

Rinderschmorsteaks in Zwiebelsoße

6 EL Butterschmalz
6 Rumpsteaks (á 250 g)
100 g Mehl
Salz & Pfeffer
4 große Zwiebeln
250 ml Rotwein, trocken
250 ml Wasser

4 große Zwiebeln
2 EL Mehl
2 EL Öl



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Zwiebeln schälen und mit dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 2 in die große Nixe hobeln.

100 g Mehl mit je 1 ½ TL Salz und Pfeffer vermischen, Steaks darin wenden.

Butterschmalz im großen Edelstahl-Pfannenbräter erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten **ca. 2-3 min.** kräftig anbraten, danach in die Ofenhexe legen, gut salzen und pfeffern.
Zwiebelringe darüber verteilen.

Bratsatz der Pfanne mit Wein und Wasser ablöschen, kurz aufkochen lassen und dann über die Steaks und Zwiebeln gießen. Zauberstein auf die Ofenhexe als Spritzschutz legen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene **2 Stunden** schmoren lassen.

Nun die anderen 4 Zwiebeln schälen, wieder mit dem Hobel auf Stufe 2 in die große Nixe hobeln, mit Mehl vermischen. Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin goldgelb braten.

Nach der Garzeit den Zauberstein abnehmen und die Steaks umdrehen, so dass sie auf den Zwiebeln im Sud liegen. In der Pfanne gebratene Zwiebeln darüber verteilen und weitere **15 min.** ohne Zauberstein fertig schmoren lassen.

Nun mit einem frischen Salat oder Kartoffelsalat ggf. auf einer Scheibe Brot anrichten.