

## Zwiebelrostbraten (Für 4 Personen)

<u>Fleisch</u>	4 Zwischenrippenstücke (Entrecôte)
<u>Gemüse</u>	400 g Zwiebeln
<u>Sonstiges</u>	60 ml Öl zum rösten der Zwiebel 50 ml Öl zum anbraten 1/8 L Rotwein ¼ L braune Grundsauce oder Fleischsuppe
<u>Würzmittel</u>	1 TL Paprikapulver 2 EL Petersilie, fein geschnitten Pfeffer aus der Mühle Salz



- Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden (eventuell mit Maschine oder Hobel)
- In reichlich heißem Öl die Zwiebel braun und gleichmäßig knusprig rösten. (etwa 15 Minuten), überschüssiges Fett abschütten, salzen, mit dem Rotwein löschen und mit der braunen Grundsauce aufgießen und einige Minuten einkochen lassen.
- Vom Zwischenrippenstück eventuell die Ränder einschneiden, damit sich das Fleisch beim braten nicht wölbt, leicht klopfen, mit Salz Pfeffer und Paprika würzen.
- In einer flachen Pfanne das Öl erhitzen. Das Fleisch hineinlegen und etwa 3 Minuten anbraten, wenden und 1 Minute weiterbraten. Das Fleisch soll innen noch Rosa sein.
- Den Rostbraten aus der Pfanne nehmen und auf einer vorgewärmter Platte legen, das überschüssige Fett abgießen, mit der Zwiebelsauce aufgießen und etwas aufkochen lassen.
- Den Rostbraten nochmals kurz in die Sauce geben, mit der Zwiebelsauce und der Petersilie servieren.

### Tipp und Empfehlung

- Probieren Sie es mal mit gebackenen Zwiebelringen als Garnitur: Zwei große Zwiebeln schälen, in nicht zu dünnen Scheiben schneiden, sodass Ringe entstehen, mit Mehl bestreuen und das Mehl etwas abklopfen. Die Zwiebeln in heißem Fett goldgelb backen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und leicht salzen.
- Als Beilage eignen sich Röstkartoffeln, Kartoffelpüree, gedünsteter Reis, gegrillte Tomaten und Speckscheiben.

