

WIENER ZWIEBELROSTBRATEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Scheiben Rostbraten à 1 cm dick
- 6 mittelgroße Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Senf
- 1/8 l Rindsuppe, instant
- etwas Mehl
- 1 TL Tomatenmark
- Öl

- Dekoration:
- Gewürzgurkerln

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in Mehl wenden. (Man kann die Zwiebelringe und das Mehl auch in einen Gefrierbeutel geben und vorsichtig durchschütteln.) Die bemehlten Zwiebelringe in heißem Öl goldgelb rösten, danach warmstellen.

Die Rostbraten an den Rändern regelmäßig einschneiden damit sie sich beim Braten nicht wölben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Seite mit Mehl bestauben, die andere Seite der Schnitzel dünn mit Senf bestreichen. Mit der Mehlseite zuerst in heißem Öl ca. 3 Minuten pro Seite braten, das Fleisch sollte innen noch leicht rosa bleiben. Danach die Rostbraten auf ein Teller geben und mit Alufolie abdecken, damit sie nicht auskühlen. Den Bratrückstand mit Mehl stauben, 1 TL Tomatenmark unterrühren, mit Rindsuppe aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rostbraten mit Zwiebelringen, Bratensauce und Gewürzgurkerln dekoriert anrichten.

Tipp: Den Wiener Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln servieren.