

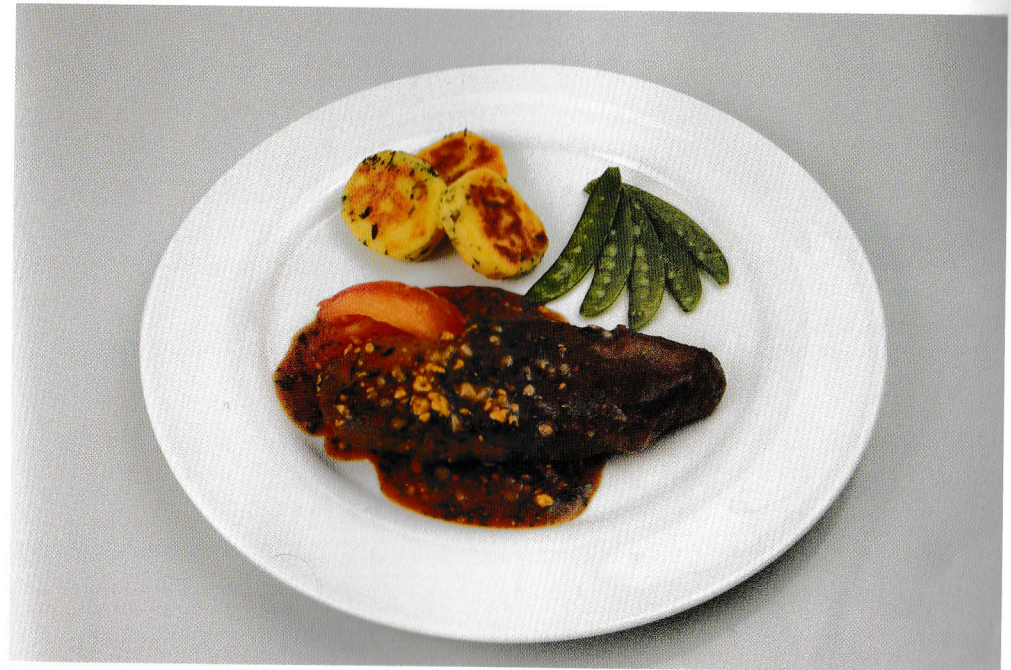
### auf Bordeauxer Art (à la bordelaise)



Rumpsteak mit Rotweinsoße, Gemüsevariation, Kartoffelbällchen

- **Garniturbestandteile:**  
Bordeauxer Soße, blanchiertes Rindermark.
- **Verwendung:**  
Kurzbratgerichte vom Rind, z. B. Rumpsteak, Entrecôte.
- **Arbeitsweise:**  
Zwiebelbrunoise in Butter anschwitzen, Pfefferkörner zugeben, mit Rotwein ablöschen und Sauce Demiglace auffüllen, durchkochen, passieren, gehackte Petersilie zugeben, Rindermark wässern, blanchieren, in Scheiben schneiden, auf das gebratene Fleisch geben, mit Soße überziehen.

### Robert



Rumpsteak Robert, Zuckerschoten, Macairekartoffeln

- **Garniturbestandteile:**  
Robertsoße.
- **Verwendung:**  
Koteletts, Steaks und Medaillons vom Schwein, Steaks vom Rind.
- **Arbeitsweise:**  
Glasierte Zwiebelbrunoise mit Senf anschwitzen, Weißwein ablöschen, mit Sauce Demiglace auffüllen, über das kurzgebratene Fleisch geben.