Nah&Frisch



Maggi-Rezeptideen „Rind, Schwein & Co." Professional

Rostbraten mit Maroni

Hauptspeise Fleischgerichte

Zubereitung

Rostbraten salzen, pfeffern und in heißem Öl/Butter-Gemisch auf beiden Seiten abbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Maroni, vierteln und im Bratenrückstand kurz anrösten. Mit 1/4 Liter Wasser aufgießen, Maggi Fix für Rindsschnitzel einrühren und aufkochen lassen. 1/8 Liter Obers unterrühren und etwas einkochen lassen. Pfanne vom Herd nehmen, Fleisch einlegen und kurz durchziehen lassen. **Tipp:** Gießen Sie den Bratenrückstand statt mit Wasser mit Wein auf.
Beilagenempfehlung: Spätzle.

Zutaten

- 3 Scheiben Rostbraten (je ca. 150-180g)
- 1 Pkg. Maggi Fix für Rindsschnitzel
- 100 g Maroni, geschält
- 1/8 l Schlagobers
- 1 EL Öl/Butter
- Salz
- Pfeffer frisch gemahlen