

# Das Kremser Senfrostbratl

Ein Rezept von Ulli Amon-Jell, Gasthaus Jell.



Mautner Markhof Senf – Senf-Vielfalt aus Österreich © ©  
fcafotodigital

## Infos

Herbstgericht

🕒 00:30 h 🍴 Mittel

## Merkmale

- Rind / Kalb

## Zubereitung

- Den Rostbraten mit Salz & Pfeffer würzen und beidseitig anbraten.
- Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, die Bratenrückstände mit Rotwein ablöschen und mit Suppe aufgießen.
- Dann den Kremser Senf, Zucker, Essig, Salz und Pfeffer begeben, alles gut verrühren und etwas einreduzieren lassen.
- Die geschälten, entkernten und in Spalten geschnittenen Birnen in den Saft geben, Obers beimengen, das Fleisch einlegen und einmal kurz aufköcheln lassen.

## Zutaten

- 4 Stk. Rostbraten oder Beiried
- 2 reife Birnen (Williams)
- ¼ l Zweigelt
- ½ l Rindssuppe
- 2-3 EL Mautner Markhof Kremser Senf
- 2 EL Balsamico Essig
- 1-2 EL Zucker (je nach Geschmack)
- 1/8l Obers

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

- Öl zum Anbraten, Salz & Pfeffer

Zutaten für 4 Portionen

---

## Profi-Tipp

Zu diesem Gericht passt am besten der beliebteste süße Senf der Österreicher, der Original Kremser Senf von Mautner Markhof. Seine Besonderheit: Die Senfkörner werden nur grob zerdrückt und ergeben gemeinsam mit den Spezialgewürzen den typisch süßlich-pikanten Geschmack. Bereits seit 1921 produziert Mautner Markhof feinen Senf und steht neben der mehr als 100-jährigen Expertise in der Herstellung für besten Geschmack und höchste Qualität.