

Wiener Zwiebelrostbraten (4 Personen)

4 gut abgehangene Scheiben vom Roastbeef (à ca. 180 g, ersatzweise Rinderlende), 1 EL Senf, Salz, Pfeffer, 2 EL Mehl zum Bestäuben, 100 ml Pflanzenöl, 200 ml Rinderbrühe (ersatzweise Instantbrühe), 500 g braune Zwiebeln, 20 g kalte Butter

Schritt 1

Die Sehnen am Fleischrand in ca. 2 cm Abständen einschneiden, damit sich das Fleisch beim Braten nicht wölbt. Die Scheiben zwischen Klarsichtfolie vorsichtig mit der Hand platt drücken, beidseitig mit Senf bestreichen, salzen, pfeffern. Eine Seite mit Mehl bestäuben.

Schritt 2

In einer Pfanne 50 ml Öl erhitzen. Das Fleisch mit der Mehlseite nach unten einlegen und beidseitig insgesamt 3 Min. scharf anbraten. Herausnehmen und in Alufolie wickeln. Bratensatz mit Brühe ablöschen und bei mittlerer Hitze 10 Min. kochen.

Schritt 3

Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelringe darin hellbraun anbraten, herausnehmen und auf reichlich Küchenpapier gründlich abtropfen lassen.

Schritt 4

Die Bratensauce mit kalten Butterstückchen binden, nicht mehr kochen. Fleisch mitsamt dem ausgetretenen Fleischsaft zur Sauce geben, kurz warm werden lassen, anrichten und die Röstzwiebeln darüber verteilen.

Wird mit Essiggurkel-Fächer, Kartoffeln und Speckbohnen serviert.