

ZUBEREITUNG

Für die Eierschwammerl-Sauce den weißen Zwiebel in Butter glasig anschwitzen. Die Eierschwammerl waschen, ggf. schneiden und ebenfalls anschwitzen. Petersilie beigeben, mit braunen Fond oder Suppe aufgießen und kurz aufkochen lassen. Schlagobers noch hinzufügen und köcheln lassen.

Pfanne mit Öl und Butterschmalz heiß werden lassen. Fleisch salzen, pfeffern und darin beidseitig anbraten (medium oder durch - je nach Vorliebe).

Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei etwa 145°C ziehen lassen.

Fleisch am Teller anrichten, Eierschwammerl Sauce darüber gießen und mit Butternockerl servieren!

BUTTERNOCKERL

400g Mehl glatt, 1 Ei, 300ml Milch, 2 EL Butter, Salz, Muskatnuss

Mehl mit 1 EL Butter, Ei, Milch, Salz und geriebener Muskatnuss zu einem glatten Teig abschlagen. Reichlich Salzwasser kochen.

Teig durch ein Spätzelsieb ins kochende Wasser streichen, durchrühren und ca 1,5 Minuten kochen. Nockerln abseihen und gut abtropfen lassen.

Nockerl in 1 EL Butter schwenken und servieren.

Guten Appetit wünscht:

Küchenchef Helmut Oberthaler &
das Team aus dem Rathauskeller Wien



GETRÄNKEEMPFEHLUNG

ein kräftiger Weißwein oder
sanfter Roter, gerne auch ein
Glas Bier



ANLASS

ideales Gericht für gemütliche
Abende, zum Genießen mit
Freunden



ZUTATEN

4 Stück Rostbraten oder Beiried á ca. 160g, 1 EL Butterschmalz, 1 TL Rapsöl, 150g Zwiebel klein würfelig geschnitten, 20g Butter, 200g Eierschwammerl, 10g gehackte Petersilie, 20g Schlagobers, 0,5l brauner Fond oder Suppe, Salz & Pfeffer (Tipp: wer möchte kauft Rostbraten im Ganzen und schneidet die Steaks selbst in die gewünschte Dicke)



EIERSCHWAMMERL-ROSTBRATEN mit Butternockerl

aus dem NEMETZ-MARKT:

Rostbraten oder Beiried
geschnitten á 16 dag
und

Rapsöl, Estragon Senf,
Salz, Pfeffer, Eier
Rindssuppe

für Sie zubereitet und fotografiert vom:

Wiener Rathauskeller

www.nemetz-fleisch.at in Kooperation mit dem Wiener Rathauskeller

www.wiener-rathauskeller.at

Wiener
Rathauskeller