



Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 2 Personen
Verfasst von: Familie Wimmer

Zutaten

Rostbraten

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
Knusprige Zwie	
2	Zwiebeln
1 EL	
1 TL	edelsüßer Paprika
	Salz

Zubereitung

Rostbraten

- 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.

Röstzwiebeln

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.

Rezept aus Magazin Frühling / Sommer 2023