

Oostenrijk

Vanillerostraten

Rosbief met knoflook

4 plakken rosbeef, maar wel van eerste klas kwaliteit
zout en peper
4 - 5 tenen knoflook
bloem
2 el botervet
1 - 2 grote lepels bouillon
40 gr. boter (ijskoud en in kleine blokjes)
een scheutje witte wijn- of balsamico-azijn
mosterd (evt.) 2 - 3 tenen knoflook

Klop de lapjes rosbeef uit met een vleeshamer, en maak kleine sneetjes langs de randen, telkens op een paar cm. van elkaar, zodat het vlees in de pan niet zal krom trekken.

Bestrooi het vlees aan beide zijden met zout en peper. Pers er de tenen knoflook boven uit en verdeel het gelijkmatig over de lapjes. Bestuif ze aan beide zijden met wat bloem.

Verhit het botervet (of wat olie, evt. met een klontje boter) in een pan en bak de lapjes rosbeef aan beide zijden in een paar minuten aan. Haal het vlees uit de pan en houdt het warm onder alufolie.

Giet de bouillon in de pan en roer de aanbaksels los. Doe er een scheut azijn bij, hak de resterende knoflook fijn en doe ze bij de saus. Laat even opkoken. Haal de pan van het vuur en bind de saus met de koude stukjes boter. Doe er eventueel nog wat mosterd bij.

Zet de pan terug op het vuur, maar zorg dat de saus niet meer kookt. Leg de plakken vlees in de saus en laat kort doorwarmen.

Leg de plakken vlees op voorverwarmde borden en overgiet ze met de saus. Serveer het met gebakken aardappelen of bandnoedels.