

# ZWIEBELROSTBRATEN TRIFFT SPÄTZLE



**BIERTIPP:**  
Rieder Bayrisch Märzen



## ZUTATEN

### Zwiebelrostbraten und Soße:

- 2 Scheiben Beirid (pro Portion ca. 180g) oder Rib Eye
- 1 Stück Zwiebel
- 1 EL Butterschmalz
- 1 TL Mehl
- 300ml dunkler Rinder od. Kalbsfond
- 20ml Portwein
- 1 TL Butter kalt

### Röst-Zwiebel:

- 2 Stück Zwiebeln
- 2 EL frisch gesiebtes Mehl
- 1 TL Paprika edelsüß
- 600ml Pflanzenöl
- Mandoline

## MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

## ZUBEREITUNG

Das Fleisch vorbereiten, Sehne vom Rostbraten/Steak gegebenenfalls

einschneiden, das Fleisch ganz leicht klopfen. Die Rostbraten Scheiben optional mit etwas Dijon Senf dünn bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch bei hoher Hitze in der Pfanne mit etwas Butterschmalz auf

jeder Seite 2 Minuten anbraten. Rostbraten aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller bereit stellen. Die vorbereiteten Zwiebelwürfel in der Pfanne hellbraun mit dem restlichen Butterschmalz anrösten, mit etwas Mehl stauben um eine gute Soßenbindung zu erreichen.

Zwiebeln nun mit Portwein und Kalbsfond aufgießen und aufkochen

lassen. Fleisch wider zurück in die Sauce bis zum anrichten

Für den Röstzwiebel pro Person eine Zwiebel schälen, auf einer Mandoline fein hobeln, in Mehl mit etwas Paprika wenden und knusprig frittieren.

Die frittierten Zwiebelringe auf ein Blech mit Küchenkrepp legen und mit Salz würzen.

Guten Appetit

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

