noedels, "Serviettenknödel", gebakken aardappeltjes of aardappelkroketten.