

WIENER ZWIEBEL- ROSTBRATEN

Zutaten für 4 Personen

4 Scheiben Rostbraten oder Beiried, 500 g Zwiebel, Maizena, Butter, 400 ml Rindssuppe, Salz, Pfeffer, schwarz aus der Mühle, Paprikapulver, Mehl, Öl zum Backen, Balsamicoessig, 2 TL Tomatenmark, 1/8l Rotwein, 2 EL Zucker, 500gErdäpfel, festkochend, 4 Essiggurkerl

Erdäpfel schälen, in Viertel schneiden und in kochendem Wasser kernig kochen. Abseihen und zur Seite stellen. Zwiebel in dünne Ringe schneiden (ca. 3mm dick). Mehl mit etwas Paprika mischen und die Zwiebelringe darin leicht wenden. Öl in Topf erhitzen und die Zwiebelringe unter ständigem Rühren (mit einer Gabel) ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchentrepp abtropfen lassen, leicht salzen. Das Öl für die Erdäpfel aufheben.

Für die Sauce: 1 Zwiebel halbieren und an den Schnittflächen in Öl schön bräunen, herausnehmen. Zucker und Tomatenmark im Zwiebelöl kräftig durchrösten. Mit einem Schuß Balsamicoessig und dem Rotwein ablöschen. Alles mit Rindssuppe aufgießen und einkochen lassen. Ein paar mehlierte Zwiebelringe und wenige geröstete Zwiebelringe untermischen und nochmal einkochen lassen. Eventuell Wasser oder Rotwein nachgießen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, mit kalten Butterwürfeln montieren.

Das Backrohr auf 100 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

Der Rostbraten sollte wirklich schön abgelegen sein. Die Scheiben ca. 1cm dick klopfen, in einer unbeschichteten Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Salzen und pfeffern und noch einmal wenden. In Alufolie wickeln und kurz im Rohr bei 100 °C rasten lassen (ca. 5-7 Minuten). Perfekt ist er, wenn er innen noch einen zartrosa Kern hat!!!

In der Zwischenzeit den Bratenrückstand in der Pfanne mit Wasser oder Rindssuppe lösen und in die Sauce rühren. Den Rostbraten aus dem Rohr nehmen und den ausgetretenen Saft ebenfalls zur Sauce gießen. Nochmal kurz einkochen lassen und mit etwas Butter montieren. Wer mag, kann den Rostbraten nochmal kurz in der Sauce aufkochen. Die Erdäpfel in etwas Zwiebelöl braten.

Aus dem Gurkerl einen Fächer schneiden. Rostbraten mit Erdäpfeln, Sauce und gebackenen Zwiebelringen anrichten, mit dem Gurkenfächer garnieren.