



Zwiebelrostbraten

4 Personen

Zutaten:

4 Schnitten vom Rostbraten (auch Hüferl, Tafelstück, u. dgl.)

Senf, scharf

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Öl

20 dag Zwiebel

¼ l Rotwein

¼ l Rindsuppe

Mehl, glatt zum Binden

25 dag Zwiebel zum Frittieren

Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Schnitzel vorsichtig klopfen und Ränder gleichmäßig einschneiden. Auf einer Seite mit Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit der gewürzten Seite in die Pfanne mit heißem Öl legen und beidseitig rasch anbraten. Anschließend Fleisch in eine hohe Pfanne geben.

Vom Bratfond das überschüssige Fett abgießen, mit Suppe ablöschen verquirlen und etwas einkochen. Diese Soße, durch ein Sieb, auf den Rostbraten gießen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und nicht zu fein geschnittene Zwiebeln goldbraun anbraten. Paradeismark einrühren und so lange rösten bis eine schöne Braunfärbung eintritt. Mit Rotwein schrittweise ablöschen, kurz einkochen und mit etwas Rindsuppe aufgießen. Diesen Saucenansatz zum Fleisch geben. Zugedeckt langsam ca. 1½ -2 Stunden weich dünsten.

Wenn das Fleisch weich ist, aus der Pfanne heben. Die Sauce - mit etwas Mehl in Rotwein verquirlt – binden. Kurz aufkochen und abschmecken, das Fleisch wieder dazugeben.

Die Zwiebelringe mit Mehl stauben und in heißem Fett goldgelb backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Zwiebelrostbraten anrichten und die Zwiebelringen darüber geben.

Mit Nudeln, Kroketten oder Knödeln und Rotkraut servieren.

Guten Appetit!