

Kurz gebratener Zwiebelrostbraten

1/2 Rostbraten

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 2 Personen



Verfasst von: Familie Wimmer

Zutaten

2 SCHEIBEN	Rostbraten
1	Zwiebel
1 EL	Butterschmalz
1 EL	Mehl
300 ML	Rindsfond
100 ML	Portwein
1 TL	kalte Butter
	Salz
	Pfeffer
	Thymianzweiglein
	scharfer Senf

Zubereitung

1. Das Fleisch mehrmals einschneiden, ganz leicht klopfen.
2. Mit Senf dünn bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Bei hoher Hitze in der Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten, dann aus der Pfanne nehmen.
4. Zwiebelstreifen hellbraun anrösten und mit Mehl stauben.
5. Mit Portwein und Rindsfond aufgießen, aufkochen lassen.
6. Mit Salz, Pfeffer, Butter und Thymian abschmecken.
7. Fleisch in die Sauce geben und bis zum gewünschten Gargrad durchziehen lassen.

Info

Rezept aus Magazin Frühling / Sommer 2023

Kurz gebratener Zwiebelrostbraten

2/2 Röstzwiebeln

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 2 Personen



Zutaten

2	Zwiebeln
1 EL	Mehl
1 TL	edelsüßer Paprika
	Salz

Verfasst von: Familie Wimmer

Zubereitung

1. Zwiebeln fein hobeln, in Mehl mit Paprikapulver wenden und knusprig frittieren, danach erst salzen.

Dazu passen Bandnudeln, Püree, Bratkartoffeln oder einfach ein grüner Salat.