



Boeuf la mode a la Mörtel

Zutaten:

2 US-Roastbeef Steaks
4 Scheiben Bacon
1 Knoblauch
1 Wurzelgemüse/Sellerie
1 Lauch
1 Zwiebel
400g Pellkartoffeln
1 EL Pflaumenmus
1 Karotte
1 TL Tomatenmark
1 TL Mehl
1 EL Zucker
150ml Rotwein
Fond
1 EL Sahne
Kräuter
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufstellen und zum Kochen bringen. Die geschälten Pellkartoffeln darin durchkochen.

Eventuell die Sehne aus den Steaks entfernen, ein wenig klopfen und mit Salz, Pfeffer würzen. Die Steaks in einer Pfanne mit heissem Fett scharf anbraten. Wenn die Steaks eine schöne Farbe haben auf einen Teller zum Ruhen legen. Den Speck klein schneiden und in der selben Pfanne ausbraten.

Öl in einem Topf für die Soße erhitzen.

Sellerie, Karotten und Lauch klein schneiden. Einen Teil in die Pfanne für das Gemüse geben, ein Teil in die Sauce nach Belieben. In die Sauce Tomatenmark, Pflaumenmus, Zucker geben, gut durchrühren und mit dem Rotwein und Brühe ablöschen und einreduzieren.

Zum Gemüse etwas Butter, Mehl, Sahne und Brühe geben und gut durchrühren. Die Pellkartoffeln anschließend zum restlichen Gemüse geben.

Die Steaks nochmal für 5-10 Minuten in der Sauce durchziehen lassen.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.