

Zwiebelrostbraten

4 Rumpsteaks á ca. 200 g
Salz & Pfeffer
2 EL Mehl
3-4 EL Butterschmalz
250 ml Rinderfond
150 ml Rotwein
30 g Butter
evtl. Soßenbinder
250 g Gemüsezwiebeln
2 EL Mehl
4 EL Öl



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

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

Fleisch **ca. 30 min.** vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank holen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Danach unter Frischhaltefolie legen und mit einem Fleischklopfer leicht flachklopfen.

An den Rändern leicht einschneiden und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf jeweils nur einer Seite in 2 EL Mehl tauchen und dieses etwas andrücken.

Butterschmalz in der gusseisernen Pfanne erhitzen und die Steaks zuerst auf der bemehlten Seite braun anbraten lassen.

Danach wenden und die unbemelte Seite braun anbraten. Herausnehmen und abgedeckt im vorgeheizten Backofen bei **80 Grad Ober-/Unterhitze** warmhalten.

Gemüsezwiebeln in die Nixe mit dem kleinen Küchenhobel in feine Ringe hobeln. 2 EL Mehl drüber stäuben und alles vermengen. In einer weiteren Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebelringe darin goldbraun frittieren.

Danach herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen

Bratensatz mit Rinderfond und Wein ablöschen und etwas köcheln lassen (wer mag, kann vorher auch eine gewürfelte Zwiebel im Bratfett goldbraun anrösten und 1 EL Tomatenmark einrühren). Butter in Stücken zugeben, salzen, pfeffern und ggf. mit Soßenbinder etwas andicken und abschmecken. Fleisch aus dem Ofen holen, mit dem Sud in die Soße geben und **ca. 3-4 min.** ziehen lassen. Mit den Röstzwiebeln servieren.