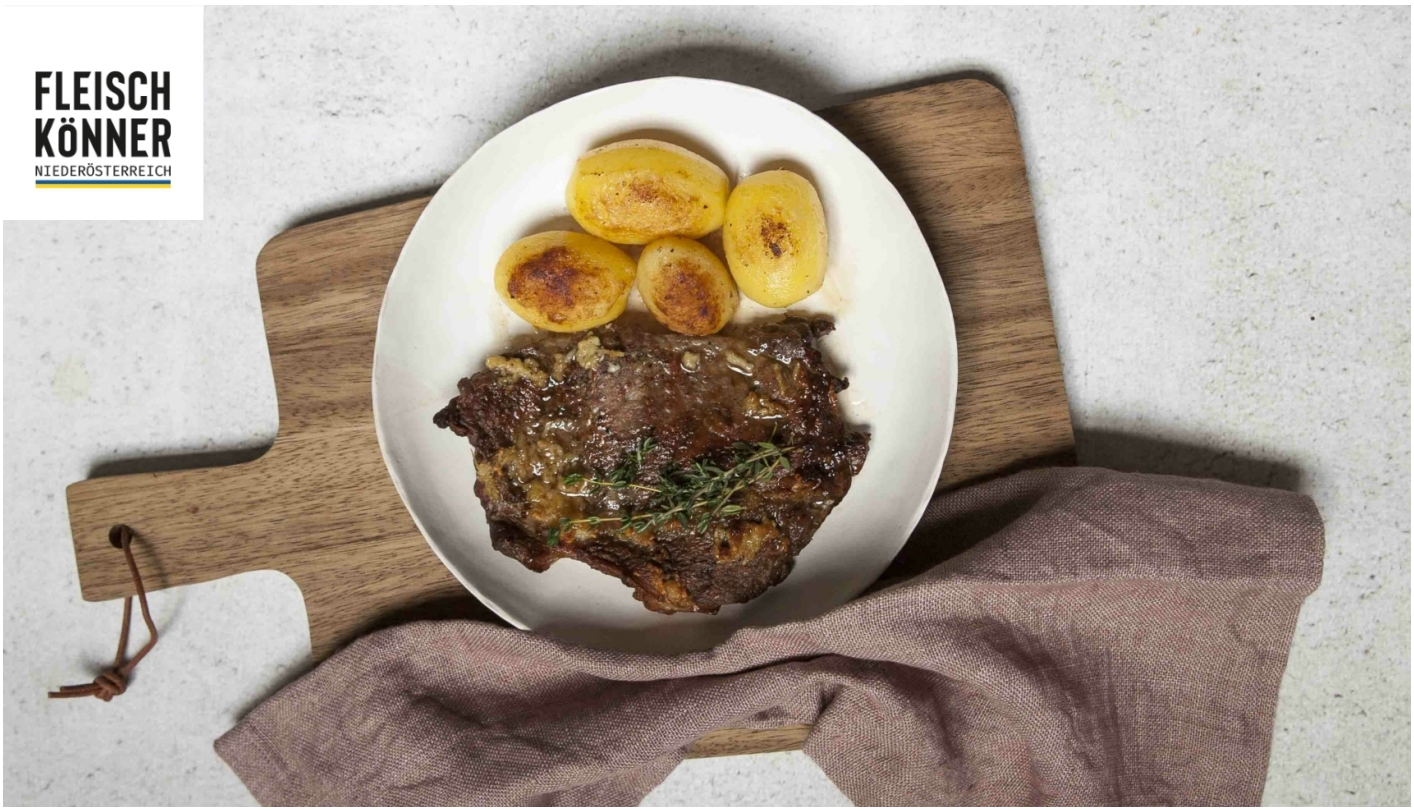

Vanille-Rostbraten mit gut angebratenen Erdäpfeln

Zutaten:

Für 4 Personen:

Menge	Zutaten
1,20 kg	Rostbraten
1 kg	Erdäpfel
	Knoblauchpaste
	Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

1. Für einen medium gebratenen Rostbraten, lassen Sie sich 1,5 – 2 cm starke Scheiben vom Rostbraten vom Fachverkäufer in Ihrer Fleischerei runterschneiden. Es ist sehr wichtig, dass der Rostbraten sehr gut gereift ist, Minimum 14 Tage! Bestreichen Sie die Scheiben mit Öl, würzen Sie mit Salz und grobem Pfeffer, nach Ihrem Geschmack.
2. Braten Sie die Scheiben sehr scharf an, ca. 3 bis 4 Minuten pro Seite, geben Sie die angebratenen Stücke in eine Alufolie und bestreichen Sie die Oberfläche zart mit Knoblauchpaste, ca. 10 Minuten rasten lassen.

3. Erdäpfel schälen und so lange kochen, dass der Kern noch hart ist. Dann in Öl goldbraun anbraten.