

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln



Zutaten für drei Personen:

3 Scheiben aus dem Roastbeef, ca. 2 cm dick, je ca. 150-200 g

1 EL neutrales Öl

200 ml Rotwein

150 ml Sahne

1 TL Rinderbrühpulver

Röstzwiebeln:

2 Haushaltszwiebeln

2 EL Mehl

1/2 TL Salz

2 TL Paprika edelsüß

Frittieröl

besondere Hilfsmittel:

Alufolie

geeignetes Thermometer für das Frittieröl

1. Fleisch zimmerwarm werden lassen. Backofen auf 90° vorheizen. Einen Rost in mittlerer Stufe einhängen, darunter ein mit Alufolie belegtes Backblech.

2. Fleisch in wenig neutralem Öl in einer beschichteten Pfanne auf beiden Seiten je 90 Sekunden anbraten, dann für etwa 30 Minuten im Backofen auf dem Rost nachgaren.

3. Bratensatz mit dem Rotwein ablöschen, stark einköcheln, mit gewürzter Sahne aufgießen und weiter auf die gewünschte Konsistenz einköcheln.

4. Zwiebeln schälen und mit einem Gemüsehobel in dünnere Ringe schneiden. Mehl, Salz und Paprikapulver gut vermischen. Alles in eine frische Plastiktüte füllen und kräftig schütteln, bis die Ringe mit der Mischung überzogen sind.

5. Röstzwiebeln erst kurz vor dem Servieren frittieren: Einen größeren Topf 3-4 cm hoch mit Frittieröl befüllen, auf etwa 170° erhitzen und die gewürzten Zwiebelringe darin kross frittieren. Vorsicht, frittieren außerhalb einer temperaturgeregelten Fritteuse erfordert immer volle

Konzentration. Topf nie aus den Augen lassen! Frittierte Ringe auf Küchentüchern entfetten.

Hinweise:

Bratkartoffeln siehe eigenes Rezept auf www.artedy.de

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 2 h, Hauptspeisen, Fleisch, Rind, deutsch

Rezept und Foto: Walter Stand 20.01.2023