

From: Gasthaus Jell [<mailto:gasthaus@amon-jell.at>]
Sent: Wednesday, March 07, 2012 11:15 AM
To: kulturamt@krems.gv.at
Subject: Senfrezept

Lieber Franz, sehr geehrte Damen, anbei mein Senfrezept, haben heute am Vormittag gekocht und kreiert und abgeschmeckt und Zutaten verändert und das ist herausgekommen:

Wir haben jetzt alle gemeinsam verkostet und das ist ein ganz einfaches geniales Rezept und alle waren begeistert, hoffe, ihr seid es auch!!!!!!!!!!!!!!

Kremser Senfrostbrat:

4 Stk. schöne Rostbraten oder Beiried, 2 reife Birnen (Williams),
¼ l Zweigelt, 1/2l Rindssuppe, Salz, Pfeffer, 2-3 Essl. Kremser Senf, 2
Essl. Balsamicoessig, 1-2 Essl. Zucker (je nach Geschmack), 1/8l
Obers, Öl zum Anbraten.

Rostbraten mit Salz und Pfeffer würzen, beidseitig anbraten, Fleisch aus der Pfanne nehmen.

Bratenrückstände mit Rotwein ablöschen, mit Suppe aufgießen, Kremser Senf, Zucker, Essig, Salz und Pfeffer begeben, gut verrühren und etwas einreduzieren lassen.

Die geschälten, entkernten und in Spalten geschnittenen Birnen in den Saft geben, Obers beimengen, Fleisch einlegen, einmal kurz aufköcheln lassen.

Fleisch auf Teller legen, die Birnen auf das Fleisch legen und den Saft drüberziehen.

Bitte das Rezept ausprobieren, bin davon überzeugt, ihr werdet begeistert sein.

Ganz liebe Grüsse vom Hohen-Markt!

Ulli Amon-Jell

Als Beilage passt eigentlich alles dazu, ein knackiger Salat, sowie Spätzle, Nudeln, Reis, Pürree, etc...