

Düsseldorfer Senfrostbraten

Zutaten

2 Zwiebeln
4 EL Mehl
3 EL scharfer Senf (Düsseldorfer Löwensenf!)
4 Rumpsteaks oder Entrecote
4 EL Sonnenblumenöl
100 ml süße Sahne
100 ml Fleischbrühe
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln pellen und sehr fein würfeln (geht am besten in der Küchenmaschine).
Mehl auf einem Teller schütten.

Steaks etwas flach klopfen, salzen und pfeffern. 2 EL Senf mit den Zwiebeln mischen und mit dieser Masse die Steaks auf einer Seite bestreichen. Mit dieser Seite die Steaks im Mehl wälzen.

Öl sehr stark erhitzen und die Steaks auf der Senfseite scharf anbraten. Dann vorsichtig mit einem breiten Bratenwender wenden und auf der anderen Seite noch ca. 4 bis 5 Minuten weiterbraten. Dafür die Temperatur herunterdrehen.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, das Fett abgießen und den restlichen Senf in den Bratensatz rühren. Mit der Sahne und der Brühe ablöschen, etwas einkochen lassen. Nun die Steaks zurück in die Pfanne und abschmecken.

Dazu paßt Apfelkompott (eben ein rheinisches Gericht...) oder Bratkartoffel und ein grüner Salat.